

**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.*



## 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



**GÜDE**  
die Messer  
Solingen Germany

**Kochmesser / Chef's knife**

W805/16 cm

W805/21 cm

W805/26 cm



**GlüDE**  
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.



**GÜDE**  
**die Messer**  
Solingen Germany

Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen

 /guede.solingen  
 /guedesolingen

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.*

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

[www.guede-solingen.de](http://www.guede-solingen.de)  
[info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)