

Nesmuk
EXCELLENT KNIVES - MADE IN GERMANY

PREISLISTE UVP

Stand Februar 2012 • Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. • Irrtum und Änderungen vorbehalten • www.nesmuk.de

PREISLISTE UVP

Stand Februar 2012 • Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. • Irrtum und Änderungen vorbehalten • www.nesmuk.de

KOCHMESSER NESMUK SOUL 3.0

UVP **350 €**

- Klinge: 180 mm, patentierter, rostfreier Hochleistungsstahl mit Niobanteil, Klingensstärke 3 mm, einseitiger Hohlschliff
- Zwinge: Edelstahl, gebürstet
- Griff: Massiver und fugenloser Griff wahlweise aus: Olive, Grenadill, bis zu 5.000 Jahre alter fossiler Mooreiche, Pau Ferro und Cocobolo oder Micarta black, green, red oder white
- Verpackung: Hochwertige mattschwarze Schatulle

SLICER NESMUK SOUL 3.0

UVP **325 €**

- Klinge: 160 mm, patentierter, rostfreier Hochleistungsstahl mit Niobanteil, Klingensstärke 2 mm, Keilschliff
- Zwinge: Edelstahl, gebürstet
- Griff: Massiver und fugenloser Griff wahlweise aus: Olive, Grenadill, bis zu 5.000 Jahre alter fossiler Mooreiche, Pau Ferro und Cocobolo oder Micarta black, green, red oder white
- Verpackung: Hochwertige mattschwarze Schatulle

SONDEREDITION DIETER MÜLLER KOCHMESSER NESMUK SOUL 3.0

UVP **390 €**

- Klinge: 180 mm, patentierter, rostfreier Hochleistungsstahl mit Niobanteil, Klingensstärke 3 mm, einseitiger Hohlschliff
- Zwinge: Edelstahl
- Griff: Massiver und fugenloser Griff aus afrikanischem Rosenholz
- Gravur: Edition Dieter Müller
- Verpackung: Hochwertige mattschwarze Schatulle

SONDEREDITION DIETER MÜLLER SLICER NESMUK SOUL 3.0

UVP **365 €**

- Klinge: 160 mm, patentierter Hochleistungsstahl mit Niobanteil, Klingensstärke 2 mm, Keilschliff
- Zwinge: Edelstahl
- Griff: Massiver und fugenloser Griff aus afrikanischem Rosenholz
- Gravur: Edition Dieter Müller
- Verpackung: Hochwertige mattschwarze Schatulle

KOCHMESSER NESMUK JANUS 4.0

UVP **490 €**

- Klinge: 180 mm, hochfeiner Kohlenstoffstahl mit einer DLC-Beschichtung, Klingensstärke 3,5 mm, einseitiger Hohlschliff
- Zwinge: Silber massiv
- Griff: Massiver und fugenloser Griff wahlweise aus: Grenadill, bis zu 5.000 Jahre alter fossiler Mooreiche, Pau Ferro und Coobolo oder Micarta black, green, red oder white
- Verpackung: Hochwertige mattschwarze Schatulle

SLICER NESMUK JANUS 4.0

UVP **460 €**

- Klinge: 160 mm, hochfeiner Kohlenstoffstahl mit einer DLC-Beschichtung, Klingensstärke 2 mm, Keilschliff
- Zwinge: Silber massiv
- Griff: Massiver und fugenloser Griff wahlweise aus: Grenadill, bis zu 5.000 Jahre alter fossiler Mooreiche, Pau Ferro und Coobolo oder Micarta black, green, red oder white
- Verpackung: Hochwertige mattschwarze Schatulle

SLICER NESMUK JANUS 4.0 CRYSTAL

UVP **550 €**

- Klinge: 160 mm, hochfeiner Kohlenstoffstahl mit einer DLC-Beschichtung, Klingensstärke 2 mm, Keilschliff
- Zwinge: Silber massiv
- Griff: Ebenholz mit 11 Swarovski Elements
- Verpackung: Hochwertige mattschwarze Schatulle

KOCHMESSER NESMUK DIAMOR®

UVP **980 €**

- Klinge: 180 mm, rostfrei, Diamor®-Beschichtung einseitig, beidseitiger Hohlschliff
- Zwinge: Silber massiv
- Griff: Massiver und fugenloser Griff wahlweise aus: Grenadill, bis zu 5.000 Jahre alter fossiler Mooreiche, Pau Ferro und Coobolo oder Micarta black, green, red oder white
- Steckscheide: Schwarz, inklusive
- Verpackung: Exklusive schwarze Holzkassette

KOCHMESSER NESMUK EXKLUSIV VOLLDAMAST (HANDGEFERTIGT)

UVP **1.980 €**

- Klinge: 180 mm, 480 Lagen wilder Damast, beidseitiger Hohlschliff
- Zwinge: Silber massiv
- Griff: Massiver und fugenloser Griff wahlweise aus: Birkenmaser, ostindischem Palisander, Amboina, Bahia-Rosenholz, Makassar-Ebenholz und Juma Black oder Juma Ivory, Grenadill, bis zu 5.000 Jahre alter fossiler Mooreiche, Pau Ferro und Coobolo oder Micarta black, green, red oder white
- Steckscheide: Schwarz, inklusive und 100 ml Nesmuk Chinesisches Kamelienöl
- Verpackung: Exklusive schwarze Holzkassette

SLICER NESMUK EXKLUSIV VOLLDAMAST (HANDGEFERTIGT)

UVP **1.790 €**

- Klinge: 160 mm, 240 Lagen wilder Damast, beidseitiger Hohlschliff
- Zwinge: Silber massiv
- Griff: Massiver und fugenloser Griff wahlweise aus: Birkenmaser, ostindischem Palisander, Amboina, Bahia-Rosenholz, Makassar-Ebenholz und Juma Black oder Juma Ivory, Grenadill, bis zu 5.000 Jahre alter fossiler Mooreiche, Pau Ferro und Coobolo oder Micarta black, green, red oder white
- Steckscheide: Schwarz, inklusive (erst ab 07/2012 erhältlich) und 100 ml Nesmuk Chinesisches Kamelienöl
- Verpackung: Exklusive schwarze Holzkassette

KOCHMESSER NESMUK EXKLUSIV DAMAST MIT SCHNEIDLAGE (HANDGEFERTIGT)

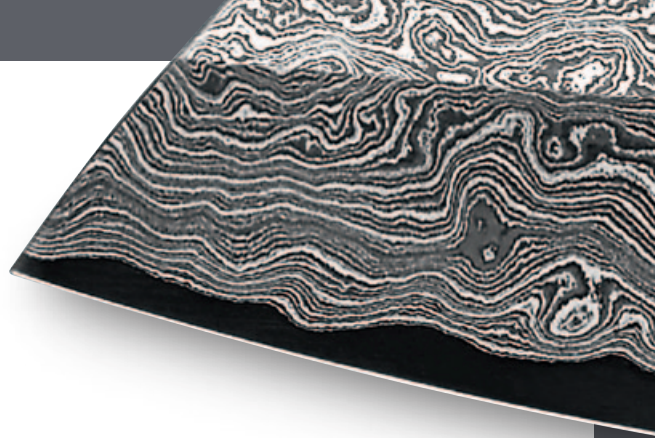
UVP **4.980 €**

- Klinge: 180 mm, 400 Lagen wilder Damast mit einer Schneidlage, beidseitiger Hohlschliff
- Zwinge: Silber massiv
- Griff: Massiver und fugenloser Griff wahlweise aus: Birkenmaser, ostindischem Palisander, Amboina, Bahia-Rosenholz, Makassar-Ebenholz und Juma Black oder Juma Ivory, Grenadill, bis zu 5.000 Jahre alter fossiler Mooreiche, Pau Ferro und Coobolo oder Micarta black, green, red oder white
- Steckscheide: Inklusive, aus Lindenholz und 100 ml Nesmuk Chinesisches Kamelienöl
- Verpackung: Exklusive Klavierlack Holzkassette

SLICER NESMUK EXKLUSIV DAMAST MIT SCHNEIDLAGE (HANDGEFERTIGT)

UVP **3.980 €**

- Klinge: 160 mm, 200 Lagen wilder Damast mit einer Schneidlage, beidseitiger Hohlschliff
- Zwinge: Silber massiv
- Griff: Massiver und fugenloser Griff wahlweise aus: Birkenmaser, ostindischem Palisander, Amboina, Bahia-Rosenholz, Makassar-Ebenholz und Juma Black oder Juma Ivory, Grenadill, bis zu 5.000 Jahre alter fossiler Mooreiche, Pau Ferro und Coobolo oder Micarta black, green, red oder white
- Steckscheide: Inklusive, aus Lindenholz und 100 ml Nesmuk Chinesisches Kamelienöl
- Verpackung: Exklusive Klavierlack Holzkassette



NESMUK ZUBEHÖR

NESMUK HACK- UND SCHNEIDBRETTER AUS MASSIVER EICHE

Massives Schneidbrett aus bester süddeutscher Eiche, **groß**
ausschließlich in Stirnholz, mit 2 Griffmulden; mit Leinöl und Bienenwachs veredelt
wahlweise GERÄUCHERT oder NATUR
570 x 400 x 50 mm

UVP **395 €**

Massives Schneidbrett aus bester süddeutscher Eiche, **mittel**
ausschließlich in Stirnholz, mit 2 Griffmulden; mit Leinöl und Bienenwachs veredelt
wahlweise GERÄUCHERT oder NATUR
435 x 305 x 40 mm

UVP **295 €**

NESMUK ESSBRETT AUS MASSIVER EICHE

Stirnholz aus süddeutscher Eiche, wahlweise GERÄUCHERT oder NATUR, 270 x 180 x 20 mm

UVP **38 €**

NESMUK PFLEGEPRODUKTE

BELGISCHER BROCKEN BLAU

Nesmuk Bankstein mit feinsten Granaten,
optimal zum Nachschärfen unserer Nesmuk Klingen mit Anleitung

UVP **135 €**

STREICHRIEMEN

Kompakter, handgefertigter, vierseitiger Lederstreihriemen auf einem massivem Eichenholzkern
zur professionellen Endpolitur der Schneiden unserer Nesmuk Klingen

UVP **165 €**

HOLZSTECKSCHEIDE IN SCHWARZ

Zum Schutz und Aufbewahrung unserer Nesmuk Kochmesser, nicht geeignet für den Slicer

UVP **59 €**

NESMUK CHINESISCHES KAMELIENÖL

Zur Pflege der handgefertigten Klingen und der Griffe, Korrosionsschutz, 100 ml

UVP **14 €**

NESMUK PFLEGE- UND WACHSÖL

Für alle Nesmuk Produkte aus Eiche, 100 ml, 1 Schleifvlies und 1 BW-Tuch

UVP **24 €**

Alle Preise beinhalten die aktuell gültige MwSt. von 19%. Jedes Nesmuk Messer wird in einer Schatulle ausgeliefert. Darin ist ein Echtheitszertifikat und eine Pflegeanleitung enthalten. Einzelne Klingen sind nicht erhältlich. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie, dass es bei Griffen und Echtholzartikeln zu Farbweichungen kommen kann. DIAMOR® ist eingetragenes Markenzeichen des Fraunhofer-Instituts für Werkstoff- und Strahlentechnik Dresden. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preislisten ihre Gültigkeit.

Manufaktur:

Nesmuk GmbH & Co. KG
Dorfstraße 21c
31515 Wunstorf
Germany
T +49 50 33-959 66 71
F +49 50 33-959 66 73
E office@nesmuk.de
E vertrieb@nesmuk.de

Repräsentanz:

Herr Walter Grave
Daimlerstraße 1
41516 Grevenbroich
Germany
T +49 21 82-824 56 90
F +49 21 82-824 57 97
M +49 171-851 93 71
E grave@nesmuk.de