

GÜDE
die Messer

GÜDE
Solingen Germany
E805/21

Rüssels Landart
Edition Harald Rüssel

Rüssels Landart

Edition „Harald Rüssel“

Alpha **Fasseiche**

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.





GÜDE
die Messer

Edition „Harald Rüssel“

Alpha **Fasseiche** / **Barrel Oak**

In Zusammenarbeit mit Sternekoch Harald Rüssel, dessen Gourmetrestaurant und Hotel Landhaus St. Urban in einem Seitental des Weinbaugebietes Mosel-Saar-Ruwer liegt, hat Güde diese Serie – nicht nur – für Weinliebhaber und Kochbegeisterte geschaffen.

Aus einem Stück handgeschmiedete Klinge aus Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. Weiterverarbeitung in über 40 manuellen Arbeitsschritten. Die Griffschalen bestehen aus dem Eichenholz über 80 Jahre alter Weinfässer, welches durch die lange Reife nahezu unverwundlich geworden ist. Die Klinge ist rostfrei, eisgehärtet und handgeschärft – Griff nicht spülmaschinenfest.

Güde has created this series for wine lovers, cooking enthusiasts and others in collaboration with the celebrity chef Harald Rüssel, whose gourmet restaurant and hotel Landhaus St. Urban is located in a side valley of the Mosel-Saar-Ruwer wine-growing region.

The blade is hand-forged in a single piece from chromium-vanadium-molybdenum knife steel, then subjected to more than 40 further manual work steps. The handle is made of oak wood from 80 year old wine casks, which has been rendered nearly indestructible by a long process of maturation. Ice-hardened stainless steel, sharpened by hand. The handle is not dishwasher safe.

GÜDE
die Messer



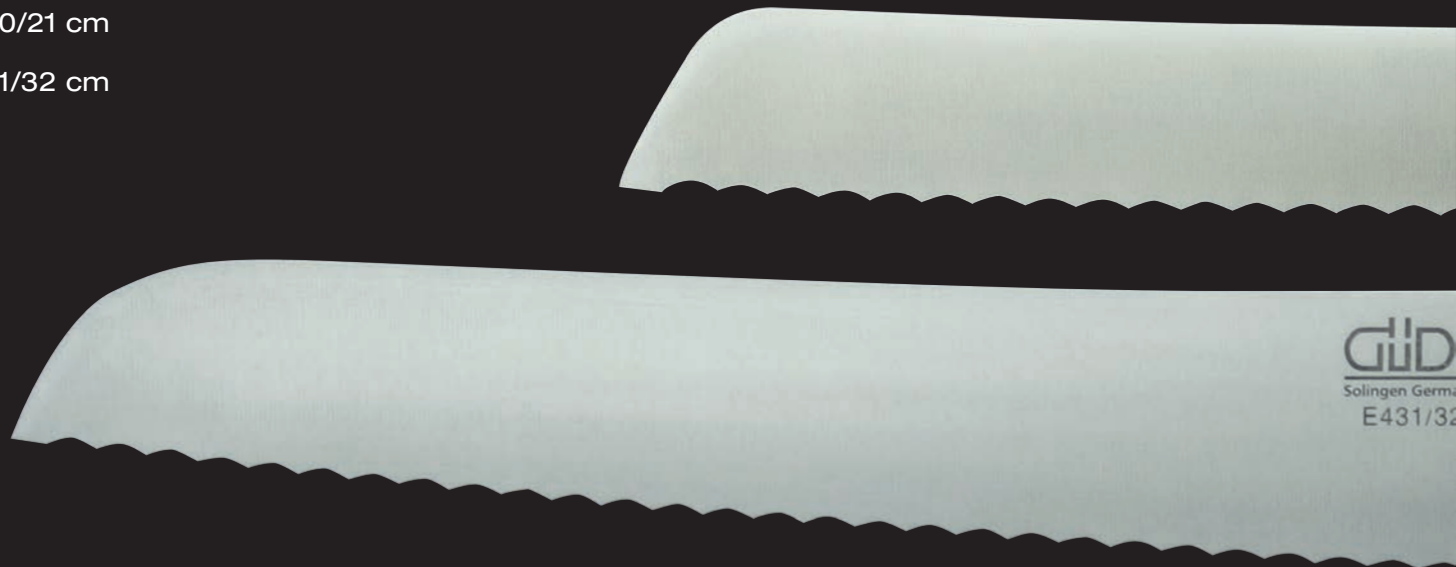
Rüssels Landart

RÜSSELs Landhaus St. Urban
Büdlicherbrück 1
54426 Naurath/Wald
www.landhaus-st-urban.de

Brotmesser / *Bread knife*

E430/21 cm

E431/32 cm





GÜDE
die Messer



Kochmesser / Chef's knife

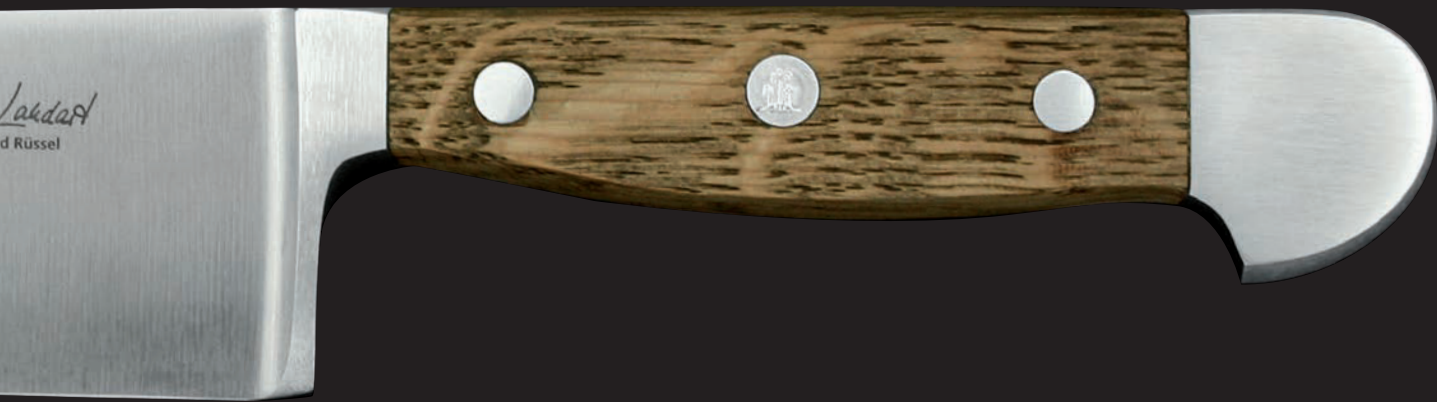
E805/16 cm

E805/21 cm

E805/26 cm



GLÜDE
die Messer



Schinkenmesser / *Slicing knives*

E765/16 cm Zubereitungsmesser / *Slicing knife*

E765/18 cm Filiermesser flex. / *Fillet knife flex.*

E765/21 cm Schinkenmesser / *Carving knife*



GÜDE
Solingen Germany
E765/21

Rieser
Edition

GLÜDE
die Messer



Chai Dao / Chinese chef's knife

E742/16 cm



Santoku

E546/18 cm (Kulle)



Hackmesser / Chopping knife

E740/18 Hacker / cleaver (400 g)

E840/18 Kochmesser chinaform / Chinese chef's (300 g)

GLIDE
die Messer



Ausbeinmesser / *Boning knife*

E703/13 cm flexibel / *flexible*



Kräutermesser „Shark“ / Herb knife “Shark”

E749/14 cm

GlüDE
die Messer



Spickmesser / *Chef's paring knife*

E764/10 cm

E764/13 cm



Schälmesser / *Bird's beak*

E703/06 cm

GlüDE
die Messer

Gemüsemesser / *Paring knife*

E701/09 cm



Wetzstahl / *Sharpening steel*

E055/26 cm

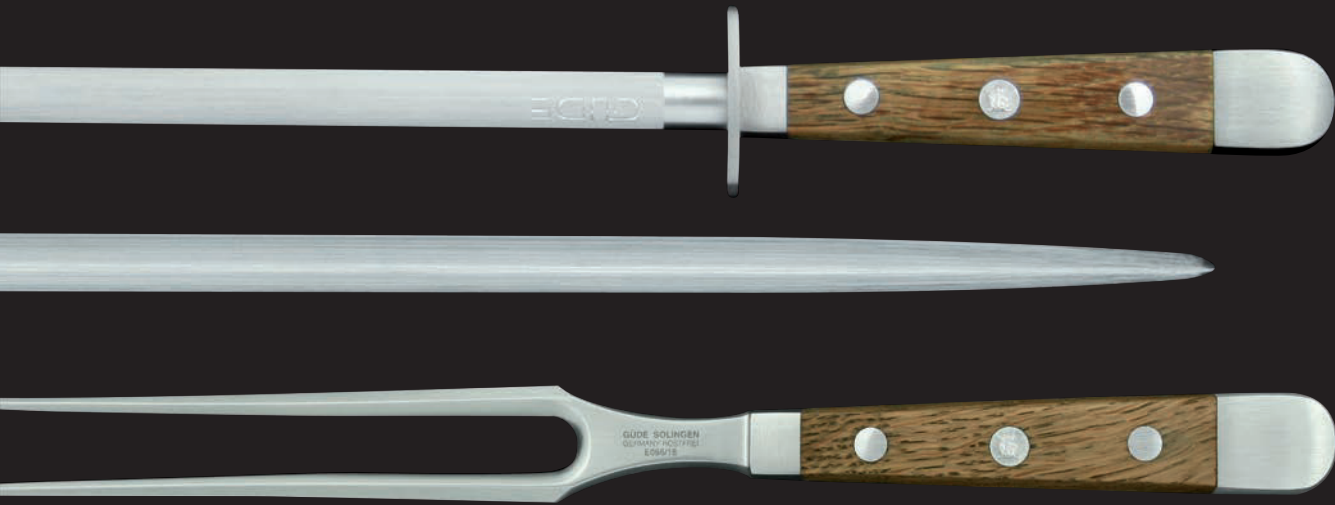
E006/32 cm „D'Artagnan“



Fleischgabel / *Meat fork*

E096/18 cm

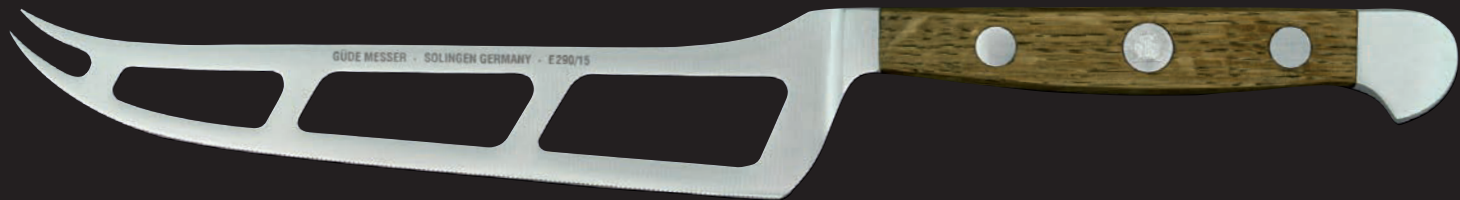
GÜDE
die Messer



Käsemesser / Cheese knives

E290/15 cm Käsemesser / Cheese knife

E805/10 cm Hartkäsemesser / Hard cheese knife



E380/12 cm Porterhouse Steakmesser / *Porterhouse Steak knife*

E313/12 cm Steakmesser / *Steak knife*

E013/09 cm Gabel / *Fork*

GLÜDE
die Messer



Taschenmesser / Pocket knife

E725/07 cm mit Pitchgabel / *with Pitchfork*

E715/07 cm



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.*



GLÜDE
die Messer