



Pressemitteilung +++ Seite 1 von 2

Steakmesser to go

Scharfe Begleitung: Nesmuk Gourmetfolder für den ultimativen Fleischgenuss

Solingen, 10. Juni 2013 – Seit Fernsehköche die Fleischzubereitung zelebrieren und Liebhaber bei Edelsorten wie Dry Aged Beef und japanischem Wagyu Kobe Rind in Ekstase geraten, avanciert Steakgenuss zu einem exklusiven Lifestyle-Erlebnis. Wichtigstes Kriterium: die Qualität. Auf den Teller kommt Klasse statt Masse. Steaktempel in Hamburg, Berlin und Co. wetteifern um das „best steak in town“ und kredenzen Qualitätsfleisch aus artgerechter Tierhaltung, optimal gereift und angerichtet. Doch ob im Restaurant oder beim Barbecue mit Freunden, zur wahren Offenbarung wird der Fleischgenuss erst mit dem richtigen Messer – einem Nesmuk Gourmetfolder!

Die weltweit einzigartigen Modelle **Soul**, **Janus** und **Exklusiv** sind Taschen-, Klapp- und Steakmesser in einem und überzeugen durch ihre unvergleichliche Kombination aus vollendeter Schmiedekunst und stilvollem Design. Sanft gleitet die 85 mm lange handgeschmiedete oder von Hand veredelte Klinge in jedes noch so dicke Stück Fleisch und schneidet mühelos auch kross Gebratenes, ohne die Fasern zu zerreißen. Geräuschlos lässt sich der Folder zusammenklappen und findet in Hosen- oder Jacketttasche Platz. Mit der exklusiven Gourmetfolder-Kollektion von Nesmuk haben Enthusiasten des Besonderen so jederzeit das perfekte Werkzeug für den ultimativen Fleischgenuss zur Hand.

Exzellente Handwerkskunst made in Germany sowie edelste Materialien drücken dabei höchste Wertschätzung aus – für den anspruchsvollen Benutzer ebenso wie für Entrecôte, T-Bone und Filet. Feder und Platinen aus gebürstetem Stahl und seiden-schwarzer Diamond-like Carbon-Beschichtung sowie Griffe aus wertvollen Edelhölzern, Pianolack, Tigereisen und Hammerschlag Silber setzen die Folder-Kollektion gekonnt in Szene. Glanzvolles Meisterstück ist das Modell **Exklusiv** mit hochwertiger Damast-Klinge und einem Griff aus kostbarer schwarzer Jade.

UVP und Verfügbarkeit:

Nesmuk Folder **Soul** Olivenholz: 490 Euro

Nesmuk Folder **Janus** Klavierlack schwarz: 690 Euro

Nesmuk Folder **Exklusiv** Hammerschlag Silber: 1.590 Euro

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

Die gesamte Produktlinie ist bei ausgesuchten Handelspartnern in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie unter 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

Pressekontakt:

Menyesch Public Relations GmbH

Stefanie Müthel

Kattrepelsbrücke 1

D-20095 Hamburg

Tel.: (040) 36 98 63 0

E-Mail: nesmuk@m-pr.de

Internet: www.m-pr.de