



GLÜDE
die Messer



Delta

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.



Die neue Serie mit alten Qualitäten

Delta

Auch die neueste Güde-Messerserie ist aus einem Stück rostbeständigem Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl handgeschmiedet und wird in über 40 größtenteils manuellen Arbeitsgängen vollendet – so ist auch die Klinge handgeschärft. Die besonders edel ausgeführten Griffschalen sind leicht erhaben und bestehen aus Grenadill-Holz, welches zu den schwersten Hölzern überhaupt zählt und wegen seiner speziellen Eigenschaften auch für die Herstellung von Musikinstrumenten eingesetzt wird. Die Griffe sind nicht spülmaschinenfest.

Die massive Ausführung und die großzügig eingesetzten Materialien verleihen den Messern der **Delta**-Serie eine unvergleichliche Balance und machen das Schneiden zu einem besonderen Erlebnis.

The latest Güde series of knives is also hand forged from one piece of corrosion-resistant chrome molybdenum vanadium knife steel and is perfected in more than 40 mostly manual process steps. As to be expected, the blade is hand sharpened as well. The handle shells, featuring a very classy design, are slightly raised and made of African Blackwood. This wood species is one of the heaviest in the world and - due to its special characteristics - is also used for the manufacture of musical instruments. The handles are not dishwasher safe.

The solid design and generous use of materials give the knives of the Delta series an unparalleled balance making cutting a special experience.

GÜDE
die Messer

Brotmesser / Bread knife

D431/26 cm

GLÜDE
die Messer



Kochmesser / Chef's knife

D805/16 cm

D805/21 cm

GLÜDE
die Messer



Schinkenmesser / *Slicing knife*

D765/16 cm Zubereitungsmesser / *Slicing knife*

D765/21F cm Filiermesser flex. / *Fillet knife flex.*

D765/21 cm Schinkenmesser / *Carving knife*



GlüDE
die Messer

Spickmesser / Chef's paring knife

D764/10 cm

D764/13 cm



Porterhouse Steakmesser / Porterhouse Steak knife

D380/12 cm



Fleischgabel / Meat fork

D096/18 cm

Wetzstahl / Sharpening steel

D055/26 cm



Tomatenmesser / *Tomato knife*

D464/13 cm

Gemüsemesser / *Paring knife*

D701/09 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