

## 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.*



**GLIDE**  
die Messer

## Alpha

Aus einem Stück handgeschmiedete Klinge aus Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. Weiterverarbeitung in über 30 manuellen Arbeitsgängen.

Der feinpolierte Griff besteht aus robustem und pflegeleichtem Hostaform und ist spülmaschinengeeignet. Die Klinge ist rostfrei, eisgehärtet und handgeschärft. Die Messer der Alpha-Serie erfüllen die Anforderungen der Richtlinien an Messer für den Einsatz in der Gastronomie und bieten innerhalb der Güde-Serien die größte Modellvielfalt.

*The blade is hand-forged in a single piece from chromium-vanadium-molybdenum knife steel, then subjected to more than 30 further manual work steps.*

*The finely polished handle is made of rugged, easy-care Hostaform and is dishwasher safe; the blade is made from ice-hardened stainless steel, sharpened by hand. Knives of the Alpha series meet the requirements for knives used in catering and offer the greatest variety of models among the many Güde series.*

## Brotmesser / Bread knife

1430/21 cm

1431/32 cm



**GLÜDE**  
die Messer

## Kochmesser / Chef's knife

1805/16 cm

1805/21 cm

1805/26 cm

**GLÜDE**  
die Messer



## Schinkenmesser / Slicing knives

1765/21 cm Schinkenmesser / Carving knife

1765/26 cm Schinkenmesser / Long slicer

1465/26 cm Schinkenmesser / Roastbeef knife  
(mit Welle)



## Zubereitungsmesser / *Slicing knife*

1765/16 cm

## Filiermesser / *Fillet knife*

1765/18 cm (flexibel)



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

1749/14 cm



**GÜDE**  
die Messer

## Ausbeinmesser / *Boning knife*

1703/13 cm (flexibel)

1603/13 cm

1703/16 cm



## Schälmesser / *Bird's beak*

1703/06 cm

## Gemüsemesser / *Paring knife*

1708/08 cm



**Spickmesser / Chef's paring knife**

1764/08 cm

1764/10 cm

1764/13 cm

**Tomatenmesser / Tomato knife**

1464/13 cm



**Buntschneidemesser / Decorating knife**

1704/09 cm

**Gemüsemesser / Paring knife**

1701/09 cm





## Chai Dao / Chinese chef's knife

1742/16 cm



## Santoku / Santoku

1746/14 cm (glatt)

1746/18 cm (glatt)

1546/14 cm (Kulle)

1546/18 cm (Kulle – wie abgebildet / *as shown*)



## Hackmesser / *Chopping knife*

1740/18 Hacker / *cleaver* (400 g)

1840/18 Kochmesser chinaform / *Chinese chef's* (300 g)



## Fleischgabel / *Meat fork*

1096/16 cm

1096/18 cm

## Wetzstahl / *Sharpening steel*

1055/26 cm



## Palette / Spatula

1785/23 cm



## Hackmesser / Cleaver

1741/23 cm

## Lachsmesser / Salmon slicer

1791/26 cm

1791/32 cm



**GÜDE**  
die Messer

1013

Gabel / Fork

1012/09 cm

Löffel / Table spoon



1313/12 cm

Steakmesser / Steak knife

1314/12 cm

Tafelmesser / Table knife

1380/12 cm

Porterhouse Steakmesser / Porterhouse Steak knife



**GLÜDE**  
die Messer

## Käsemesser / Cheese knives

1290/15 cm Käsemesser / Cheese knife

1805/10 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.

**GlüDE**  
die Messer

