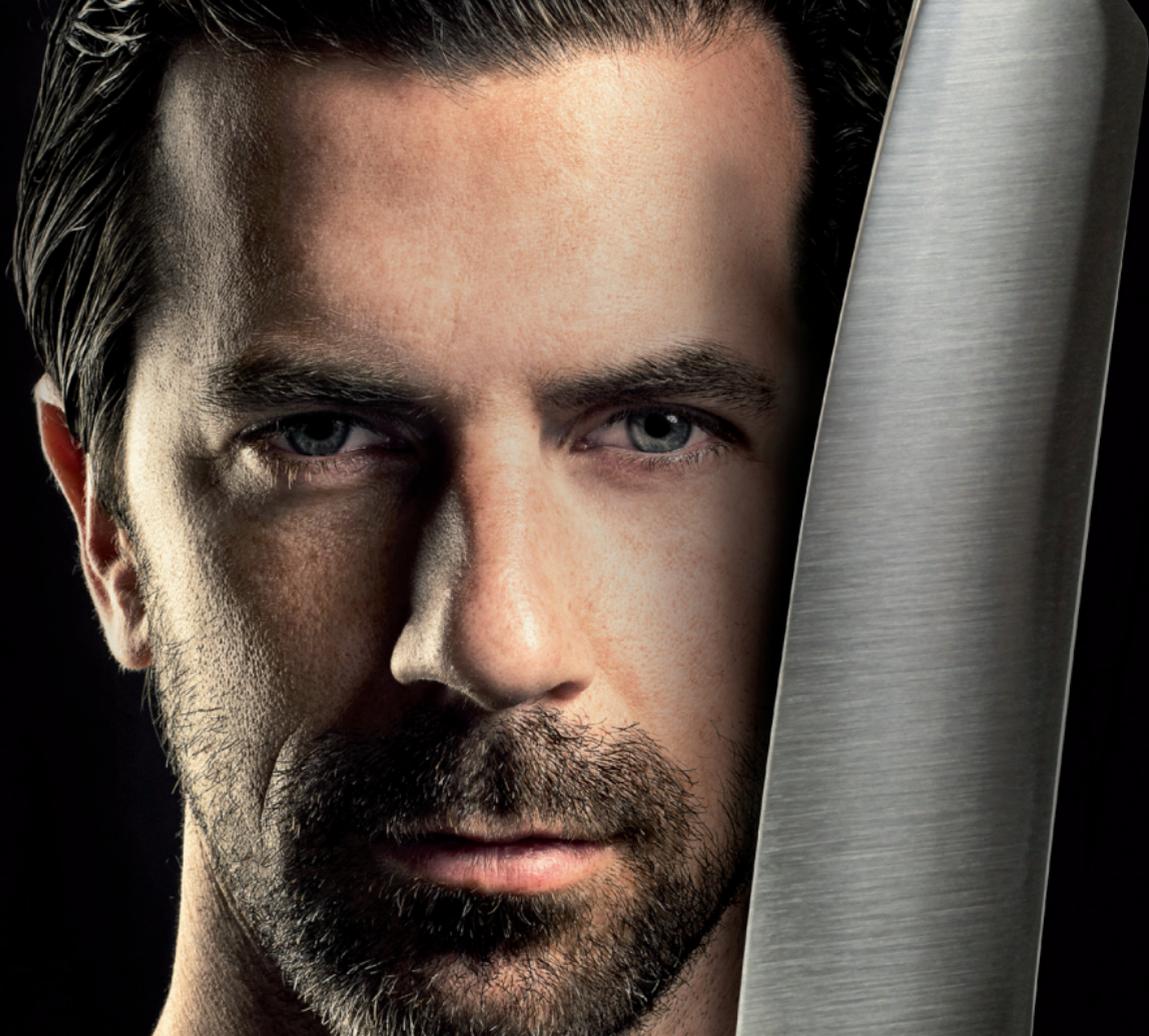


GLIDE
welt-der-messer.ch

AC ANDREAS
CAMINADA



Unternehmen / *Company*

Die Güde-Manufaktur ist ein erfolgreiches Traditionsunternehmen, in dem bis heute mit grosser Sorgfalt und mit viel Liebe zum Detail die Schmiedekunst gepflegt wird. Kleine Stückzahlen in höchster Qualität werden noch heute von Hand hergestellt.

Güde is a manufacturer that has been producing the finest handcrafted, forged cutlery for centuries. Until this day, the company continues to produce highest quality items even at small quantities.

ANDREAS CAMINADA

„Mein Wunsch war es, ein von Hand geschmiedetes Messer in höchster Qualität herzustellen, das in seiner Formsprache einzigartig ist, schön in der Hand liegt und sich durch Langlebigkeit auszeichnet. Es ist für mich eines der wichtigsten Werkzeuge, um mein Handwerk in der Schnitkunst täglich zu perfektionieren. Dass Güde eine von mir designte Messerlinie herstellt, freut mich ganz besonders“ sagt Caminada, der unter den „The World’s Best Restaurants“-Liste figuriert.

„My desire was to possess a hand-forged knife that is unique in its quality and design for a long time. A knife is the most important tool in my daily work. I am very honoured that Güde agreed on producing this special designed knife range“ says Caminada who figures on the list of „The World’s Best Restaurants“.

A handwritten signature in white ink on a dark background, appearing to read 'A. Caminada'.



MESSERLINIE

Das **Caminada Santoku** ist in seiner Form angelehnt an die typisch japanische Messerform Santoku. Die Klinge ist jedoch dünner ausgeschliffen als normale europäische Messer, sie ist etwas mehr gebogen und erhält somit einen grösseren Schwung. Das **Caminada Brotmesser** besitzt nur eine sehr feine Welle. Daher ist es nebst verschiedenen Broten bestens für Terrinen geeignet. Das **Caminada Schinkenmesser** als auch das **Steakmesser** haben einen Griff aus prättigauer Walnussholz. Zum Steakmesser passend, welches auch als Allzweckmesser genutzt werden kann, gibt es das Walnussbrett. Einen idealen Schutz der Klinge bietet die Holzscheide – ebenfalls aus Walnussholz. Die Klängen der Caminada-Messerlinie sind aus geschmiedetem Solinger Stahl gefertigt.

KNIFE RANGE

*The shape of the **Caminada Santoku** is assimilated to the typical Japanese knife shape Santoku. But the blade of the Caminada Santoku is polished more thinly as normal European knives. Moreover, the blade of the Caminada Santoku is more curved and gets like this a better sweep. The **Caminada bread knife** has a finely serrated blade. Like this, the Caminada bread knife is not only suitable to cut bread but also to cut terrines. The **slicing knife Caminada** as well as the **steak knife** both have a handle made of walnut wood from the Prättigau. The walnut cutting board is consistent with the Caminada steak knife – that can also be used as a utility knife. The walnut sheath offers the perfect protection. The blades of the Caminada knife range are made of forged steel from Solingen.*

AC-2E **Caminada Santoku** stabilisiertes Eschenholz 18 cm (Abbildung / *as shown*)

AC-5E **Caminada Brotmesser** stabilisiertes Eschenholz 22 cm



AC-2 **Caminada Santoku** Walnussholz 18 cm
AC-2MS **Caminada Santoku** Walnussholz (Mit Holzscheide)



AC-5	Caminada Brotmesser	Walnussholz	22 cm	(Abbildung / <i>as shown</i>)
AC-5E	Caminada Brotmesser	stabilisiertes Eschenholz	18 cm	
AC-5MS	Caminada Brotmesser	Walnussholz (Mit Holzscheide)		



AC-4 **Caminada Schinkenmesser** Walnussholz 21 cm
AC-4MS **Caminada Schinkenmesser** Walnussholz (Mit Holzscheide)



AC-1	Caminada Steakmesser	Walnussholz	13 cm	(glatt)
AC-1V	Caminada Steakmesser	Walnussholz	13 cm	(verzahnt)
4-AC-1	4 Caminada Steakmesser	Walnussholz	13 cm	(glatt)
4-AC-1	4 Caminada Steakmesser	Walnussholz	13 cm	(verzahnt)
AC-1B	Caminada Steakmesser	Walnussholz	13 cm	(glatt, mit Walnussbrett)
AC-1VB	4 Caminada Steakmesser	Walnussholz	13 cm	(verzahnt, mit Walnussbrett)



AC-H **Caminada Hackblock**

Walnussholz 49 x 33 x 5 cm

AC-HL **Caminada Schneidebrett**

Walnussholz 39 x 25 x 5 cm

AC-M **Caminada Magnet-Messerblock**

Walnussholz 29 x 14 x 14 cm



ZUBEHÖR

Magnet-Messerblock: der unbestückte Messerblock aus Walnuss-Holz ist der ideale Aufbewahrungsort für die Caminada Messer. Er bietet Platz für 4 Messer.

Hackblock: das Holz wurde im Stirnholz-Verfahren geschnitten und macht den Hackblock so besonders messerschonend (49x33x5cm).

Schneidebrett: das Walnuss-Brett ist eine ideale Schneidunterlage auch für gröbere Arbeiten (39x25x5cm).

Naturschleifstein: auch belgischer Brocken genannt, erbringt beim Nachschleifen ein optimales Ergebnis.

ACCESSORIES

Magnetic knife block: the non-stocked knife block made of walnut wood is the ideal place to store the Caminada knives. It offers space for 4 knives.

Cutting board (large): with the head-grain technique the cutting board is particularly knife gently (49x33x5cm).

Cutting board (small): the walnut wood board is the ideal cutting base and is also suitable for more rough tasks (39x25x5cm).

Natural grindstone: if the blade loses sharpness after a while it can be re-sharpened with the natural grindstone also called „Belgischer Brocken“ to get an optimal result.



www.andreascaminada.com

www.welt-der-messer.ch

www.guede-solingen.de