

GLÜDE
die Messer
Solingen Germany



Seit vier Generationen keine Kompromisse

No compromises for four generations

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.



1922



1931



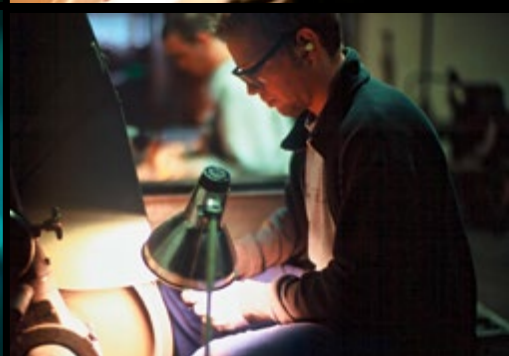
1951



1959



2010



Karl Güde



Seit vier Generationen keine Kompromisse

Güde ist heute auf der ganzen Welt für seine in kompromissloser Qualität und in zahlreichen manuellen Arbeitsgängen hergestellten Messer sowie für herausragendes Design berühmt. Das Unternehmen blickt dabei auf eine lange und auf kontinuierliche Verbesserung und Innovation ausgerichtete, 100-jährige Unternehmensgeschichte zurück.

1910 von Carl Güde gegründet, gehörte das Unternehmen von Anfang an zu den Qualitätsführern unter den ca. 9.000 Solinger Schneidwarenherstellern.

Schon damals wurden die Güde-Messer aus einem Stück geschmiedet und in zahlreichen manuellen Arbeitsgängen sorgfältig vollendet.

Güde-Messer waren schon für ihre präzise und aufwändige Herstellung bekannt als Franz Güde, Carl Güdes Sohn, den elterlichen Betrieb 1923 übernahm. Im gleichen Jahr wurden die 3 Palmen zum inzwischen weltweit bekannten Markenzeichen.

No compromises for four generations

Güde is famous throughout the world today for outstanding design and for the uncompromising quality of its hand-made knives crafted in a traditional process with attention to fine details. The company has a long history of more than 100 years and is focused on continuous improvement and innovation.

Founded by Carl Güde in 1910, from the beginning the company was a leader in quality among some 9,000 manufacturers of cutlery in the Solingen area. Even then Güde knives were forged from a single piece and finished carefully in many manual steps.

Güde knives were already known for their precise, sophisticated manufacture as Franz Güde, Carl's son, took over the family business in 1923. The same year, the three palms trademark, now known worldwide, was introduced.



Kochmesser „Karl Güde“
The “Karl Güde” chef's knife

GÜDE
die Messer
Solingen Germany



Franz Güde

Bedingungslose Qualität – stetige Innovation

Franz Güde baute den elterlichen Betrieb konsequent aus, entwickelte neue Schlitze und Schleifverfahren und meldete zudem zahlreiche Patente und Gebrauchsmuster an. Auf ihn gehen bahnbrechende Innovationen zurück, z.B. die Erfindung des „Güde-Wellenschliffs“ für Brotmesser, eines speziellen Wellenschliffs mit spitzen Zähnen, der die Schneidfähigkeit und Schnitthaltigkeit deutlich erhöht. Auch die hintersetzte Zahnung für Brotschneidemaschinen, welche sich inzwischen weltweit als eine sehr effektive Lösung durchgesetzt hat, ist ein Patent von Franz Güde.

Unconditional quality – and constant innovation

Franz Güde consistently expanded the operation started by his father, developed new grinds and grinding methods and also registered numerous patents. He made groundbreaking innovations, such as the invention of the “Güde serrated blade”, a serrated blade with pointed teeth for bread knives. A serrated blade with pointed teeth considerably increases the cutting ability and durability. Along with many other patents, he also filed one for recessed toothing in bread cutting machines, which has since proven to be a very effective solution.



Brotmesser „Franz Güde“
The “Franz Güde” bread knife

Kontinuität und traditionelle Werte

Continuity and traditional values

Als 1954 Franz D. Güde – Franz Güdes Sohn – den Betrieb übernimmt, hat sich die Welt der Solinger Messerherstellung gewandelt und wird zunehmend von Automation und Kostenreduktion geprägt. Güde widersetzt sich diesem Trend und setzt konsequent auf kompromisslose Qualität und traditionelle Werte.

When Franz D. Güde, the son of Franz Güde, assumed control of operations in 1954, the world of Solingen knife manufacture had changed and was increasingly characterized by automation and cost reduction. Güde resisted this trend and consistently emphasized quality without compromise and traditional values.



GÜDE
die Messer
Solingen, Germany

Milly Güde (r.)
Brunhilde Born, geb. Güde (l.)



Dr. Karl Peter Born

Rückbesinnung, Entwicklung, Design

Reflection, development and design

1983 übernimmt Dr. Karl Peter Born, Enkel von Franz Güde, das Unternehmen und führt es konsequent auf seine Ursprünge zurück: Kleine Stückzahlen, höchste Qualität, klassische Formgebung. Seither wurden Güde Produkte für ihre zeitlose Formsprache und die unübertroffene Fertigungsqualität mit zahlreichen Designpreisen, wie z.B. dem „DesignPlus-Preis“ und dem „Red Dot Design-Award“ ausgezeichnet. Sie sind auf der ganzen Welt bei Profis und Liebhabern geschätzt und gelten als unangefochtener Maßstab für Qualität und Authentizität.

In 1983, Dr. Karl Peter Born, the grandson of Franz Güde, took over and consistently brought the company back to its roots in small lots, top quality and traditional design. From that time on, Güde products were distinguished for their timeless aesthetic and unsurpassed quality of manufacture with numerous design awards, such as the Design Plus prize and the Red Dot design award. They are valued and sought after by professionals and aficionados throughout the world and are indeed the undisputed standard for quality and authenticity.



THE KNIFE. von GÜDE – Die (Wieder-)Entdeckung des Schneidens

THE KNIFE.

GÜDE
die Messer
Solingen Germany

Schon auf den ersten Blick wird klar, dass **THE KNIFE.** relativ wenig mit einem herkömmlichen Kochmesser zu tun hat. Der vermeintlich kurze Griff und die auffällig große Klinge mit dem sehr breiten Rücken – nur bei einem geschmiedeten Messer so zu realisieren – lassen eher an ein Designobjekt denken.

Sobald man aber einmal mit **THE KNIFE.** gearbeitet hat, weiß man, dass es hier nicht nur um eine einzigartige Formsprache, sondern vor allem um einzigartiges Handling geht. Kein Übergang stört, alle Linien sind fließend. Das garantiert automatisch immer die richtige Griffposition und eine angenehme Handauflage.

Wählen Sie Ihren Stil-Favoriten aus vier verschiedenen Ausführungen: **THE KNIFE.** gibt es mit Griff aus **dunklem Grenadill Holz** G-G888/26, aus **Olive** G-X888/26 oder **Fasseiche** G-E888/26 sowie als Sonderedition mit **Damaststahlklinge** und Griff aus **Grenadill** DAG888/26.

Mit **THE KNIFE.** zu kochen ist tatsächlich noch schöner, als es einfach nur anzuschauen!



THE KNIFE. from GÜDE – The (Re-)Discovery of Cutting

THE KNIFE.

Even at first glance, it is clear that **THE KNIFE.** doesn't have much in common with a conventional chef's knife. In fact, its seemingly short handle and noticeably large blade with a very wide back, which can only be achieved in a forged knife, are more reminiscent of a designer object.

Nevertheless, as soon as you have actually worked with **THE KNIFE.**, you will realise that this isn't just an example of breathtaking beauty, but also, and above all, a kitchen tool boasting unique handling. The fact that the knife contains nothing but flowing lines and no disturbing transitions automatically guarantees the right grasp and comfortable hand support at all times.

Choose your favourite style from four different designs: **THE KNIFE.** is available with a handle of **dark grenadilla wood** G-G888/26, **olive** G-X888/26 or **oak wood** G-E888/26 as well as a special edition with a **damask steel blade** and a handle made of **dark grenadilla wood** DAG888/26.

Cooking with **THE KNIFE.** really is more enjoyable than just looking at it!



GÜDE
die Messer
Solingen Germany

Caminada

Die Messer entstanden in Zusammenarbeit mit dem schweizer Küchenchef Andreas Caminada, dem jüngsten Drei-Sterne-Koch Europas. Folglich sind die Caminada Messer perfekt auf die Wünsche und Bedürfnisse von Andreas Caminada ausgerichtet und entsprechen seiner Philosophie.

The knives have been created through a collaboration with Swiss Chef, Andreas Caminada, the youngest three-star chef in Europe. The Caminada knives are designed to reflect his philosophy and are perfectly adapted to the wishes and the needs of Andreas Caminada.



GLIDE
die Messer
Solingen Germany

Alpha

Die Klingen sind handgeschmiedet und bestehen aus einem Stück Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. Die Weiterverarbeitung erfolgt 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.



GÜDE
die Messer
Solingen Germany

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, witterungs-fest, stark gemasert und dadurch besonders elegant ist. 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 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.



GILDE
die Messer
Solingen Germany

Edition „Harald Rüssel“

Alpha **Fasseiche** / *Barrel Oak*

In Zusammenarbeit mit Sternekoch Harald Rüssel, dessen Gourmetrestaurant und Hotel Landhaus St. Urban in einem Seitental des Weinbaugebietes Mosel-Saar-Ruwer liegt, hat Güde diese Serie – nicht nur – für Weinliebhaber und Kochbegeisterte geschaffen.

Aus einem Stück handgeschmiedete Klinge aus Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. Weiterverarbeitung in über 40 manuellen Arbeitsgängen. Die Griffschalen bestehen aus dem Eichenholz über 80 Jahre alter Weinfässer, welches durch die lange Reife nahezu unverwüstlich geworden ist. Die Klinge ist rostfrei, eisgehärtet und handgeschärft – Griff nicht spülmaschinenfest.

Güde has created this series for wine lovers, cooking enthusiasts and others in collaboration with the celebrity chef Harald Rüssel, whose gourmet restaurant and hotel Landhaus St. Urban is located in a side valley of the Mosel-Saar-Ruwer wine-growing region.

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 oak wood from 80 year old wine casks, which has been rendered nearly indestructible by a long process of maturation. Ice-hardened stainless steel, sharpened by hand. The handle is not dishwasher safe.



GÜDE
die Messer
Solingen Germany

Rüssels Landhaus

RÜSSELS Landhaus St. Urban
Büdlicherbrück 1
54426 Naurath/Wald

www.landhaus-st-urban.de

Alpha Birne / Pear

Die Serie wurde anlässlich der Aufnahme von Güde – durch die Jeunes Restaurateurs d'Europe, Sektion Deutschland – in den Kreis der Preferred Suppliers aufgelegt.

Die Klingen sind handgeschmiedet und bestehen aus einem Stück Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. Die Messer werden in über 40 Arbeitsschritten von Hand gefertigt. Die Griffschalen bestehen aus fein strukturiertem, samtigen Birnenholz. Die Klingen sind rostfrei, eisgehärtet und handgeschärft – der Griff ist nicht spülmaschinengeeignet.

This series was created on the occasion of Güde joining the circle of preferred suppliers for the German chapter of the Jeunes Restaurateurs d'Europe.

The blade is hand-forged in a single piece from chromium-vanadium-molybdenum knife steel, worked manually in more than 40 individual steps. The handle is made of finely structured, velvety pear wood. Ice-hardened stainless steel, sharpened by hand. The handle is not dishwasher safe.



GÜDE
die Messer
Solingen Germany

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

www.jeunes-restaurateurs.de

Kappa

Die Messer der Kappa-Serie sind aus einem einzigen Stück Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl handgeschmiedet und werden anschließend in über 30 manuellen Arbeitsschritten fertiggestellt. Sie sind rostfrei, eisgehärtet, spülmaschinengeeignet und bieten durch die Ausführung in Vollmetall eine einzigartige Gewichtsverteilung und Balance. Die traditionelle Art der Herstellung und das innovative, hochwertige Design brachten der Kappa-Serie den „reddot design award“ ein.

Knives of the Kappa series are hand-forged from a single piece of chromium-vanadium-molybdenum knife steel and then finished in more than 30 subsequent manual work steps. They are stainless steel, ice-hardened and dishwasher safe, and their all-metal design gives them a unique weight distribution and balance. The traditional manner of its crafting and the innovative, high-quality design captured the “reddot design award“ for the Kappa series.



GüDE
die Messer
Solingen Germany

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
Solingen Germany

Messer aus **Damaststahl** / *Damascus Steel Series*

Im „wilden Damast“ werden über 300 Lagen eines weichen und elastischen und eines extrem harten Stahls in einem – je nach Messertyp – bis zu 2 Tage dauernden Prozess manuell zu einer Klinge von höchster Perfektion geschmiedet. Nach weiteren 50 manuellen Arbeitsschritten ist ein Güde-Damast-stahl-Messer fertiggestellt. Als Griffmaterial dient extrem hartes, bis zu 1.500 Jahre altes Wüsten-Eisenholz. Die Messer sind selbstverständlich nicht spülmaschinengeeignet und nicht rostfrei.

Each Güde Damascus knife is individually crafted from two types of carbon tool steel, one tough and elastic, the other extremely hard, which are hammer forged together and folded over many times so that each knife finally consists of over 300 layers of steel. Forging knives of this traditional „Random Pattern“ Damascus may take up to a couple of days per knife and involves working the steel under a mechanical hammer until each knife is forged to perfection. A further fifty steps in the production process are needed before each Güde Damascus Knife is at last completed. Each of these unique knives is individually fitted with grips of the finest Desert Ironwood. These knives are not stainless and must never be cleaned in a dishwasher.



GÜDE
die Messer
Solingen Germany

Brot will gesägt werden – nicht zerquetscht

Brotmesser „**Franz Güde**“ – Das Werkzeug zum Schneiden von Brot

Das Brotmesser „Franz Güde“ ist ein geschmiedetes Messer aus einem Stück besten Messerstahls. Es wird in über 50 manuellen Arbeitsgängen in klassischen Verfahren und nach höchsten Qualitätsmaßstäben aufwändig hergestellt. Es ist ein Werkzeug, das einzig dafür gemacht ist, Brot einfach und leicht zu sägen.

Das Messer ist 380g schwer und 45cm lang – wobei beeindruckende 32cm allein auf die Klinge entfallen. Der als Gegengewicht fungierende geschmiedete Knauf verleiht ihm dabei eine überragende Balance.

Bread should be sawn, not crushed

*The „**Franz Güde**“-bread knife – The ultimate tool for cutting bread*

The Franz Güde bread knife has a forged blade made from a single piece of the finest knife steel. It is manufactured according to a traditional process with great attention to detail and the highest quality standards in more than 50 manual steps. It is a tool made for one purpose: to cut bread simply and easily.

The knife weighs 380 grams and is 45 centimeters long with an impressive 32 centimeter blade. The forged pommel serves as a counterweight, giving the knife outstanding balance.

Brot will gesägt werden – nicht zerquetscht

Ein ordentliches Brot ist gut und gerne 20 cm breit. Um es sauber und leicht zu schneiden, sollte die Klinge eines Brotmessers mindestens 30cm lang und sehr, sehr scharf sein. Diese Schärfe sollte es möglichst lange behalten, was durch den von Franz Güde erfundenen, speziellen „Güde-Wellenschliff“ zuverlässig sichergestellt wird.

Sollte die Schärfe nach vielen Jahren des täglichen Gebrauchs nachlassen, so schicken Sie das Messer einfach zurück zu Güde in die Messermanufaktur, um es nach einigen Tagen geschärft und poliert zurück zu bekommen.

Bread should be sawn, not crushed

A substantial loaf of bread can be a good 20 cm wide. To cut it cleanly and easily, the blade of a bread knife should be at least 30 cm long and very, very sharp. It should keep its edge as long as possible, which is reliably ensured by the “Güde serrated blade” developed by Franz Güde.

If the knife does become dull over time, simply send it back to the Güde knife production facilities, and in a few days you'll have it back sharp and polished.



Chai Dao (Kochmesser)– Der Chinese aus Solingen

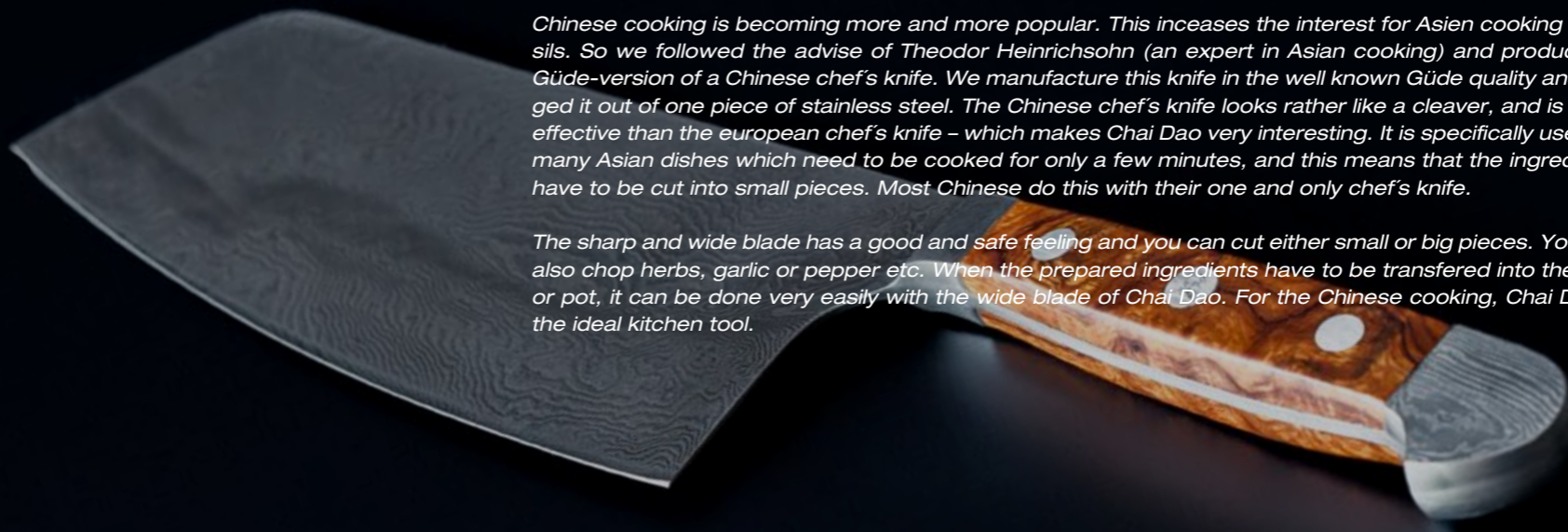
Die chinesische Küche wird immer populärer, wodurch das Interesse an asiatischen Kochwerkzeugen immer weiter wächst. So sind wir dem Rat von Theodor Heinrichsohn – einem kochbegeisterten Güde-Fan und Insider im Reich asiatischer Küche – gerne gefolgt, eine Güde-Version von diesem Küchenwerkzeug zu produzieren. Aus einem Stück bestem rostfreien Stahl geschmiedet und mit perfekter Oberflächenbearbeitung. Das chinesische Kochmesser ist von der Form her zwischen einem europäischen Kochmesser und einem Hackbeil angesiedelt. Aber die Chinesen setzen es noch konsequenter ein als wir unser europäisches Kochmesser und das macht dieses Messer so interessant.

Die breite und scharfe Schneide erzeugt ein sehr sicheres Schneidgefühl. Die sehr breite Klinge bringt hier große Sicherheit ins Spiel. Um Kräuter und Gemüse zu wiegen oder zu hacken ist sie ebenfalls ideal. Ohne Werkzeugtausch lassen sich mit dieser breiten Klinge auch noch diverse andere Dinge erledigen: An- und zerdrücken von Knoblauchzehen, Pfefferkörnern und Wachholderbeeren etc. Alles Zerkleinerte, Gewogene, Zerdrückte, muss vom Schneidbrett in eine Schale, einen Wok oder in einen Topf befördert werden. Mit einer so breiten Klinge geht das dann natürlich besonders komfortabel. Das chinesische Kochmesser ist in der chinesischen Küche ein zentrales, unverzichtbares Werkzeug.

Chai Dao (Chef's knife) – The Chinese from Solingen

Chinese cooking is becoming more and more popular. This increases the interest for Asian cooking utensils. So we followed the advise of Theodor Heinrichsohn (an expert in Asian cooking) and produced a Güde-version of a Chinese chef's knife. We manufacture this knife in the well known Güde quality and forged it out of one piece of stainless steel. The Chinese chef's knife looks rather like a cleaver, and is more effective than the european chef's knife – which makes Chai Dao very interesting. It is specifically used for many Asian dishes which need to be cooked for only a few minutes, and this means that the ingredients have to be cut into small pieces. Most Chinese do this with their one and only chef's knife.

The sharp and wide blade has a good and safe feeling and you can cut either small or big pieces. You can also chop herbs, garlic or pepper etc. When the prepared ingredients have to be transferred into the wok or pot, it can be done very easily with the wide blade of Chai Dao. For the Chinese cooking, Chai Dao is the ideal kitchen tool.



Pflege – Schärfe – Aufbewahrung

Güde Messer sind hochwertige und mit viel Kunstfertigkeit und Sachverstand hergestellte Werkzeuge, die – wie alle klassischen Messer – richtig gepflegt, sehr, sehr lange ihren Dienst verrichten. Einige Dinge sollte man bei Pflege, Aufbewahrung und zum Thema Schärfe allerdings beachten. Nach dem Gebrauch sollte man das Messer umgehend mit einem feuchten Tuch reinigen und es nie ungereinigt liegen lassen. Besonders säurehaltige Nahrungsmittel können den hochwertigen Messerstahl angreifen. Auf keinen Fall sollten bei der Reinigung ätzende oder scheuernde Mittel eingesetzt werden, denn auch diese greifen die Oberflächen des Stahls und des Griffes an.

Messer mit einem Holzgriff dürfen zudem niemals in die Spülmaschine gelangen, denn Holz „atmet“ und verträgt weder die extreme Hitze noch die große Feuchtigkeit in der Spülmaschine. Deswegen darf ein Messer mit Holzgriff auch nicht einfach im Wasser liegen gelassen werden – das Holz quillt und beginnt zu reißen.

Care – Sharpness – Storage

Güde knives are high-quality tools manufactured with outstanding craftsmanship and expertise. Like all classic knives, when they are properly cared for, they will serve you well for a very, very long time. However, several rules should be followed with regard to care, storage and sharpness. After use, you should clean the knife immediately with a damp cloth - never let it lie around uncleaned. Acidic foodstuffs in particular can attack the high-quality knife steel. Never use caustic or scouring agents for cleaning, as these also attack the surfaces of the steel and the handle.

Moreover, knives with wooden handles must never be put in the dishwasher. Wood “breathes” and tolerates neither the extreme heat nor the very damp conditions in the dishwasher. For this reason a knife with a wooden handle must never be left lying in water - the wood will swell and start to crack.

Pflege – **Schärfe** – Aufbewahrung

Mit jedem Schnitt verliert ein Messer ein wenig an Schärfe. Deswegen sollte man ein Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl von mindestens 26 cm Länge abziehen. Profis verwenden dazu einen ovalen Wetzstahl von 32 cm Klingenlänge. Rechtshänder sollten den Wetzstahl in die linke und das Messer in die rechte Hand nehmen (Linkshänder umgekehrt) und beide Seiten der Klinge über die volle Länge je ca. 10 mal in einem Winkel von ca. 15° abziehen. Schon mit ein wenig Übung geht das Wetzen leicht von der Hand und die Messer sind bei regelmäßigem Einsatz immer scharf und damit einsatzbereit. Wer seine Messer nicht so professionell behandeln will, der kann sie im Bedarfsfall jederzeit zum Nachschärfen in die Güde-Werkstatt senden.



Güde Wetzstahl / Sharpening steel

Care – **Sharpness** – Storage

A knife loses a bit of its edge with every cut. Thus, you should regularly sharpen a knife using an oval sharpening steel (due to the wider contact surface) which is at least 26 cm long (32 cm is even better). Right-handers should take the sharpening steel in their left hand and the knife in their right (vice versa for left-handers) and draw both sides of the blade over the full length about 10 times each at an

angle of approximately 15°. With a little practice manual whetting becomes easy and the knife remains sharp when used regularly, so it is always ready to cut. You may as well send your knives to the Güde-factory for professional resharpening.



**Güde Wetzstahl / Sharpening steel
„D`Artagnan“, 32 cm**

Pflege – Schärfe – Aufbewahrung

Neben der Pflege und dem regelmäßigen Schärfen ist die richtige Aufbewahrung ein für Messer entscheidender Faktor. Keinesfalls sollte man Messer lose in Schubladen oder Besteckkisten legen, denn darunter leiden die Klingen und es kann sogar zu nachhaltigen Beschädigungen kommen. Der beste Ort zur Lagerung eines Messers ist der Messerblock oder die Magnetleiste. Nur dort sind die Klingen geschützt aufgehoben und die Messer immer sichtbar und schnell zur Hand. Güde bietet diverse Modelle, gewohnt hochwertig verarbeitet, passend zu allen Güde Serien.

Güde Messerpult Eiche
Knife Block Oak



Care – Sharpness – Storage

Along with care and regular sharpening, proper storage is a decisive factor for a knife. Knives should never be kept loose in drawers or in silverware trays, because the blades suffer and lasting damage could result. The best place to store a knife is a knife block or a magnetic rack. Only there are the blades protected while in storage, and the knives are always visible and close at hand. Güde offers various models with the usual fine craftsmanship to match all of the Güde product lines.

Güde Magnetmesserpult
Magnet Knife Block



GÜDE
die Messer
Solingen Germany

Katternberger Straße 175
D-42655 Solingen

Geschmiedete Messer aus
bestem Stahl für Menschen, die gerne
und gut kochen.

Güde – Familienunternehmen seit 1910.

 /guede.solingen

 /guedesolingen

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

*Forged knives manufactured from
highest quality steel for people who
enjoy cooking.*

Güde – a family run company since 1910.

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