

PRODUKTINFORMATIONEN FÜR AUTORISIERTE HANDELSPARTNER

**Nesmuk Hack- und Schneidbretter**

Die Hack- und Schneidbretter der Manufaktur überzeugen durch ihre einzigartige Qualität und zeitlos schöne Form. Sie sind mit größter Sorgfalt aus dem → **Kernholz bester süddeutscher Eiche** gefertigt – das Kernholz bildet die Mitte des Stammquerschnitts und ist der älteste und wertvollste Anteil eines Stammes.

Nesmuk verarbeitet ausschließlich quer zur Faser geschnittene Leisten, sogenanntes → **Stirnholz: Dies schont die fein ausgeschliffenen Klingen**, da man stets von oben in ein Faserbündel schneidet, statt Holzfasern zu zerschneiden. Auch das Brett selbst wird so wesentlich langlebiger und bewahrt seine feine Oberfläche.

Dank des hohen Gehalts an natürlicher Gerbsäure ist → **Eichenholz von Natur aus antibakteriell** und entspricht hohen hygienischen Anforderungen.

Die einzelnen Leisten werden von Hand ausgewählt und per Holzverschweißung zum charakteristischen Muster zusammengefügt. Der feine Oberflächenschliff und die abschließende → **Behandlung mit natürlichem Leinöl und Bienenwachs** verleihen den seidigen Glanz.

Nesmuk setzt in der Fertigung der Halterung auf → **verschraubte Gummifüße für Rutschfestigkeit** und einen sicheren Halt auf allen Arbeitsflächen und Untergründen.

Das Schneidbrett ist mit einer großzügig bemessenen Safrinne versehen, die sehr leicht zu pflegen ist. Zudem ist die Rinne bewusst nur zweiseitig eingearbeitet, so dass sich über die glatte Fläche → **Schneidgut ganz einfach abstreichen** lässt; z.B. direkt auf einen Teller, der problemlos in die extra-breiten Griffmulden passt.



**Nesmuk Hack- und Schneidbretter** | **Material:** Stirnholz süddeutscher Eiche, Nickel-Emblem, Gummifüße | **Varianten:** naturbelassen hell oder traditionell dunkel geräuchert | **Inklusive:** hochwertige mattschwarze Kartonage | **UVPs:** XL (570\*400\*50 mm) 395,00 Euro, L (435\*305\*40 mm) 295,00 Euro

Stand: Juli 2015

**Nesmuk** 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. Nesmuk Messer wurden mit internationalen Preisen für ihr einzigartiges Design ausgezeichnet und sind das bevorzugte Küchen-Werkzeug von Spitzenköchen weltweit.

Nesmuk GmbH & Co. KG | Burgstraße 101 | 42655 Solingen | Germany | T 0049 212 235732-0 | E office@nesmuk.de