

GÜDE
die Messer

Kappa

GÜDE MESSER
SOLINGEN GERMANY
0185/21
EIGENHÄRTET
ICEHARDENED
ROSTFREI
STAINLESS
HANDGEZUG

GÜDE MESSER
SOLINGEN GERMANY
0430/21
EIGENHÄRTET
ICEHARDENED
ROSTFREI
STAINLESS
HANDGEZUG

GÜDE MESSER
SOLINGEN GERMANY
0192/13
EIGENHÄRTET
ICEHARDENED
ROSTFREI
STAINLESS
HANDGEZUG

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.

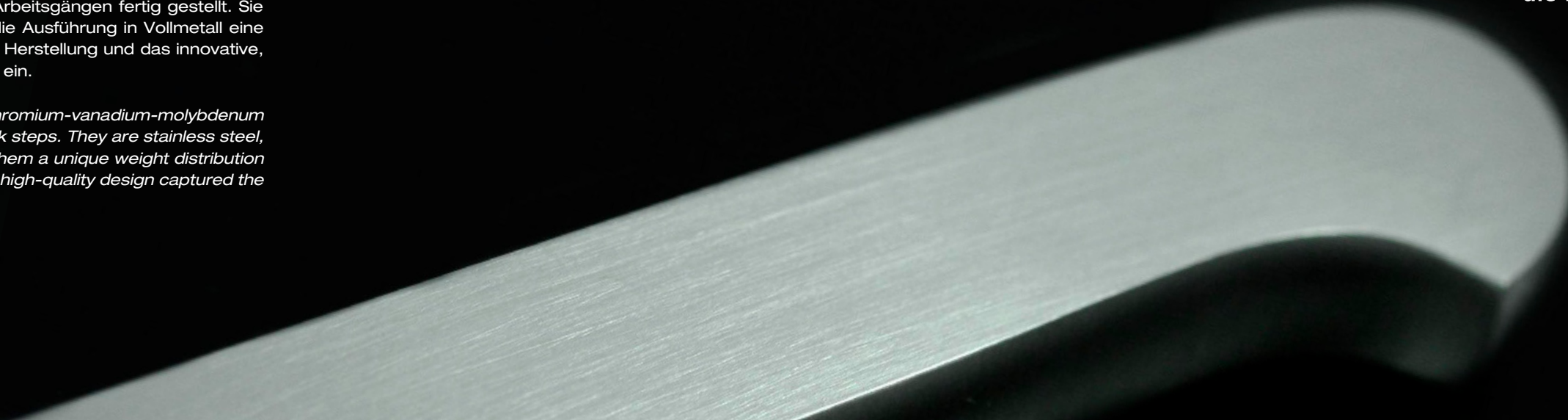
GLIDE
die Messer



Kappa

Die Messer der Kappa-Serie sind aus einem einzigen Stück Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl handgeschmiedet und werden anschließend in über 30 manuellen Arbeitsschritten fertig gestellt. Sie sind rostfrei, eisgehärtet und spülmaschinenfest 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.



Brotmesser / Bread knife

0430/21 cm

GLÜDE
die Messer



Kochmesser / Chef's knife

0805/16 cm

0805/21 cm

0805/26 cm

GÜDE
die Messer



Schinkenmesser / *Slicing knives*

0765/16 cm Zubereitungsmesser / *Slicing knife*

0765/16F cm Filiermesser flex. / *Fillet knife flex.*

0765/21 cm Schinkenmesser / *Carving knife*

GLÜDE
die Messer



Ausbeinmesser / *Boning knife*

0703/13 cm



Buntschneidemesser / *Decorating knife*

0704/09 cm

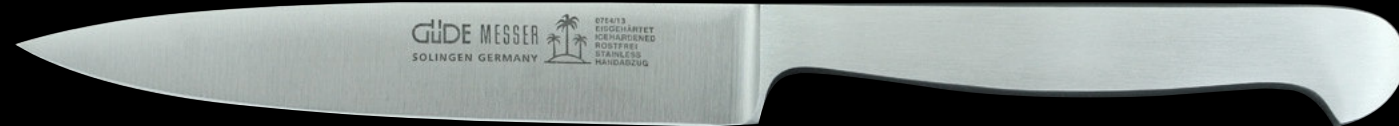


GÜDE
die Messer

Spickmesser / *Chef's paring knife*

0764/10 cm

0764/13 cm



Tomatenmesser / *Tomato knife*

0464/13 cm



Schälmesser / *Bird's beak*

0703/06 cm

Gemüsemesser / *Paring knife*

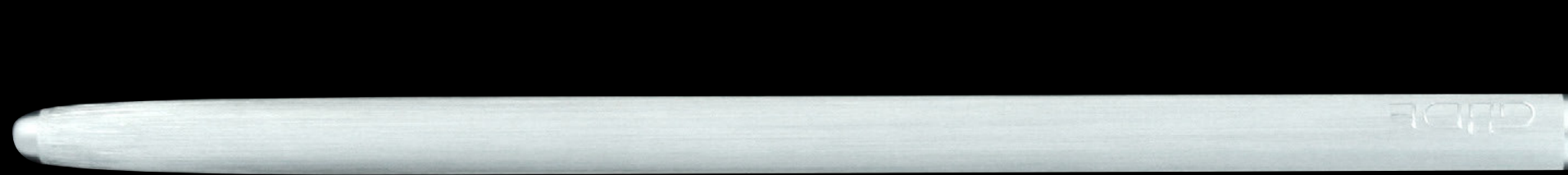
0701/09 cm



GlüDE
die Messer

Wetzstahl / Sharpening steel

0055/26 cm



Fleischgabel / Meat fork

0096/16 cm



GÜDE
die Messer

Kapselheber / *Bottle opener*

0090/00 cm



Lachsmesser / *Salmon slicer*

0791/32 cm



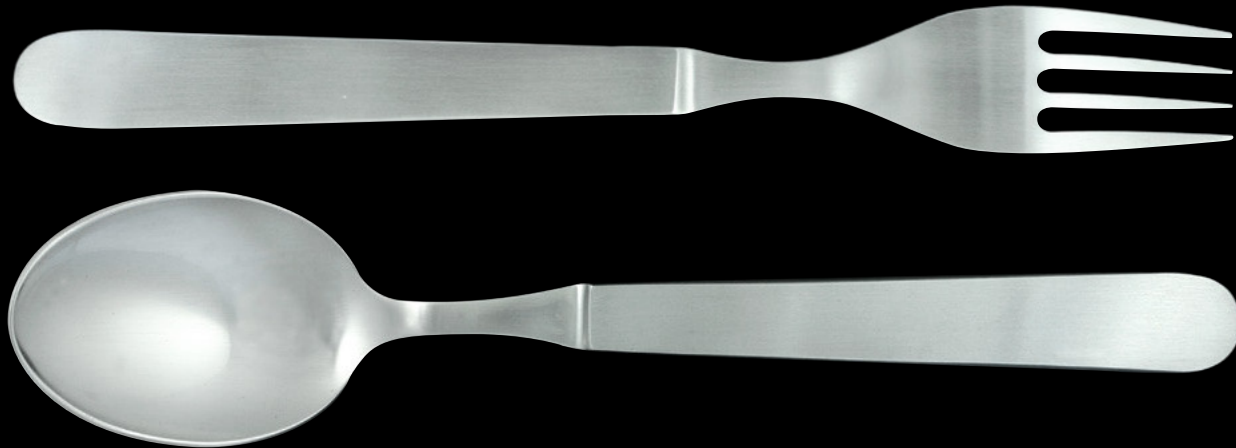
GÜDE
die Messer

0013/09

Gabel / *Fork*

0012/09

Löffel / *Table spoon*



0313/12 cm

Steakmesser / *Steak knife*

0314/12 cm

Tafelmesser / *Table knife*



GÜDE
die Messer

Käsemesser / Cheese knives

0290/15 cm Käsemesser / Cheese knife

0805/12 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