



GÜDE

die Messer

GÜDE  
Spüngen, Germany  
X805/21

GÜDE  
Spüngen, Germany  
7431/32

GÜDE  
X805/21

Alpha **Olive**

## 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 jegliche 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

## Alpha Olive

Die Klingen sind handgeschmiedet und bestehen aus einem Stück Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. Die Weiterverarbeitung erfolgt in über 40 manuellen Arbeitsgängen. Die Griffschalen bestehen aus bis zu 500 Jahre altem und ausgesuchtem Olivenholz, welches sehr hart, witterungsfest, stark gemasert und dadurch besonders elegant ist. Die Klinge ist rostfrei, eisgehärtet und handgeschärft – der Griff ist nicht spülmaschinengeeignet.

*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 500 year old, selected olive wood, which is particularly hard, resistant to weathering, rich grained and especially elegant. Ice-hardened stainless steel, sharpened by hand. The handle is not dishwasher safe.*

## Brotmesser / Bread knife

X430/21 cm

7431/32 cm „Franz Güde“



**GÜDE**  
die Messer

**Kochmesser / Chef's knife**

X805/16 cm

X805/21 cm

X805/26 cm

**GLÜDE**  
die Messer



## Schinkenmesser / *Slicing knife*

X765/16 cm Zubereitungsmesser / *Slicing knife*

X765/18 cm Filiermesser flex. / *Fillet knife flex.*

X765/21 cm Schinkenmesser / *Carving knife*

X765/26 cm Schinkenmesser / *Long slicer*

**GLÜDE**  
die Messer



## Chai Dao / Chinese chef's knife

X742/16 cm



## Hackmesser / Chopping knife

X740/18 Hacker / cleaver (400 g)

X840/18 Kochmesser chinaform / Chinese chef's (300 g)



**GlüDE**  
die Messer

## Santoku

X746/14 cm

X746/18 cm



## Santoku

X546/14 cm (Kulle)

X546/18 cm (Kulle)





## Ausbeinmesser / *Boning knife*

X703/13 cm flexibel / *flexible*

X703/16 cm



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

X749/14 cm



**GlüDE**  
die Messer

## Spickmesser / *Chef's paring knife*

X764/08 cm

X764/10 cm

X764/13 cm



## Schälmesser / *Bird's beak*

X703/06 cm

## Gemüsemesser / *Paring knife*

X701/09 cm



## Tomatenmesser / *Tomato knife*

X464/13 cm



## Käsemesser / *Cheese knife*

X290/15 cm Käsemesser / *Cheese knife*

X805/10 cm Hartkäsemesser / *Hard cheese knife*



**GLIDE**  
die Messer

## Besteck / Set

X314/12 cm Tafelmesser / Table knife

X013/09 Gabel / Fork

X012/09 Löffel / Table spoon



## Steakmesser / Steak knives

X313/12 cm Steakmesser / Steak knife

X380/12 cm Porterhouse-Steakmesser / Porterhouse-Steak knife



## Wetzstahl / Sharpening steel

X055/26 cm

7006/32 cm „D'Artagnan“



## Fleischgabel / Meat fork

X096/18 cm

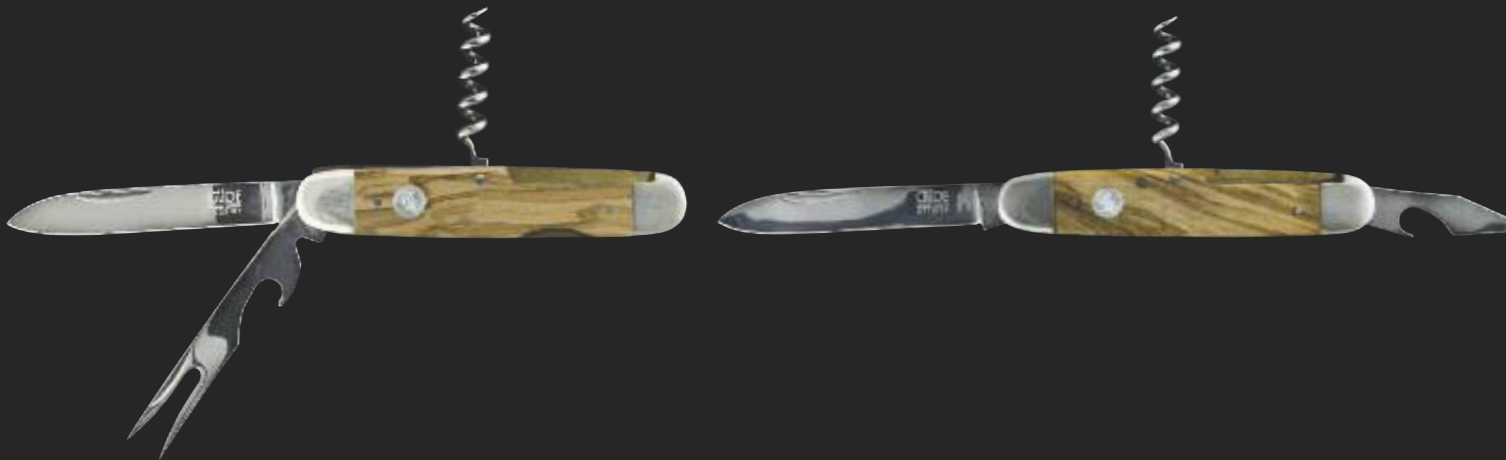


**GLIDE**  
die Messer

## Taschenmesser / Pocket knife

X725/07 cm mit Pitchgabel / with Pitchfork

X715/07 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.*

**GLIDE**  
die Messer