

Nesmuk 

ネスマックのナイフ、その洗練の世界

ネスマックのシェフズナイフの歴史は、3500年前から培われた正統なナイフの概念を背景に、美的な魅力、効率的な機能、論理的な形が完成されました。また、そこにはラース・シェドラーの、研究、比較分析テストが繰り返され、この洗練された芸術的なネスマック・ナイフが、誕生したのです。

すべてのシリーズの硬度の高い完璧な鋼は、最高峰の材料と技術から生み出されます。そして、その精度を実現したシェフズナイフは、手にする全ての者へ満足を与えることは間違えありません。

まだ始まったばかりのネスマックの世界、日本上陸です。



Lars Sheidler (ラース・シェドラー)

ネスマックの創設者でもあり、技術者。その情熱と才能をもって、デザイン、バランス、機能を完成させました。



contents

Nesmuk JANUS ネスマック・ヤヌス	4-7
Nesmuk 400Layerd Damascus®BAT® ネスマック 400層ダマスカス・バット	8-9
Nesmuk DIAMOR ネスマック・ディアモア	10-11
Accessary & Maintenance アクセサリ&メンテナンス	12-13
Quality お取り扱いについて	14
Nesmuk Three-layered®BAT® ネスマック 3層鋼黒打・バット	15

洗練へのファーストステップ
ネスムック・ヤヌスが、
切ることへの情熱を変える

Nesmuk  JANUS



ネスムック・ヤヌス専用、特製ケース入り。

Nesmuk  JANUS

ネスムック・ヤヌスの傑出した性能は、ネスムックの最新材料と生産方法を使用することで誕生しました。それは、高品質なDLC(ダイヤモンド状炭素)コーティング、および特許を取った高性能ブレードであります。そのブレードは、ニオブという成分を多く含むことにより、粒界腐蝕を起こさずに耐蝕性が保たれます。そして、全てのネスムック・ヤヌスには、ヤヌスローマ神の2つの顔を伝統的に描き、その品質と信憑性のサインとして刃の両側に刻まれます。前方と後方を見ているローマ神のように、ネスムック・ヤヌスは伝統と進歩が完全に統合された形なのです。

DLC(ダイヤモンド状カーボンコーティング)

ネスムック独自の技術DLC(diamond-like carbon)コーティングは、極めて硬度が高く、耐久性に優れ、腐食からも鋼を保護します。また、粘着性の高い高品質のシリコンを含む処理が施されていることで、鋭い切れ味と刃体の美しさ、刃物としての機能を保つことが可能になります。

※炭化水素層 3- μ

特殊ニオブ・ステンレス鋼ブレード

特許を所得している特殊ステンレス鋼は、レアメタルのニオブ鋼とモリブデンバナジウム鋼を使用し、耐磨耗性が高く、切れ味の持続性が良いのが特徴です。また、ニオブを含むことにより、粒界腐蝕を起こさずに耐蝕性が保たれます。十分な硬度(硬度HRC60)と強度を出すとともに狂いの発生を防ぎます。

刀身の厚みと重量の絶妙なバランス、そして、計算された完璧な本刃付け仕上げです。

※マテリアル 1.4153.03

クオリティの証

JANUSは、ローマ神話の神。そのトレードマークの2つのヘッドは、品質と信頼性の印としてすべてのブレードに刻印されています。ネスムックのシェフズナイフは、伝統と進歩の融合を意味しているのです。

純銀製ボルスター

ハンドルとブレードの一体感のあるボルスター(口金・ツハ)は、ブレードの錆を防ぎ、強靱です。

ボルスターとハンドルおよびブレードは、リベットで貫通して留められていますが、その完璧な仕上がりは、リベット自体隠され、違和感が微塵もなく、絶妙なバランスを保ちます。

※ソリッドシルバー 935

人間工学的かつ美しいハンドル

ネスムックの人間工学的に手にフィットし、料理する人の手を疲れさせません。水や湿気に強いことは勿論、美しい自然木の肌触り、弾力性、そして、ホールド感は官能的とすらえます。

あらゆる食材に刃を入れたとき、きっと、そのネスムックの感覚を本能で感じるができるでしょう。

※グラナディア、ボグオーク、ココボロ、ミカルタブラック

ネスムック ヤヌスの、手に馴染む 4種のオリジナルハンドル

それぞれ特徴的な質感と使用感を持つ4タイプのハンドルをご用意いたしました。ご使用のスタイルに合ったものをお選びください。



GRENADILLE | グラナディア

spec: 刃渡り180mm price: 85,000円 (税込89,250円)

マメ科の自然木。美しい光沢のある焦茶色で、木目に沿って黒に近い色合いです。

材質は非常に硬く耐久性に優れていることに加え、材面は滑らかで肌触りが良いのが特徴です。



BOG OAK | ボグオーク

spec: 刃渡り180mm price: 85,000円 (税込89,250円)

沼地に埋まったまま、腐ることなく眠っていたオーク類の5000年前の古木。年代の重みを醸し出す質感、長く使用するとより馴染み、独特のツヤが生まれます。とても硬く、抗菌性があります。



COCOBOLO | ココボロ

spec: 刃渡り180mm price: 85,000円 (税込89,250円)

赤褐色の明るい茶色は、木目のラインが特徴的です。また、肌目の感覚がよく手に馴染み、美しい光沢が魅力です。

非常に硬く、耐久性、耐朽性に富んでいます。



BLACK(MICARTA) | ミカルタブラック

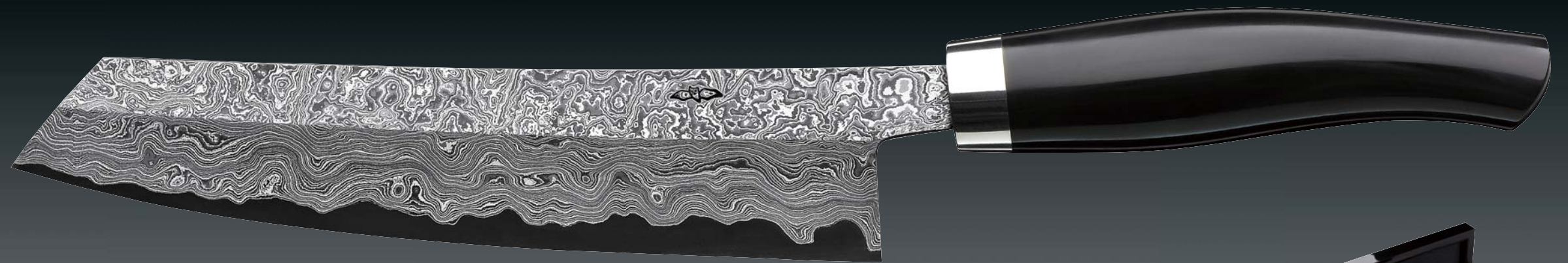
spec: 刃渡り180mm price: 85,000円 (税込89,250円)

フェノール系樹脂と綿麻布を高圧をかけて作ったハイテク素材です。

落ち着いた繊細な積層模様がとても美しく、湿度や気温での収縮膨張がなく、熱・酸・アルカリ・絶縁・衝撃にも強いのが特徴です。



※全ての商品はオリジナル専用ケース入りです。



Nesmük 400層ダマスカス・バット

400Layerd Damascus"BAT"

絶対ネスムック・ダマスカス主義

ラース・シェドラーのハンドメイド、鍛造技術は、400層のダマスカス鋼^{*1}を造り上げます。ネスムック・ダマスカスの特徴は、400層という幾重にも層を重ね合わせる鍛造を行うことにより、包丁の全体の不純物が取り除かれて素材にムラが無くなり、非常に狂いの少ない刃身が仕上がります。そのため焼き入れ精度も上がり、硬度が上がることで、優れた切れ味と機能美を兼ねそなえます。芸術的な美しさのみならず、選抜かれた鋼^{*2}、HRC64という驚異的な硬度と、鋭い切れ味、隠しリベットを施した純銀製のホルスター(口金・ツバ)^{*3}は、ハンドルとブレードの一体感が、違和感なく、そのバランスを保ちます。ミカルタブラック(MICARTA BLACK)のハンドルは、落ち着いた繊細な積層模様がとても美しく、湿度や気温での収縮膨張がなく、熱・酸・アルカリ・絶縁・衝撃にも強いのが特徴です。

※1: マテリアル 1.2842 ※2: マテリアル 1.2008 ※3: ソリッドシルバー 935

■ご使用上の注意

ハンドメイドの鋼、ダマスカスは、特殊な性質の鋼の為、錆びます。ご使用後は、良く洗い水分をおとりください。また、食器洗浄機のご使用は、お控えください。※お手入れ方法やご注意点について、詳しくはP14をよくお読みになりご使用ください。

spec: 刃渡り180mm handle:ミカルタブラック(MICARTA BLACK) accessory: オリジナル専用ケース、鞘付 price: 690,000円 (税込724,500円)

※Nesmük 400Layerd Damascus"BAT" (400層ダマスカス・バット)は、特別仕様のケース、専用の鞘がセットになります。

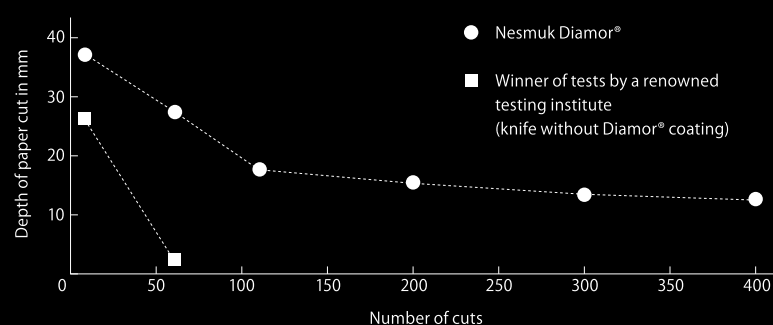
ディアモア最高の切れ味と
耐久性の価値。

Nesmuk DIAMOR

Nesmuk DIAMOR® デイアモアは、ネスムック独自の技術で完成された、
ディアモアコート®の特許技術により、まさに、ダイヤモンドの如く極めて耐久性
に優れ、硬度の高い鋼を保つことが、可能になります。

ネスムック独自のブレード、特殊ニオブ・ステンレス鋼は、優れた切れ味と長く
お使いいただける強靭性を兼ね備え、耐磨耗性が高く、切れ味の持続性が
良い高耐蝕性ステンレス鋼（硬度HRC60）です。

Nesmuk DIAMOR® デイアモア、それは、ジェントルとハードボイルドが共存
したかのような、漢（オトコ）のシェフズナイフです。



Test by FGW 01/2009
(Graphic: Nesmuk KG)



Nesmuk DIAMOR®は、IWSにて、その称号を保障されています。

DIAMOR® コートの施された、特殊ステンレス鋼

特殊ステンレス鋼は、ニオブ鋼とモリブデンバナジウム鋼を使用。
特許を所得しているディアモア・コート®することにより、刃の摩耗を防ぎ、
鋭い切れ味を保ちます。
※マテリアル 1.4153.03

純銀製ボルスター

ハンドルとブレードの一体感のあるボルスター(口金・ツツバ)は、ブレード
の錆を防ぎ、強靭です。ボルスターとハンドルとブレードは、リベットで
貫通し留められていますが、その完璧な仕上がりは、リベット自体隠れ、
違和感が微塵もなく、そのバランスを保ちます。
※ソリッドシルバー 935

Nesmuk独自のハンドル

ネスムックの人間工学的に手にフィットし、料理する人の手を疲れさせません。
水や湿気に強いことはもちろん、美しい自然木の肌触り、弾力性、そして、ホールド
します。

COCOBOLO/ココボロ

赤褐色の明るい茶色は、木目のラインが特徴的です。
また、肌目の感覚がよく手に馴染み、美しい光沢が魅力です。
非常に硬く、耐久性、耐朽性に富んでいます。
天然木の感覚は、Nesmukを本能で感じます。

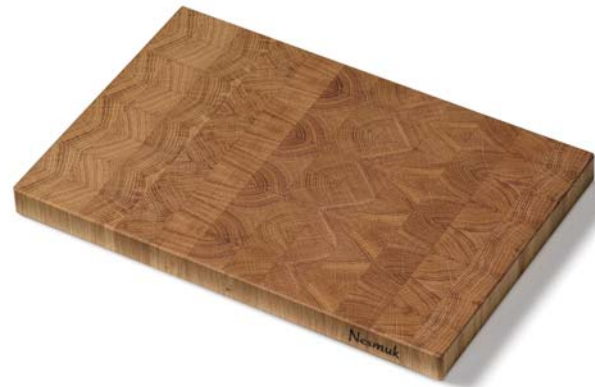


spec: 刃渡り180mm handle:ココボロ(COCOBOLO) accessory:オリジナル専用ケース、鞘付 price:138,000円(税込144,900円)

Nesmuk ACCESSORIES & MAINTENANCE

オリジナルアクセサリ&メンテナンス

Nesmukのシェフズナイフを永く愛用していただけるように、メンテナンスケア用品をご用意しました。



ネスムック オリジナルサービングボード

size: 約270×180×20mm color: ナチュラル price: 5,500円 (税込5,775円)

Nesmuk NESMUKオリジナルサービングボードの、自然な木目をいかした寄木は、南ドイツの最高級のオーク材で作られています。オークは、タンニンによって、抗菌性があり、鋭い刃に優しく、鈍化を防ぎます。美しい寄木木目は、リンシードオイル（亜麻仁油）と自然油で保護仕上げてあり、抗菌性があります。



ネスムック オリジナル革砥

size: 全長580mm price: 45,000円 (税込47,250円)

4面の皮にダイヤモンドの粒子が細かく塗りこまれ、刃先の微妙なメンテナンス、タッチアップに非常に効果的です。



ネスムック オリジナル鞘

price: 7,500円 (7,875円)

ネスムックシェフズナイフの剛健の刃を保護する天然木の鞘（さや）



ネスムック オリジナル椿油

Capacity: 100ml price: 1,800円 (税込1,890円)

無味・無臭・不乾燥性のオイルは、Nesmuk400層ダマスカス"パッド"、3層鋼"パッド"などのお手入れと保存に適し、切れ味を保ちます。また、天然木にも、艶と潤いを与え乾燥割れを防ぎます。



ネスムック オリジナル天然砥石

size: 150×40mm price: 20,000円 (税込21,000円)

ネスムック砥石は、ベルギーのアルデンヌの採掘されている、天然砥石です。

粒度は、約6000-8000番、Nesmuk400層ダマスカス"パッド"、3層鋼"パッド"などの炭素鋼に非常に相性がいいです。



ナチュラルワックスオイル

ケアワックスx100ml 研磨x1枚 綿製布x1枚 price: 3,800円 (税込3,990円)

ナチュラルケアワックスは、天然木によく馴染みやすく、表面を保護します。貴重な天然樹脂と蜜ろうの、植物性の自然油です。



ネスムックのシェフズナイフのハンドメイドは、一貫しています。鋼の鍛造はもちろん、ボルスターの研磨、ハンドルグリップの成型にいたるまで、41工程にも及びます。ネスムックでしか得られない、機能的な美しさと存在感を、思う存分楽しんでください。



Nesmükナイフは2007年の最も良いデザインのためにIWAフェアで国際的なナイフ賞を受けました。



■ご使用前の準備

- ・最初に使用する前は、出来るだけ柔らかいスポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、よくすすいでからご使用ください。
- ・ご使用前に、ハンドルのがたつきなど不具合を発見した場合は、使用せず取扱店までご連絡ください。

■お手入れについて

- ・ご使用後は、食器用洗剤をつけた出来るだけ柔らかいスポンジで十分に洗い、すすいでください。また、最後にぬるま湯をかけてから、水分を十分よく拭き取ってください。
- ・洗う際には、金属たわしや磨き粉などを使うと、コーティングを傷つける恐れがあります。
- ・塩分や酸などを含んだ汚れが付いたまま放置したり、湿気の多い場所での保管はサビが発生する場合があります。
- ・漬け物やレモン等を切ったあとは、早めに汚れを洗い落としてください。サビ・変色の原因になります。
- ・月1~2回を目安に研ぐと、よい切れ味が持続します。
- ・電子レンジ・オーブンなどの中に入れて、乾燥させないでください。
- ・洗い桶などの水及び、お湯の中に放置しないでください。サビの発生原因や柄の腐食の原因になります。
- ・食器洗浄機・乾燥機のご使用はお避けください。専用洗剤や温度の作用によりサビが発生したり、柄の変色、異臭、収縮が発生する場合があります。

■ご使用上の注意

- ・刃先で手や指を傷つけないよう注意してご使用ください。大変切れる刃物です。取扱い、保管には十分ご注意ください。
- ・破損または変形した場合にはご使用を中止してください。
- ・洗う際には刃先に十分ご注意ください。
- ・乳幼児の手の届かないところに保管してください。また、子供が使用する場合は、保護者が必ずそばについて注意して使用してください。
- ・左右にこじって使用しないでください。刃欠け、折れ、割れが起きたり刃先が曲がる可能性があります。
- ・カボチャなど硬い野菜を切る際、途中で刃が止まってしまった場合は、横などにこじらずに上に引き抜いてから、再度切り直してください。
- ・金属や石など硬い物の上では使用しないでください。
- ・缶のフタまたは、タグ開けなどには使用しないでください。
- ・庖丁を火であぶったり、火の当たる場所に保管しないでください。ハンドル部分の焦げや、異臭の発生、切れ味が悪くなる原因になります。
- ・冷凍食品は必ず完全に解凍してからご使用ください。

※包丁の切れ味が悪くなった場合や、刃欠けや刃こぼれの場合、砥石で研いでいただくか、当社もしくは、取扱店まで、研ぎ直し、修理をご依頼ください。



野性味漂う造形美と、
鈍く輝く鋼の妙

BOG OAK/ボグオーク
沼地に埋まったまま、腐ることなく眠っていたオーク類の5000年前の古木。年代の重みをかもし出す質感、長く使用するとより馴染み、独特のツヤが生まれます。とても硬く、抗菌性があります。

Nesmük 3層鋼黒打・バット

"Three-layered" BAT"

ラース・シェドラーのハンドメイド、3層鋼黒打は、選り抜かれた鋼®HRC64という驚異的な硬度の鋼を、両側に軟鉄を付けてたたき上げます。その高度な鍛造技術と、高温にあからめてから急激に冷却する焼き入によって完成された刃は、優れた切れ味を実現し、黒の無骨な樋目を残した黒肌は力強さを感じさせます。そして隠しリベットを施した純銀製のボルスター(口金・ツバ)^{※2}、ボグオークの天然木とのバランスは、ネスムックのハンドメイドの骨頂です。

※1: マテリアル 1.2008 ※2: ソリッドシルバー 935

spec: 刃渡り180mm handle:ボグオーク (BOG OAK) accessory: オリジナル専用ケース、鞘付 price: 430,000円 (税込451,500円)

■ご使用上の注意

ハンドメイドの鋼、3層鋼黒打・バットは、特殊な性質の鋼の為、錆びます。ご使用後は、良く洗い、水分をおとり下さい。また、食器洗浄機のご使用は、お控えください。 ※お手入れ方法やご注意点について、詳しくはP14をよくお読みになりご使用ください。

Nesmuk

日本総輸入代理店

LIVING KAMATOKU CORP.

株式会社リビングカマトク

〒322-0026 栃木県鹿沼市茂呂588-11
E-Mail: info@kamatoku.com
Tel.0289-76-3939 Fax.0289-76-3851

.....
588-11 Moro Kanuma Tochigi 322-0026 JAPAN
E-Mail: info@kamatoku.com
Tel: +81 289 76 3939 Fax: +81 289 76 3851
www.kamatoku.com

日本総発売元

miranda style co.

株式会社ミランダスタイル

〒321-0942 栃木県宇都宮市峰3-6-41
E-Mail: info@miranda-style.com
Tel.028-601-7575 Fax.028-601-7577

.....
3-6-41 Mine Utsunomiya Tochigi 321-0942 JAPAN
E-Mail: info@miranda-style.com
Tel: +81 286 01 7575 Fax: +81 286 01 7577
www.miranda-style.com