

Manufaktur Güde: Freude an handwerklicher Schärfe aus Solingen



Kochmesser 21 cm mit Griff aus Fasseichenholz E805/21 cm Preis 159.00 Sfr.

Solingen. Heute, in einer Zeit, in der handwerkliche Qualität wieder einen höheren Stellenwert genießt, in der bei der Wahl der Lebensmittel Ursprünglichkeit und natürlicher Geschmack wieder entscheidene Kriterien sind, in dieser Zeit finden die Messer der Manufaktur Güde zahlreiche Liebhaber.

Die Manufaktur Güde besinnt sich in der vierten Generation auf die ursprünglichen Formen der Kochmesser, welche aus einem Stück Stahl geschmiedet und von Hand zu kompromissloser handwerklicher Qualität geschliffen werden. Zeitlos und doch zeitgemäss. Für Menschen geschaffen, die wahre Werte suchen. Für Menschen, die gerne und gut kochen.



Alpha Fasseiche:

Messer aus einem Stück bestem Solinger Stahl mit Griffschalen aus über 80 Jahre alter Eichenholz-Weinfässer – Faszination und Leidenschaft für jeden Hobbykoch und Weinliebhaber. Technisch besteht das Fasseichenholz, da es durch die lange Lagerung quasi nicht mehr arbeitet. Die Fasseichengriffe betonen zudem die kühle Schlichtheit und vermitteln einen hohen emotionalen Wert für jeden Weinamateur.

Praktisches Magnetmesserpult für 5 Messer in Eiche, Buche natur oder Buche schwarz

Neben der Fasseichenlinie sind Güde Kochmesser mit Kunststoffgriff (Linie Alpha) und mit Olivengriff (Linie Alpha Olive) bei Hobbyköchen sehr geschätzt. Die Messer der Manufaktur Güde erhalten Sie im gehobenen Fachhandel.

Faszination aus Handwerk, Technik und Design

CeCo Ltd. ist offizieller Distributionspartner für die Marken: Kai Damaststahlmesser, Kyocera Keramikmesser, Masahiro japan. Küchenmesser und die Manufakturen Güde, Windmühle, triangle, POTT, mono aus Solingen, Microplane® aus USA und Ecoboards aus Australien

Fachhändlerverzeichnis: www.ceco.ch, Tel: 032 322 97 55.

