



Pressemitteilung +++ Seite 1 von 2

## Nesmuk Gourmetfolder – eine Klasse für sich

**Messermanufaktur Nesmuk launcht neue Produktlinie auf der Ambiente 2013.**

Wunstorf/Solingen, 19. Februar 2013 – Ob Sternekoch, ambitionierter Held am Herd oder Liebhaber meisterlicher Handwerkskunst: Die renommierte Messerschmiede Nesmuk präsentiert auf der diesjährigen Ambiente eine Kollektion exklusiver Gourmetfolder, die Enthusiasten des Besonderen zum Schwärmen bringt.

Die Modelle **Soul**, **Janus** und **Exklusiv** sind Taschen-, Klapp- und Steakmesser in einem und stehen für vollendete Schmiedekunst made in Germany. Messer ohne Niet und Schrauben, die wie ein edler Füllfederhalter oder eine besondere Uhr schnell zum ständigen Begleiter avancieren. Puristisches Design, hochwertige Materialien, handgefertigte oder von Hand veredelte Klingen sowie eine faszinierende Haptik drücken dabei höchste Wertschätzung aus – für den anspruchsvollen Benutzer ebenso wie für ein gutes Stück Fleisch. Dieter Müller, Eckart Witzigmann und andere bekannte Sterneköche schwören längst auf die handgeschmiedeten und mehrfach ausgezeichneten Nesmuk Messer. Das Magazin *Focus* zählt Nesmuk bereits zur Top Five der deutschen Trendsetter-Manufakturen mit dem größten Potential.

Folder **Soul** besticht durch einen minimalistischen Look und ist mit einer pur belassenen Klinge aus dem Spezialstahl des Nesmuk Kochmesserprogramms ausgestattet. Feder und Platinen aus gebürstetem Stahl unterstreichen seine Klasse. Der Griff wird wahlweise aus Edelhölzern wie Olive, Wüsteneisenholz, Bocote oder stabilisierter schwarz gefärbter Maserbirke gefertigt.

Modell **Janus** überzeugt durch formvollendete Eleganz und handwerkliche Expertise. Klinge, Feder und Platinen sind poliert und mit einer seidenschwarzen Diamond-like Carbon(DLC)-Beschichtung versehen, was diesen Folder zum stilvollen Designobjekt macht. Schwarzer, weißer, orangefarbener oder grau-brauner Pianolack setzen den Griff gekonnt in Szene.

Ein Glanzstück der Messermanufaktur ist das Nesmuk **Exklusiv** aus hochwertigem Damast. Das eigens aus edlem Kohlenstoffstahl entwickelte Material sowie Platinen aus poliertem Edelstahl sorgen für sein extravagantes Erscheinungsbild, stilvoll abgerundet durch die ergonomisch perfekten Griffe in Tigereisen, poliertem Silber, Hammerschlag Silber oder edelster schwarzer Jade.

Raffinierte Feinheiten und elegante Details machen die Gourmetfolder zu zeitlosen Sammlerstücken: Die 85 mm lange Klinge hält sanft in einem Zwischenstopp bei 90 Grad. Durch die geringen Spaltmaße lässt sich das Messer leicht mit warmem Wasser reinigen und dank seiner handlichen Größe im geschlossenen Zustand mitführen. Mit der Auswahl an hochwertigen Griffmaterialien sowie einer persönlichen Gravur wird jeder Folder zum Unikat und unvergesslichen Präsent.

**Preise und Verfügbarkeit:**

**Nesmuk Folder *Soul* Olivenholz:** 490,- Euro

**Nesmuk Folder *Janus* Pianolack schwarz:** 690,- Euro

**Nesmuk Folder *Exklusiv* Tigereisen:** 3.700,- Euro

Die Preise je liegen nach Modell und Griffmaterial zwischen 490 und 4.300 Euro.

Meisterstück der Kollektion ist das Modell **Exklusiv** mit einem Griff aus kostbarer schwarzer Jade im Wert von 4.300 Euro. Die gesamte Produktlinie ist ab Mai 2013 bei ausgesuchten Handelspartnern in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie unter [www.nesmuk.de](http://www.nesmuk.de) erhältlich. Sonderwünsche und Spezialanfertigungen können jederzeit berücksichtigt werden.

**Über Nesmuk:**

Die Marke Nesmuk steht für die vielleicht schärfsten und schönsten Messer der Welt. Nesmuk Messer verkörpern das gekonnte Zusammenspiel von Tradition und Fortschritt, von persönlicher Erfahrung, handwerklicher Präzision und kompromissloser Funktionalität. Das Design der Nesmuk Messer wurde bereits mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem International Knife Award. Nesmuk ist ein deutsches Unternehmen mit Sitz in Solingen.

Nesmuk ist die Marke der Spitzenköche.

[www.nesmuk.de](http://www.nesmuk.de)

**Pressekontakt:**

Menyesch Public Relations GmbH

Stefanie Müthel

Kattrepelsbrücke 1

D-20095 Hamburg

Tel.: (040) 36 98 63 0

E-Mail: [nesmuk@m-pr.de](mailto:nesmuk@m-pr.de)

Internet: [www.m-pr.de](http://www.m-pr.de)