

951-558



**Pro·Idée**

Couteau de cuisine Nesmuk JANUS

Réf. 217-980

Nesmuk Protective Coating Indications importantes

La lame de votre couteau EXCLUSIF Nesmuk est protégée par un revêtement Nesmuk Protective Coating (NPC), une technologie de revêtement spécialement mise au point. NPC est une couche de silicium épaisse seulement de quelques microns appliquée à partir d'un plasma généré par micro-ondes. Cette couche protège la lame durablement contre la corrosion.

Si vous désirez affûter le couteau vous-même ou le faire affûter par un prestataire, il faut veiller à ne traiter que le côté du tranchant non revêtu et non pas la surface de la lame pour ne pas endommager la couche de silicium.

Vous pouvez aussi nous envoyer le couteau et recourir à notre service de réaffûtage gratuit ; vous paierez seulement les frais de port d'envoi et de retour.

Version en allemand au verso

Probablement, le meilleur couteau du monde

Vous avez fait le bon choix et faites ainsi la preuve de votre passion pour l'exception.

Nous espérons que votre Nesmuk vous procurera le plus grand plaisir pendant de nombreuses années. Il a été fabriqué avec le meilleur savoir et le plus grand soin. Pour que votre couteau Nesmuk conserve pendant longtemps ses qualités de coupe exceptionnellement élevées, veuillez en prendre soin avec le respect et le savoir-faire nécessaires.

Manipulation

N'utiliser le couteau de cuisine Nesmuk et le couteau pliant Nesmuk que pour couper. La lame est sensible : ne pas la plier, ne pas l'utiliser comme levier, ou encore pour frapper ou pour cogner.

Le couteau pliant Nesmuk s'ouvre sans grands efforts et, pour des raisons de sécurité, s'arrête tout d'abord à 90°. Que le couteau soit fermé, à demi-ouvert ou ouvert, la lame est maintenue précisément dans cette position grâce à ressort de retenue. Lorsque le couteau est refermé, la lame est retenue à base par un ergot pour prévenir de tout dommage.

Le couteau Nesmuk peut être utilisé de la manière la plus effective quand on coupe en appuyant. De même, il est possible de renoncer aux mouvements de sciage habituels en coupant les légumes, une pression verticale suffit. Les meilleures planches de découpe sont en bois debout de chêne provenant de l'Allemagne du sud, exemptes de lunures. Elles ménagent les lames et leurs composants naturels ont un effet antibactérien.

Le couteau pliant, grâce à sa forme, convient aussi pour couper sur des supports durs tels que les assiettes de porcelaines par exemple. Dans ce cas, le tranchant reste intact et coupant pour une longue durée, seulement le bout de la lame (0,5-1,0 mm) s'émousse.

Prudence : tenir le couteau éloigné des enfants, ne les familiariser avec le couteau que sous surveillance.



Planche de découpe et de hachage
Nesmuk



Unité de vente Nesmuk, EXCLUSIVE
avec fond de découpe

ENTRETIEN ET RANGEMENT

Après utilisation, votre couteau Nesmuk doit être nettoyé à la main sous l'eau chaude. La machine à laver la vaisselle ne convient pas. Sécher ensuite minutieusement et frotter ensuite les lames des couteaux Nesmuk forgées à main avec une huile de qualité alimentaire exempte d'acides et de résines, telle que, par exemple, l'huile de camélia chinoise. Pour les couteaux JANUS, SOUL et DIAMOR® de Nesmuk, il n'est pas nécessaire d'huiler les lames. Les poignées sont entretenues au mieux par une utilisation fréquente. Grâce aux matières grasses de la main et au lavage, la poignée ne peut pas se dessécher et la surface prend, au cours des années, un aspect luisant, chaud et satiné.

Un traitement occasionnel de la poignée à l'huile de camélia est avantageux, en particulier lorsqu'il s'agit d'essences indigènes qui ne présentent pas une forte teneur en graisses naturelles. Conservez votre Nesmuk séparément, par exemple dans un porte-lame, un coffret ou un fourreau en cuir.

Le couteau pliant Nesmuk devrait toujours être transporté ou conservé dans son étui en cuir pour le protéger des salissures qui pourraient endommager les parties mécaniques. Évitez que la lame entre en contact avec d'autres couteaux ou des objets métalliques.

PARTICULARITÉS

Veillez noter que des matériaux naturels tels que le bois peuvent se contracter de quelques dixièmes de millimètres, en particulier quand ils sont entreposés longtemps dans des pièces sèches et chaudes (chauffées). Fort heureusement, non seulement le bois sèche mais il peut aussi absorber de nouveau de l'humidité. C'est pourquoi une exposition à l'air frais de plusieurs semaines peut donner de bons résultats. Pour faire disparaître les changements, conserver le matériel dans des pièces offrant une forte humidité. Nos poignées Micarta et Juma sont insensibles aux influences extérieures.

Passons maintenant à l'acier de la lame : les couteaux de la série exclusive Nesmuk ne sont pas en acier inoxydable. C'est pourquoi ils s'oxydent à l'usage. C'est normal. Certains produits alimentaires tels que les citrons ou les oignons provoquent rapidement une oxydation des surfaces. Elle a l'air inhabituelle mais elle ne présente aucun inconvénient. Par ailleurs, la patine qui se forme offre une protection contre la véritable oxydation, la rouille rouge.

Les couteaux Nesmuk Soul et Diamor® sont en acier haute performance résistant à la rouille. Le Nesmuk JANUS est équipé d'une lame en acier spécial résistant à la corrosion et présentant une structure très fine protégée par un revêtement de DLC (Diamond-like Carbon). Les poignées en bois des couteaux Nesmuk sont des produits naturels et présentent donc des veinures et des colorations différentes. Chaque Nesmuk est une pièce unique.



FOURREAU EN CUIR

Le fourreau en cuir Nesmuk se recommande plus particulièrement pour conserver les couteaux Nesmuk de haut de gamme.

Les fourreaux cousus, en cuir tanné végétal de couleur anthracite, sont tout d'abord pourvus manuellement d'un renforcement en acier et d'un ruban magnétique qui assurent le maintien de la lame et facilitent la manutention : tenez d'une main la poignée du couteau et de l'autre le fourreau, la lame du couteau montre toujours le côté opposé à celui du corps. Appuyer les extrémités des pouces l'une contre l'autre pour sortir le couteau délicatement du fourreau, les extrémités de pouce restent alors ensemble pour éviter que le couteau ne se détache du fourreau brusquement et de façon incontrôlée. Il en est de même lorsque le couteau est inséré dans le fourreau. Le fourreau est pourvu d'une bande de renforcement robuste, toutefois, en retirant le couteau du fourreau ou l'y insérant, veillez à le faire toujours glisser sur le dos de la lame pour que la lame extrêmement tranchante ne puisse pas abimer le cuir.



AFFÛTER LE COUTEAU

Les couteaux Nesmuk ne devraient être affûtés par l'utilisateur lui-même que si celui-ci possède les connaissances suffisantes. Attention : ne jamais affûter le couteau à l'aide d'appareils de meulage tournant rapidement ! Le tranchant de la lame s'échauffe pour atteindre un court instant des températures de plus de 600°C, ce qui conduit alors à un ramollissement et ainsi à une destruction de la fine structure de l'acier. La meilleure méthode est l'aiguisage à main.

Pour cet aiguisage, la maison Nesmuk recommande un cuir à raser pour couteaux de cuisine et couteaux pliants qu'elle a mis spécialement au point et grâce auquel le tranchant initial des couteaux Nesmuk peut être de nouveau obtenu, très simplement et très rapidement.



Cuir à raser Nesmuk



Cuir à raser pour couteaux pliants Nesmuk

Affûter un couteau Nesmuk Diamor®

Dans le cas d'un couteau Nesmuk Diamor®, tenez compte de ce que seulement le côté de la lame sans revêtement peut être réaffûté ! C'est seulement ainsi que la lame peut garder son tranchant et son coupant durablement.

Pour les clients enregistrés, nous offrons un service réaffûtage gratuit. Vous obtiendrez de plus amples informations au site Internet www.nesmuk.de

Votre
Equipe Nesmuk

La photo montre le côté portant un revêtement



D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01626 880 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 67 64 55

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen