

**GÜDE**  
die Messer  
Solingen Germany

**GÜDE**  
Solingen Germany  
B805/16

**GÜDE**  
Solingen Germany  
B765/16

**Alpha Birne**

## Unternehmen / Company

Geschmiedete Messer in höchster Qualität und kleiner Stückzahl von Hand herzustellen, war, ist und bleibt die Philosophie unseres Unternehmens – seit vier Generationen und ohne Kompromisse. Verpflichtet fühlen wir uns der jahrhundertealten Kunst der Messerherstellung, die den Ruf der Stadt Solingen begründet hat.

*Producing top quality forged knives by hand in small lots was, is and remains the philosophy of our company, with no compromises for four generations. We feel bound by the centuries of tradition in the old art of making knives, a tradition which established the city Solingen's reputation.*



**GLIDE**  
die Messer  
Solingen Germany

## Alpha Birne / Pear

Die Serie wurde anlässlich der Aufnahme von Güde – durch die Jeunes Restaurateurs d'Europe, Sektion Deutschland – in den Kreis der Preferred Suppliers aufgelegt.

Aus einem Stück handgeschmiedete Klinge aus Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. In über 40 Arbeitsgängen von Hand gearbeitet. Die Griffschalen bestehen aus fein strukturiertem, samtigen Birnenholz. Die Klinge ist rostfrei, eisgehärtet, handgeschärft – Griff nicht spülmaschinenfest.

*This series was created on the occasion of Güde joining the circle of preferred suppliers for the German chapter of the Jeunes Restaurateurs d'Europe.*

*The blade is hand-forged in a single piece from chromium-vanadium-molybdenum knife steel, worked manually in more than 40 individual steps. The handle is made of finely structured, velvety pear wood. Ice-hardened stainless steel, sharpened by hand. The handle is not dishwasher safe.*



**Brotmesser / Bread knife**

B430/21 cm

B431/32 cm



**GÜDE**  
die Messer  
Solingen Germany

## Kochmesser / Chef's knife

B805/16 cm

B805/21 cm

B805/26 cm



**GÜDE**  
die Messer  
Solingen Germany

## Schinkenmesser / *Slicing knives*

B765/16 cm Zubereitungsmesser / *Slicing knife*

B765/18 cm Filiermesser flex. / *Fillet knife flex.*

B765/21 cm Schinkenmesser / *Carving knife*



## Chai Dao / Chinese chef's knife

B742/16 cm



## Santoku

B546/18 cm (Kulle)



## Hackmesser / Chopping knife

B740/18 Hacker / cleaver (400 g)

B840/18 Kochmesser chinaform / Chinese chef's (300 g)



**Glüde**  
die Messer  
Solingen Germany

## Ausbeinmesser / *Boning knife*

B703/13 cm flexibel / *flexible*



## Kräutermesser „Shark“ / *Herb knife “Shark”*

B749/14 cm



**GlüDE**  
die Messer  
Solingen Germany

**Spickmesser / Chef's paring knife**

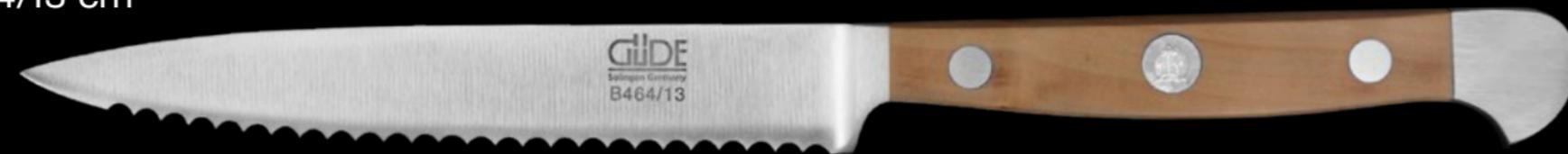
B764/10 cm

B764/13 cm



**Tomatenmesser / Tomato knife**

B464/13 cm

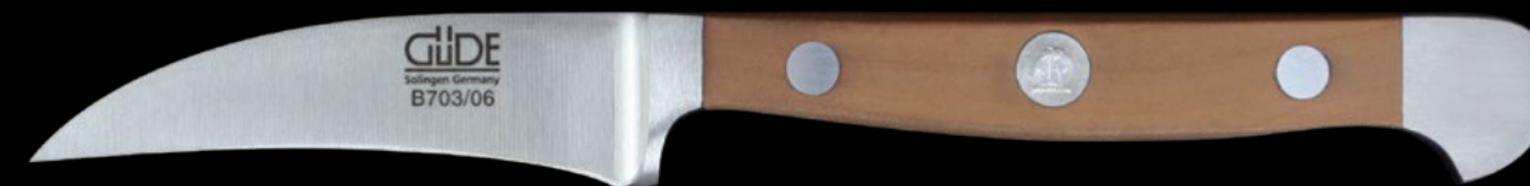


**Schälmesser / Bird's beak**

B703/06 cm

**Gemüsemesser / Paring knife**

B701/09 cm



**Wetzstahl / Sharpening steel**

B055/26 cm

**Fleischgabel / Meat fork**

B096/18 cm

**GÜDE**  
die Messer  
Solingen Germany



## Käsemesser / Cheese knives

B290/15 cm Käsemesser / Cheese knife

B805/10 cm Hartkäsemesser / Hard cheese knife



**GÜDE**  
die Messer  
Solingen Germany

## Pflege und Aufbewahrung

Reinigen Sie das Messer direkt nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch!

1. Messer niemals ungereinigt liegen lassen – besonders nach dem Umgang mit säurehaltigen Nahrungsmitteln.
2. Messer niemals mit ätzenden oder scheuernden Mitteln reinigen.
3. Messer mit Holzgriff weder in der Spülmaschine reinigen, noch im Wasser liegen lassen.
4. Messer niemals lose in der Schublade lagern.
5. Niemals Schneidunterlagen aus Stein oder Keramik verwenden, da dies die Klingen beschädigt und stumpf werden lässt.

## Care and Maintenance

*Clean your knife after each use with a damp cloth!*

1. *Never put your knife away without wiping it clean – specially after cutting acidic foods.*
2. *Never use acidic or abrasive cleaners to scrub your knife.*
3. *Knives with wooden grips are never to be washed in the dishwasher or left soaking in standing water!*
4. *Never store your knife loose in a drawer.*
5. *Never use a cutting surface made from stone or ceramic as these will dull or damage the cutting edge.*