



## SLICER 16 CM MOOREICHE

Serie: Natur Serie: Exklusiv C100

Artikel-Nr.: 4260263690301

Hersteller: Nesmuk

**1.800,00 €**

inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Sofort versandfertig, Lieferzeit ca. 1-3 Werktage

Auch im [Store auf der Königsallee 42 in Düsseldorf](#) vorrätig.

## Produktinformationen "Slicer 16 cm Mooreiche"

Hersteller: Nesmuk

Bezeichnung: Slicer

Serie: Exklusiv

Griff: Mooreiche

Klinge: 160 mm, handgeschmiedeter wilder Damast, 210 Lagen, 62 – 63 HRC, beidseitiger Hohlschliff, NPC-Beschichtung

Zwinge: Edelstahl hochglänzend poliert

Inklusive: Nesmuk Ledersteckscheide, Klavierlackschatulle, Echtheitszertifikat

### EXKLUSIV C100 – HANDWERKLICHE PRÄZISION UND AUSSERGEWÖHNLICHER DAMASZENER STAHL

Die Klingen der Serie C100 sind Ausdruck vollendeter Handwerkskunst. Typisch für die Serie C100 ist der aufwendige beidseitig, facettierte Hohlschliff. Gerade bei den breiteren Klingentypen erleichtert die Facette so das Ablösen des Schneidguts von der Klinge.

- Der von Nesmuk Damaszenerstahl für die Serien C90 und C100 verwendeten Ausgangsstähle sind Hochleistungswerkzeugstähle. Ein hoher Kohlenstoffgehalt und unter anderem auch Wolfram ergeben Materialeigenschaften, die außergewöhnlich sind. Das Ergebnis sind die extreme Schärfe und herausragende Standzeit der Nesmuk EXKLUSIV Klingen.

- Die Klingen des Slicers C100 besteht aus 210 Lagen und hat eine Härte von 62 bis 63 HRC.

- Dank der gemeinsam mit dem Fraunhofer Institut für Chemische Technologie entwickelte glasartige NPC-Beschichtung (Nesmuk Protective Coating) sind die Nesmuk EXKLUSIV Klingen vor Korrosion geschützt\*.

### PRÄZISIONSWERKZEUG AUS MEISTERHAND

210 Lagen Stahl formen das elegante Muster des wilden Damastes und unterstreichen die elegante Linienführung des Slicers. Die 160 mm lange, facettierte Klinge mit beidseitigem Hohlschliff sorgt für eine reduzierte Schneidgut-Anhaftung und ist aufgrund Ihrer schlanken Silhouette ideal zum Filetieren. Klassischer wilder Damast symbolisiert den Ursprung dieser Handwerkskunst: Die Komposition unterschiedlicher Stahlsorten, gezielt ausgewählt um ihre funktionalen Vorteile miteinander zu verbinden und so eine Klinge zu schaffen, die herkömmlichen Monostahl-Klingen weit überlegen ist. Kohlenstoffanteil: 1,0 %.

### FORM UND FUNKTION

Die von Hand über die gesamte Klingenslänge angebrachte Facette unterstreicht die elegante Linienführung des Slicers. Zugleich sorgt die Facette für eine reduzierte Schneidgut-Anhaftung, da Schneidgut leichter abfällt und ermöglicht so ein schnelles und

komfortables Arbeiten.

Hermann Franzen GmbH & Co. KG  
Königsallee 42  
40212 Düsseldorf  
Telefon: +49 (0)211 - 130 780  
Fax: +49 (0)211 - 130 7890  
E-Mail: [info@franzen.de](mailto:info@franzen.de)  
Internet: [www.franzen.de](http://www.franzen.de)

Bankverbindung:  
Hermann Franzen GmbH & Co. KG  
IBAN: DE66 3007 0010 0185 1807 00  
BIC/SWIFT: DEUTDEDDXXX

Geschäftsführer:  
Claus Franzen, Peter Franzen und Stephanie Kluth-Franzen  
Amtsgericht Düsseldorf HRA 1743 / HRB 30424  
USt-IdNr. DE121283515

**Dies ist keine Rechnung, eine Rechnung/Quittung erhalten Sie mit der Ware.**

#### FILETIEREN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Unterhalb der Facette wird die Klinge von Hand beidseitig hohlgeschliffen: Erst die perfekt aufeinander abgestimmte Verbindung aus feinsten Kohlenstoffstählen, flexibler Klinge und beidseitigem Hohlschliff ermöglicht präzises Filetieren auf höchstem Niveau.

\*Die Schneidfase der Klinge ist nicht beschichtet. Daher sollten Sie Ihr Nesmuk EXKLUSIV Messer nach Gebrauch stets reinigen. Die Klinge mit Spülmittel und unter fließendem Wasser reinigen, im Nachgang gut abtrocknen. Für die besondere Pflege eignet sich auch von Zeit zu Zeit das Einölen der Klinge bzw. der Schneidfase. Wir empfehlen dazu säurefreie Öle wie z.B. unser Kamelienöl.

Bitte verwenden Sie keine Putzschwämme mit abrasiven Geweben, diese können die NPC-Beschichtung zerkratzen und beschädigen. Vermeiden Sie auch das Einweichen von angetrockneten Schneidgutresten und legen Sie das Messer nicht in ein Wasserbad. Die Reinigung im Geschirrspüler schadet jedem Küchenmesser, insbesondere aber Messern aus Karbonstählen.

## Weiterführende Links zu "Slicer 16 cm Mooreiche"

[- Fragen zum Artikel?](#)

[- Weitere Artikel von Nesmuk](#)

Dies ist keine Rechnung, eine Rechnung/Quittung erhalten Sie mit der Ware.

Hermann Franzen GmbH & Co. KG  
Königsallee 42  
40212 Düsseldorf  
Telefon: +49 (0)211 - 130 780  
Fax: +49 (0)211 - 130 7890  
E-Mail: [info@franzen.de](mailto:info@franzen.de)  
Internet: [www.franzen.de](http://www.franzen.de)

Bankverbindung:  
Hermann Franzen GmbH & Co. KG  
IBAN: DE66 3007 0010 0185 1807 00  
BIC/SWIFT: DEUTDEDDXXX

Geschäftsführer:  
Claus Franzen, Peter Franzen und Stephanie Kluth-Franzen  
Amtsgericht Düsseldorf HRA 1743 / HRB 30424  
USt-IdNr. DE121283515