

GLÜDE
die Messer

Alpha

GLÜDE
die Messer

Alpha

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



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 hangeschärft. 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.

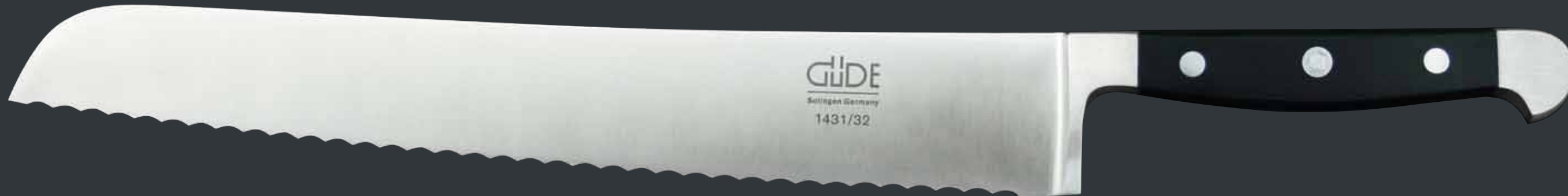
The blade is hand-forged in a single piece from chromium-vanadium-molybdenum knife steel, then subjected to more than 30 further manual work steps.

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

GÜDE
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)*

GÜDE
die Messer



Zubereitungsmesser / *Slicing knife*

1765/16 cm

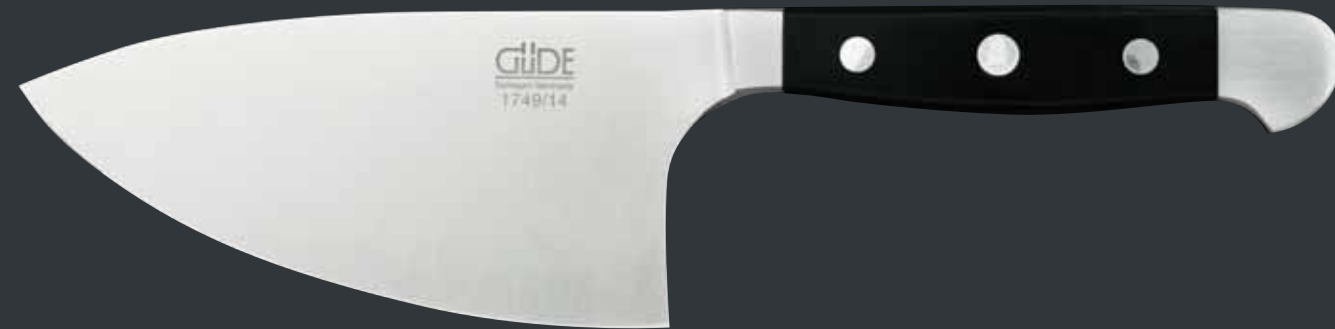
Filiermesser / *Fillet knife*

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



Buntschneidemesser / *Decorating knife*

1704/09 cm

Gemüsemesser / *Paring knife*

1701/09 cm



GÜDE
die Messer

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*)



Wetzstahl / *Sharpening steel*

1055/26 cm



Fleischgabel / *Meat fork*

1096/16 cm

1096/18 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*



GLIDE
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



GÜDE
die Messer

Katternberger Straße 175
D-42655 Solingen

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
info@guede-solingen.de