



Nesmuk Streichriemen

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: STR3752011

170,- €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

Lieferzeit: einen Monat

Beschreibung:

Nesmuk Streichriemen. Dieser vielseitige Streichriemen von Nesmuk wird aus Eichenholz und vier Lederriemen handgefertigt und sorgt für die professionelle Endpolitur der Schneide, wodurch alle Nesmuk-Messer ihre besondere, ultimative Schärfe wieder erlangen. Die vier mit sehr zähem und feinporigem Leder belegten Seiten des Riemens sind mit unterschiedlich feiner Diamantpaste beschichtet. Diese polieren die Schneidkante und erhöhen somit Schärfe und Standzeit. Als Richtwert sollte der engagierte Hobbykoch Nesmuk-Messer ca. 1-2 mal monatlich und der Berufskoch ca. 1-2 mal wöchentlich mit dem Streichriemen von Nesmuk abstreichen. In nur drei Schritten und maximal zwei Minuten ist die Messerklinge fertig behandelt.

- Schritt: Mit der Seite "grob" beginnen und das Messer im ca. 15-20 Grad Winkel am unteren Ende ansetzen.
- Schritt: Die Klinge über das Leder hochziehen. Die integrierte Diamantpaste trägt die mikroskopischen Ausbrüche und Verrundungen ab.
- Schritt: Die andere Klingenseite nach Schritt 1 und 2 ebenso behandeln und den Vorgang drei Mal wiederholen. Wichtig ist, dass Ihr Messer bereits geschärft ist. Das Abziehleder dient nur zum Polieren der Schneide. Nesmuk verbindet traditionsreiche Handwerkskunst mit modernster Technologie. Das Unternehmen aus Solingen entwickelt und fertigt Messer in höchstmöglicher Schärfe und setzt dabei auf Stahlsorten, Edel-Materialien und Technologien, die in der Schneidwarenindustrie noch nie zuvor verwendet worden sind - und genau das macht den Unterschied! Alle Messer werden unter dem Anspruch gefertigt, in ihrer Schärfe nicht überboten werden zu können und in jedem Anwendungsbereich den feinstmöglichen Schnitt zu ermöglichen. Die Produkte entstehen in mühevoller, mehrjähriger Detail-Arbeit. Alle Produkte sind mit praktischen und dekorativen Alleinstellungsmerkmalen ausgestattet und genießen den Ruf, jeweils die Besten in ihrer Kategorie zu sein! Sie sind zeitlos, funktional und von höchster Qualität. Es macht keinen Unterschied, ob das Messer links- und rechtshändig geführt wird. Zusätzlich bietet Nesmuk eine Vielzahl an praktischen Zubehör zum Schärfen, Aufbewahren, Pflege sowie Arbeiten wie z.B. Streichriemen, Messerhalter und Schneidbretter an.

Passend dazu



Dick Wetzstahl Dickoron classic

ab 85,- €*

★★★★★ (8)



Dick Messerschärfer Rapid Steel
Action ohne Standplatte

82,90 €*

★★★★★ (6)



K-12 Sumikama Schleifstein Körnung
3000/8000

149,- €*

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten