

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.

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.

GÜDE
die Messer

GÜDE
die Messer

Briccole di Venezia

Geschmiedete Messer aus bestem Stahl für Menschen, die gerne und gut kochen. Güde – Familienunternehmen seit 1910.

Forged knives manufactured from highest quality steel for people who enjoy cooking. Güde – a family run company since 1910.

GÜDE
die Messer

Katternberger Straße 175
D-42655 Solingen

Tel: +49 (0) 212 - 81 61 66
Fax: +49 (0) 212 - 81 58 40

www.guede-solingen.de
info@guede-solingen.de

GÜDE
Solingen Germany
V431/32

Edition Briccole
di Venezia



4DD-communication GmbH – Düsseldorf

interior
innovation
award
2012

Winner

Edition Briccole
di Venezia



Briccole di Venezia

Die Klingen sind handgeschmiedet und bestehen aus einem Stück Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. Die Weiterverarbeitung erfolgt in über 40 manuellen Arbeitsschritten. Die Griffschalen bestehen aus dem Holz venezianischer Gondelpfähle (Briccole). Diese Pfähle werden alle 100 Jahre ausgetauscht und einige fanden den Weg nach Solingen, wo sie bei Güde in dieser auf 4 Messer limitierten Sonderedition das unvergleichliche Flair der Lagunenmetropole in die Küche bringen.

Die Klinge ist rostfrei, eisgehärtet und hand-geschärft – 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 from the wood of venetian gondola posts (Briccole). The posts are replaced approximately every 100 years and a few of them found their way to Solingen; with this special edition – limited to 4 knives – Güde conveys the unique flair of the lagoon metropolis to the kitchen.

Ice-hardened stainless steel, sharpened by hand. The handle is not dishwasher safe.

GÜDE
die Messer

Spickmesser / Office knife

V764/10 cm



Brotmesser / Bread knife

V431/32 cm



Kochmesser / Chef's knife

V805/21 cm



Schinkenmesser / Carving knife

V765/21 cm

