

GILDE

die Messer
Solingen Germany



Alpha Walnuss / walnut

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.



GLÜDE
die Messer
Solingen Germany

Alpha Walnuss / Walnut

Die Messerklingen aus der Walnuss-Serie sind handgeschmiedet und bestehen aus einem Stück Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. In über 40 manuellen Arbeitsgängen werden die Messer weiterverarbeitet. Die Griffschalen bestehen aus Walnuss-Holz, welches sehr hart, fest und sehr beliebt aufgrund seiner ausgeprägten Maserung ist. Die Klinge ist rostfrei, eisgehärtet und handgeschärft – der Griff ist nicht spülmaschinengeeignet.

The knife blades of the Walnut series are hand-forged and are made of one piece of chrome-vanadium-molybdenum knife steel. The blades are further processed in over 40 manual steps. The handle is made of walnut wood, which is very hard, strong and very appreciated for its unique wavy grain. Ice-hardened stainless steel, sharpened by hand. The handle is not dishwasher safe.

GLÜDE
Solingen Germany
W430/21

GLÜDE
die Messer
Solingen Germany



Brotmesser / Bread knife

W430/21 cm

W431/32 cm



Glüde
die Messer
Solingen Germany

Kochmesser / Chef's knife

W805/16 cm

W805/21 cm

W805/26 cm



GÜDE
die Messer
Solingen Germany

Schinkenmesser / Slicing knives

W765/16 cm Zubereitungsmesser / Slicing knife

W765/18 cm Filiermesser flex. / Fillet knife flex.

W765/21 cm Schinkenmesser / Carving knife



GÜDE
die Messer
Solingen Germany

Chai Dao / Chinese chef's knife

W742/16 cm



Santoku

W546/18 cm (Kulle)



Kräutermesser „Shark“ / Herb knife “Shark”

W749/14 cm



Spickmesser / Chef's paring knife

W764/10 cm

W764/13 cm



Tomatenmesser / Tomato knife

W464/13 cm



Schälmesser / Bird's beak

W703/06 cm



Gemüsemesser / Paring knife

W701/09 cm



Wetzstahl / Sharpening steel

W055/26 cm



Fleischgabel / Meat fork

W096/18 cm



Käsemesser / Cheese knives

W290/15 cm Käsemesser / Cheese knife

W805/10 cm Hartkäsemesser / Hard cheese knife



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.