

# DIE MESSER.

# *THE KNIVES.*



FABRIK-



MARKE



**GÜDE**  
die Messer  
Solingen Germany

**Die Entwicklung.** 10  
*The Development.*

**Die Herstellung.** 42  
*The Manufacture.*

**Der Stahl.** 112  
*The Steel.*

**Das Holz.** 122  
*The Wood.*

**Die Messer.** 138  
*The Knives.*

**Pflege und  
Aufbewahrung.** 178  
*Care and Storage.*

**Dieses Buch widmet sich der  
Evolutionsgeschichte des Messers.**

**Seine Entstehung reicht bis in die  
Steinzeit zurück, in der unsere  
Vorfahren begonnen haben, Steine  
umzuformen und sie zum Schaben,  
Schneiden und Zerteilen zu nutzen.  
Das Messer entwickelte sich  
immer weiter und die Evolution  
trägt ihren Teil an den Güde-  
Messern bei, das wir heute in den  
Händen halten.**

**Tradition, Qualität und Innovation  
zeichnen die Güde® Messer der  
heutigen Generation aus. Begleiten  
Sie die Messer auf ihrer Reise  
durch die Zeit.**

***This book is devoted to the history of the knife.***

***Its origins date back to the Stone Age, when our ancestors began to use and transform stones for cutting. The knife has evolved over time and this evolution is reflected (or captured) in the Güde® knives we hold in our hands today.***

***Tradition, quality and innovation characterize Güde knives for today's generation. Let's now accompany the knives on their journey through time.***

**DIE ENTWICKLUNG.**  
*THE DEVELOPMENT.*

# Die Steinzeit.

## *The Stone Age.*

### Der Stein als Werkzeug.

#### *The stone as a tool.*



Laut wissenschaftlichen Erkenntnissen begann vor 3,4 Millionen Jahren die Epoche, in der der Mensch anfang, Steine als Werkzeuge zu verwenden und für seine Zwecke zu bearbeiten. Dies war der Beginn der Steinzeit.

*According to scientific insights, the era in which human beings started to use stones as tools began 3.4 million years ago at which time humans adapted them for utility. This was the beginning of the Stone Age.*

# Die Altsteinzeit.

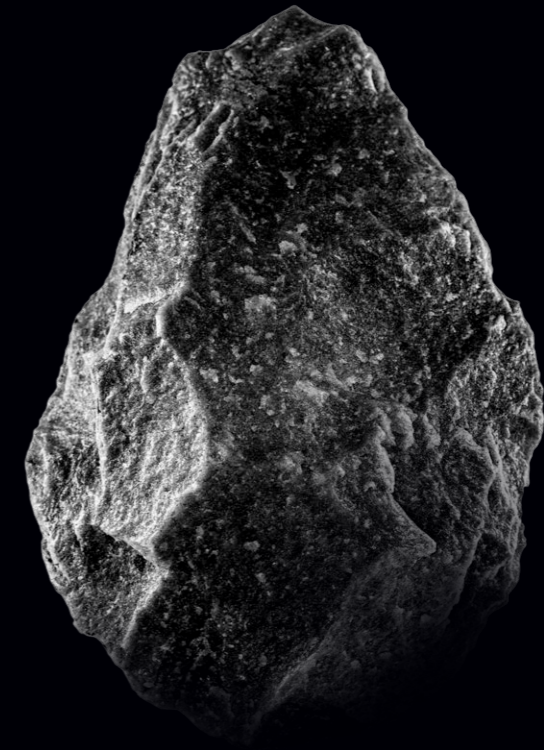
## *The Old Stone Age.*

### Der geschlagene Stein.

#### *The shattered stone.*

Vor etwa zweieinhalb Millionen Jahren begannen unsere Vorfahren mit der systematischen Verarbeitung von Steinwerkzeugen. Frühe Nachweise für umgeformte Steinwerkzeuge zum Schneiden, Schaben und Zerteilen wurden bereits in der Olduvai-Schlucht bei Tansania gefunden. Schlagsteine wurden zur weiteren Bearbeitung von Faustkeilen verwendet. Dies läutete die Periode des geschlagenen Steins – die Altsteinzeit – ein.

*Approximately two and a half million years ago, our ancestors systematically began to process stone tools. Early proofs of reshaped stone tools to scrape, divide and cut were already found in the Olduvai canyon near Tanzania. Pounders were used for further shaping of hand axes. This was the beginning of the period of shattered stone – the Old Stone Age.*



# Die Jungsteinzeit.

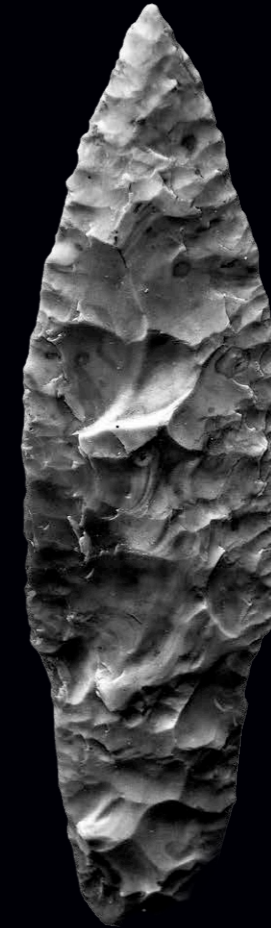
## *The New Stone Age.*

### Der geschliffene Stein.

#### *The sharpened stone.*

Die Zeit der Jäger und Sammler ging in eine Zeit der produzierenden Wirtschaftsweise über. Man begann mit dem Ackerbau. Die Produktion von Nahrung und ihre Lagerung machte die Menschen unabhängiger und förderte das Bevölkerungswachstum. Man begann, Steine zu schleifen und so Steinbeile und Dixel herzustellen.

*The era of hunters and gatherers gradually transitioned into an organized and manufacturing way of economy (or society). Agriculture was started. The production and storage of food enabled the humans to act more independent and supported growth of population. One began to grind stones at this time which resulted in production of stone axes and adzes.*



# Die Bronzezeit.

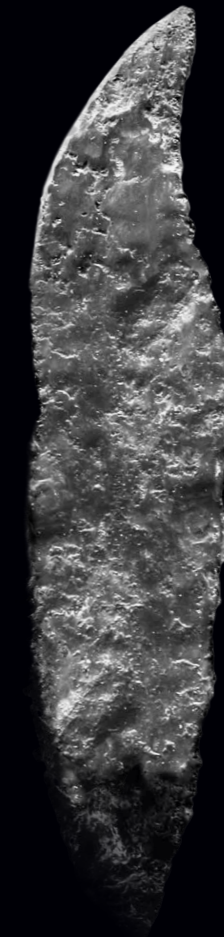
## *The Bronze Age.*

### Das gegossene Messer.

#### *The casted knife.*

Die Wurzeln der Bronzezeit liegen bereits in der Jungsteinzeit. In Mitteleuropa spricht man vom Zeitraum zwischen 2200 bis 800 v. Chr., in dem vorwiegend Metallgegenstände aus Bronze hergestellt, aber auch gediegene Metalle wie Gold, Silber und Kupfer verarbeitet wurden.

*The roots of the Bronze Age can be found in the New Stone Age. It is said that in central Europe during the period of 2200 to 800 B.C. metal tools were mainly produced out of bronze. Yet some pure metals like gold, silver or copper were also used in the process.*



# Die Eisenzeit.

## *The Iron Age.*

### Das geschmiedete Messer.

#### *The forged knife.*

In dieser Zeit begannen unsere Urahnen, Eisen für die Herstellung von Werkzeugen und Waffen zu verwenden. Die Gegenstände wurden im Laufe der Epochen immer präziser und ausgefeilter.

Unser einzigartig geformtes Messer **THE KNIFE**. ist inspiriert von der Entwicklungsgeschichte vom Faustkeil zum Messer, wie wir es heute kennen. **THE KNIFE**. wurde, wie auch die damaligen Werkzeuge, in aufwendiger Handarbeit zur Perfektion. Dadurch erfüllt es nicht nur die Ansprüche eines Kochs, sondern eröffnet neue Möglichkeiten in der Flexibilität und Geschwindigkeit der Handhabung.

*Our ancestors first started using iron to produce tools and weapons during this period with increasingly more precision and sophistication in process and final product.*

*Our uniquely shaped knife **THE KNIFE**. owes its inspiration to the historical development of the original Hand Axe evolving to the knife as we know it today. Just like the tools of this time, **THE KNIFE**. undergoes a rigorous manual process making use of the finest craftsmanship in its journey to perfection. It is designed not only to fulfill requirements of today's Chef but to enable new possibilities in flexibility and performance.*



# Die Neuzeit.

## *The modern era.*

**1910 — die Gründung von Güde.**

*1910 — the foundation of Güde.*

Karl Güde gründete seine Messer-Manufaktur in einer Zeit, in der in Solingen über 9.000, größtenteils kleine, Handwerksbetriebe Schneidwaren herstellten und den weltweiten Ruf der Solinger Messer begründeten. Von Anfang an wurden bei Güde geschmiedete Messer von Hand geschliffen, mit Griffen versehen und abgezogen, so gehörten sie von jeher zu den qualitativ hochwertigsten Solinger Produkten.

*Karl Güde founded his knife "Manufacture" at a time when over 9000 independent small workshops produced cutlery in Solingen which led Solingen to earning its worldwide reputation for high quality and excellence in knife making. From the very beginning, knives forged at Güde were hand-ground, supplied with a grip and sharpened, which made them one of the products with the highest quality in Solingen.*





## 1910

Karl Güde nimmt sich der jahrhundertealten Kunst der Messerherstellung an, für die Solingen berühmt ist. Von Beginn an werden die Messer aus einem Stück Stahl von Hand geschmiedet und geschliffen.

*Karl Güde uses the century-old art of knife making, which made the city of Solingen famous throughout the world. The knives are made out of one piece of steel and are hand-sharpened from the very beginning.*

## 1923

Franz Güde baut den elterlichen Betrieb weiter aus und entwickelt neue Schriffe und Schleifverfahren, die er zum Patent anmeldet. Die drei Palmen werden zu GÜDE's Markenzeichen.

*Franz Güde expands the family business and develops new innovative grindings and grinding processes that were patented. The three palm trees become GÜDE's trade mark.*

**1931**

**Franz Güde erfindet die hintersetzte Zahnung für Brotschneidemaschinen – bis heute die hier gebräuchlichste Zahnung.**

*Franz Güde invents the back-laid cogging for bread cutting machines, which is till today the most common techniques in this equipment.*

**1933**

**Umzug des Betriebes in eine ehemalige Gesenkschmiede in der Katternberger Straße. Dies ist bis heute der Sitz der Firma GÜDE.**

*Relocation of the enterprise into the former drop forge in the Katternberger street, which is until today the registered office of GÜDE.*

1931

—  
1933



**1941**

Franz Güde erfindet den „GÜDE-Wellenschliff“ für das Brotmesser. Der Wellenschliff mit spitzen Zähnen erhöht die Schneidfähigkeit und Schnitthaltigkeit deutlich.

*Franz Güde invented the „GÜDE-serrated edge“ for the bread knife. The serrated edge with pointed teeth significantly increases the cutting capacity and cutting edge.*

**1954**

Franz Güdes Sohn übernimmt den Betrieb. GÜDE widersetzt sich dem seinerzeitigen Trend zu Automatisierung und Kostenreduktion und setzt weiter auf kompromisslose Qualität und traditionelle Werte.

*Franz Güdes son takes over the company. GÜDE resists the current trend of automation and cost reduction and continues to focus on making knives by hand with uncompromising quality and traditional values.*

# 1941

—

# 1954



**1983**

Der Enkel von Franz Güde, Dr. Karl Peter Born, übernimmt das Unternehmen und führt es zu seinen Ursprüngen zurück: kleine Stückzahl, höchste Qualität, klassische Formgebung.

*The grandson of Franz Güde, Dr Karl Peter Born, takes over the company and leads it back to its origins: small number of pieces, highest quality, classic form.*

**2006**

Dr. Karl Peter Born wird alleiniger Gesellschafter der Manufaktur GÜDE und bleibt der GÜDE-Tradition treu.

Seit dieser Zeit wurden viele neue und innovative Messerserien entwickelt und verkauft, die zahlreiche Design-Preise gewonnen haben.

*Dr Karl Peter Born is the sole shareholder of the GÜDE "Manufacture" and remains faithful to the GÜDE tradition.*

*Since then, many new and innovative knife series have been designed, made, and sold which have won numerous design awards.*

1983

2006





**Karl Güde,  
Firmengründer**

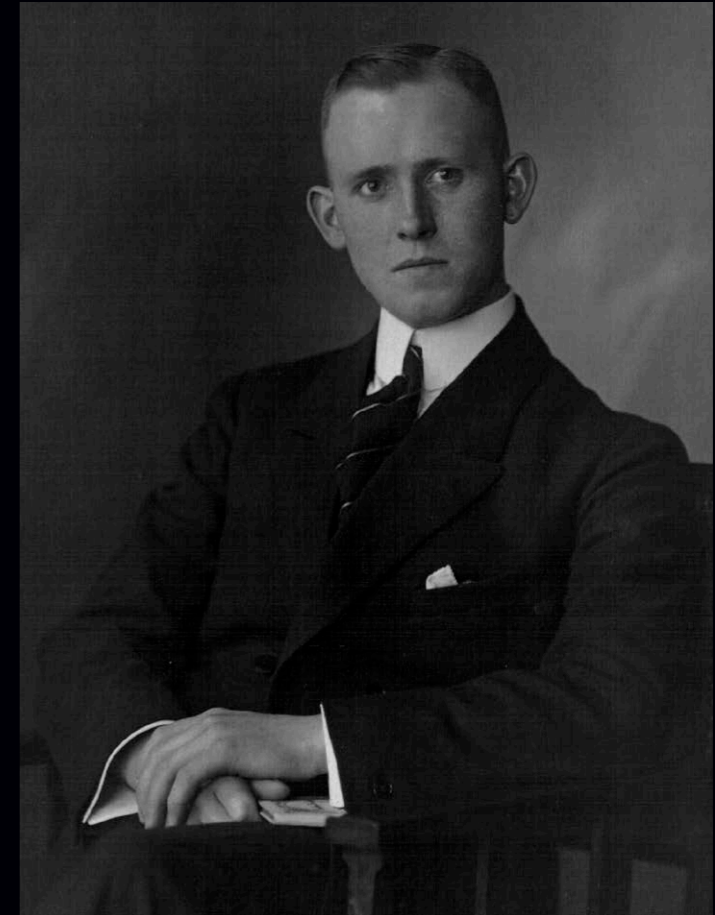
*Karl Güde,  
Founder*

**„Von Hand geschliffen,  
mit Griffen versehen und  
von Hand abgezogen.“**

Franz Güde, Karl Güdes Sohn,  
Erfinder des GÜDE-Wellenschliffes

**»Hand-sharpened,  
hand-striped and  
hand-furnished.«**

Franz Güde, Karl Güde's son,  
inventor of the GÜDE-serrated edge





**Milly Güde, Ehefrau von Franz Güde (r.)**

**Brunhilde Born, geb. Güde (l.)**

*Milly Güde, wife of Franz Güde (r.)*

*Brunhilde Born, born Güde (l.)*

***„Genau so sahen Messer  
vor 100 Jahren aus,  
so wurden sie gemacht,  
so fühlen sie sich an.“***

**Dr. Karl Peter Born,  
Inhaber**

***»That's what knives looked  
like 100 years ago, that's  
how they were made and  
that's how they feel.«***

**Dr Karl Peter Born,  
owner**





**1922**



**1931**



**1951**



**1959**



**2010**

**DIE HERSTELLUNG.**  
***THE MANUFACTURE.***

**55 manuelle Arbeitsgänge.**

*55 manual working-steps.*

**Schmieden.**  
*Forging.*

**1** Aus dem 8 Meter  
langen Stabstahl  
(Chrom-, Vanadium-,  
Molybdän Messerstahl)  
werden Spaltstücke  
abgeschnitten.

*Slit pieces are cut from  
the 8-meter-long bar  
(chrome, vanadium,  
molybdenum).*



2

Die Spaltstücke werden  
auf ca. 1.050 °C erhitzt.

*The slits are heated up  
to about 1,050 °C.*



**3**

**Dieses wird mit 3-4 Hammerschlägen  
(Gewicht ca. 2,5 Tonnen) im Gesenk geschmiedet.  
So entsteht das Schmiedestück.**

*Then it is die-forged with 3-4 hammer blows  
(weight approx. 2.5 tons). This creates the forging.*



4

Um das Schmiedestück weich zu machen, wird es bei 800 °C gegläht.

*To soften the forging piece, it is annealed at 800 °C.*



5

Aus dem Schmiedestück wird jetzt  
das Messer ausgestanzt.

*The knife can now be punched out  
of the forging.*



6

Nun werden die Löcher für die Niete ausgestanzt.

*Now the holes for the rivets are punched out.*





7

Der Messerrücken wird grob geschliffen, um Rissen vorzubeugen.

*The blade back is roughly ground to prevent cracks.*



**8**

**Nun wird die Klinge geprägt. Dadurch wird sie gerichtet und kalibriert.**

*Now the blade is embossed so it is adjusted and calibrated.*

9

Im nächsten Schritt wird die Klinge gehärtet.

*At the next step, the blade is hardened.*



10

Nach der Erwärmung auf 1.050 °C werden die Klingen in Öl abgekühlt.

*After heating up the blades to 1,050 °C, the blades are cooled in oil.*





**11**

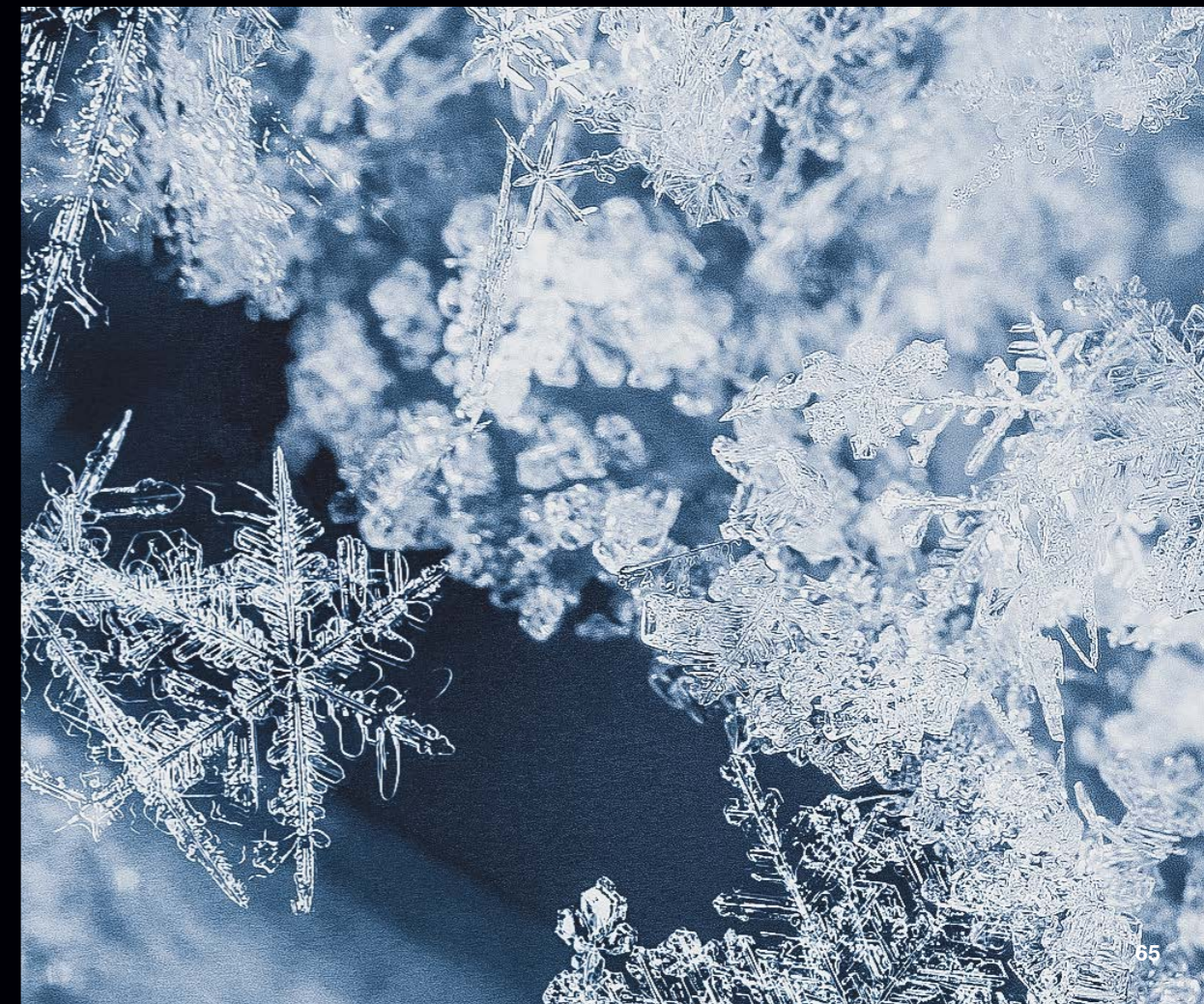
**Beim Reinigen wird  
der Ölfilm entfernt.**

*The oil film is  
removed.*

**12**

**Die Messer werden nun auf  $-80\text{ }^{\circ}\text{C}$   
abgekühlt. Dies nennt man Eishärten.  
Dabei wird die Gefügestruktur verbessert.**

*The blades are then cooled to minus  $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ .  
The structure is improved.*



13

In zwei Stufen werden die  
Messer angelassen, wodurch  
sie bruchsicher werden.

*The blades are tempered in  
two stages, making them  
break-proof.*



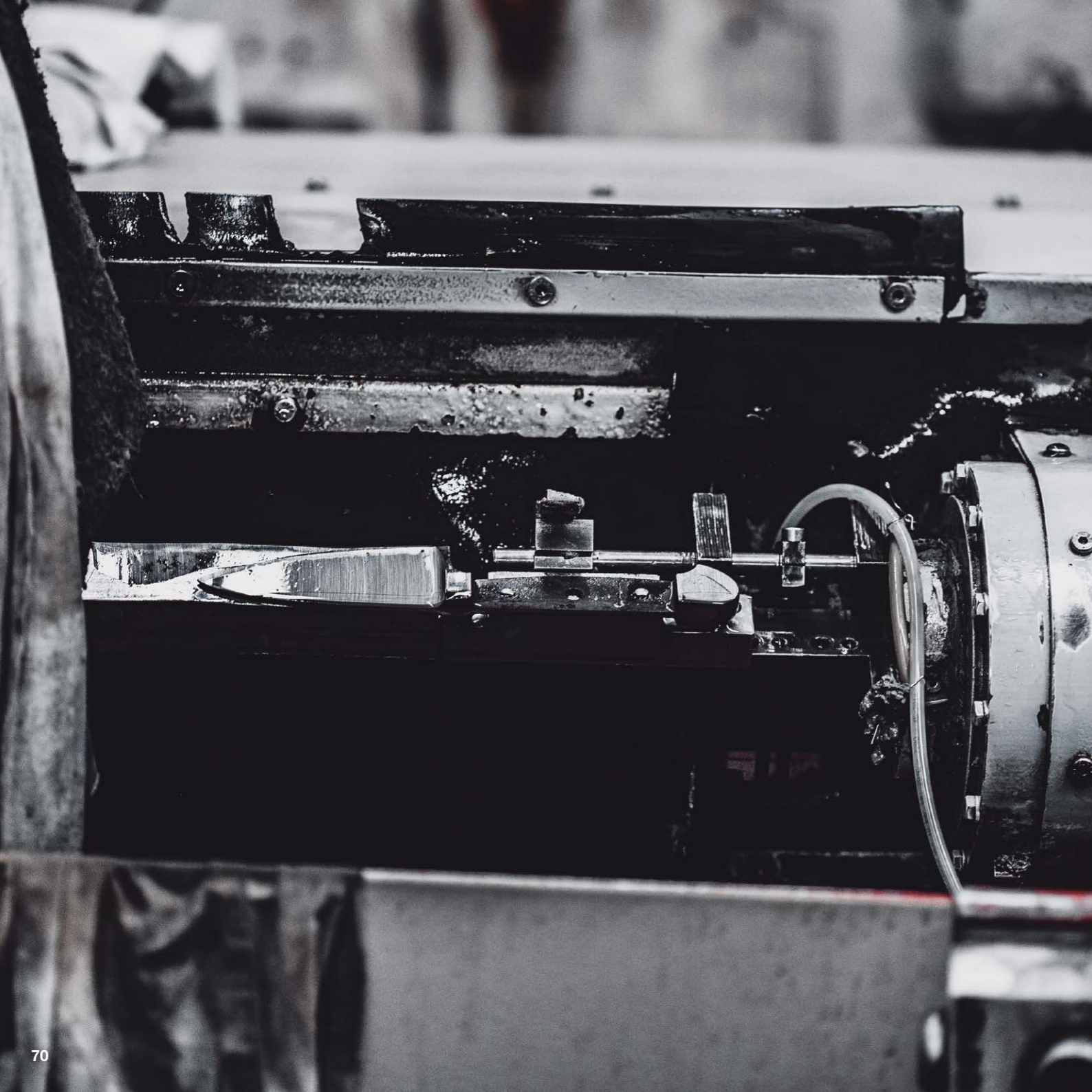
14

Nach dem Richten ist die  
Rohwarenfertigung beendet.

*After adjusting, the raw  
material production is  
completed.*



**Schleifen der Klinge und  
Vorschleifen des Griffes.**  
*Grinding the blade and  
pre-grinding the handle.*



**15**

Zuerst wird das  
Klingenblatt  
vorgeschliffen.

*First, the blade is  
pre-grounded.*



**16**

**Danach erfolgt das  
Vorschleifen des  
Messerrückens.**

*The pre-grinding  
of the blade back  
follows.*

**17**

**Jetzt erfolgt der Feinschliff  
des Messerrückens.**

*The fine grinding of the blade  
back is now performed.*



**18**

Anschließend folgt das  
Spitzschleifen des Kropfes.

*The sharpening of the  
bolster follows.*



**19**

Die Innenseiten des Griffes  
werden vorgeschliffen.

*The inside of the handle is  
pre-grounded.*



20  
-  
24

Das Vorschleifen der Kröpfe erfolgt in 5 Arbeitsschritten.

*Pre-grinding of the bolster takes place in 5 work steps.*



# 25

**Feinschleifen des Klingenblattes.  
Dies nennt sich auch „pliesten“.**

*Fine grinding of the blade.*



78

# 26

**Bei Brotmessern wird nun der Wellenschliff angebracht und bei Kullenmessern die Kulle. Beim Tomaten-, Käse- und Steakmesser werden ebenfalls die Verzahnungen angebracht.**

**Jetzt ist die Klinge fertiggeschliffen und der Griff kann montiert werden.**

*In the case of bread knives, the serrated edge is now applied and the wave-cut (or pointed teeth) is placed. The tomato-, cheese and steakknives get pointed teeth.*

*Now the blade is finished and the handle can be mounted.*



79

# **Griffmontage und Griffbearbeitung.**

*Handle assembly and  
handle processing.*

**27**

**Aus dem Holz werden  
Kanteln geschnitten.**

*Crevices or small  
pieces of wood with  
square or rectangular  
cross-sections are  
cut out of the wood.*



**28**

**Diese Kanteln werden  
konturgefräst.**

*These wood pieces  
are contour milled.*



29

Die Kanten werden nun an den  
Messergriff angepasst.

*They are adjusted to the blade handle.*



# 30

Jetzt werden die Löcher für die Nieten gebohrt.

*Now the holes for the rivets are drilled.*



# 31

Für die Nietköpfe muss in den Löchern eine Senkung vorgenommen werden.

*To place the rivet heads, a reduction is required and drilled in the holes.*



**32**

Griffstück und Klinge werden durch Nieten verbunden.

*The handle and the blade are connected by rivets.*



**33**

Mit ca. fünf Arbeitsgängen wird das Holzstück grob an die Klinge beigeschliffen.

**–  
37**

*With approx. five work steps, the piece of wood is adjusted to the blade.*





**38**  
-  
**42**

**Diese fünf Arbeitsgänge  
müssen mit einem  
feineren Schleifband  
wiederholt werden.**

*These five steps must  
be repeated with a finer  
sanding belt.*

**43**

**Jetzt bekommt der Messerrücken  
den Feinstschliff.**

*Now the knife back undergoes  
fine sanding.*



**44**

**Das Feinstschleifen des  
vorderen Kropfes erfolgt jetzt.**

*The grinding of the front bolster  
is the next step.*



45

Nun werden die Messergriffe  
vorgepoliert (gescheuert).

*Now the knife handles are  
pre-polished.*



46

Die mittlere Schmuckniete wird nun montiert.

*The middle gem rivet is now adjusted.*



47

Die Griffe werden feinpoliert.

*The handles are fine sanded and polished.*





**48**

**Die Messerschneide wird  
geschliffen (abgezogen).**

*The knife edge is grounded.*



**49**

**Der Abzug wird poliert.**

*The knife is sharpened and polished.*

**50**

**Das GÜDE Logo wird jetzt auf die Klinge geätzt.**

*The GÜDE logo is now etched on the blade.*



**51**

**Anschließend werden die  
Messer gereinigt.**

*The knives are then cleaned.*



**52**

**Bevor die Messer  
versandfertig gemacht  
werden, erfolgt die  
Qualitätskontrolle.**

*Before the knives are  
ready for dispatch, each  
knife is inspected for  
quality assurance.*

Nach der Qualitätskontrolle bekommen die Messer ihre Schutzhülle.

*After quality assurance, the knives are packed in protective covering.*



Jetzt werden die handgefertigten Versandtaschen mit Nieten und entsprechenden Aufklebern versehen.

*Now the hand-made packaging envelopes are provided with rivets and corresponding labels.*





55

Die fertigen Messer  
werden für den  
Versand bereitgelegt.

*The knives are now  
ready for dispatch.*

**DER STAHL.**

***THE STEEL.***

**Stahl ist ein Gemisch aus Metallen, Kohlenstoff und anderen Nichtmetallen. Wichtig ist hierbei, dass der Kohlenstoffgehalt nicht über 2,06% liegen darf. Eisen ist der größte Bestandteil des Gemisches.**

**Unter Standardbedingungen ist Stahl ein Festkörper mit einer Dichte von ca. 7.850 kg/m<sup>3</sup>, der Schmelzpunkt liegt bei 1.530 °C.**

***Steel is a mixture of metals, carbon and other non-metals. It is important that the carbon content is not more than 2.06%. Iron is the major component of the mixture.***

***Under normal conditions, steel is solid body with a density of approx. 7,850 kg/m<sup>3</sup>, the melting point being at 1,530°C.***



# Chrom-Vanadium- Molybdän Messerstahl. *Chrome, vanadium and molybdenum steel.*

Durch die Beimischung von Legierungselementen wird die Eigenschaft des Stahls stark beeinflusst, sodass der Stahl für die jeweiligen Anwendungszwecke optimiert wird.

Ein Chrom-Vanadium-Molybdän-Gemisch ist für den Alltag am besten geeignet. Molybdän gibt dem Stahl die notwendige Zähigkeit und Vanadium beugt einer schnellen Abnutzung der Klinge vor.

*Due to the admixture of alloying elements, the steel properties are strongly influenced, so that the steel is optimized for the respective application.*

*A chrome-vanadium-molybdenum mixture is most suitable for everyday use. Molybdenum gives the steel the necessary hardness and vanadium prevents a rapid wear of the blade.*



# Der Damaststahl.

## *The Damascus Steel.*

Damaststahl besteht aus vielen übereinander geschmiedeten Stahllagen. Das Falten des Stahls und das anschließende wieder Zusammenschmieden ergibt viele hundert Lagen. Durch das Falten ergeben sich mehrere Vorteile. Die Unreinheiten des Stahls, werden über das gesamte Werkstück verteilt, sodass mögliche Schwachpunkte ausgemerzt werden. Durch die veränderte Kristallstruktur erhält man Messer, die wesentlich härter sind als üblich und weniger leicht brechen. Durch das Erhitzen des Stahls im Feuer nimmt dieser Kohlenstoff auf, welcher durch das Falten im ganzen Stahl verteilt wird. Erst der Kohlenstoff macht es möglich, den Stahl zu härten.

Um schöne Muster durch das Falten zu erzeugen, werden in den meisten Fällen zwei verschiedene Stahlsorten verwendet, die sich im Kohlenstoffgehalt unterscheiden. Am Ende wird das Messer nochmals chemisch bearbeitet, um die Muster besonders hervorzuheben.

*Damascus steel consists of many forged steel layers. The folding of the steel and the subsequent re-forging results in several hundred layers. Folding has several advantages. The impurities in the steel are spread over the entire piece which helps eradicate possible weak points. Due to the altered crystal structure, one has knives that are much harder, durable and do not break as quickly. By heating the steel in the fire, it absorbs carbon, which is spread throughout the steel by folding. Only the carbon makes it possible to harden the steel.*

*In most cases, two grades of steel differing in carbon content are used to produce beautiful patterns by folding. At the end, the knife is again chemically worked to highlight the patterns.*

**DAS HOLZ.**

***THE WOOD.***

# Wüsten-Eisenholz. *Desert Ironwood.*

Wüsten-Eisenholz ist bis zu 1500 Jahre alt und ist von Arizona über Kalifornien bis nach Mexiko zu finden. Das Holz wächst als Strauch oder Baum und erreicht etwa eine Höhe von 10 Metern mit einem Stammdurchmesser von bis zu 60 cm. In der Sonora Wüste können die Bäume 1500 Jahre alt werden und zählen somit zu den langlebigsten Baumarten. Das Holz ist hart und schwer und hat eine höhere Dichte als Wasser.

*Desert Ironwood is up to 1500 years old and can be found in the USA (Arizona and California) and Mexico. The wood grows as a shrub or tree and reaches a height of about 10 Meters with a stem diameter of up to 60cm. In the Sonora desert, the trees are about 1500 years old and can be counted as among the most durable tree species. The wood is hard and heavy and has a higher density than water.*



# Pflaumenholz.

## *Plum wood.*

Die Pflaume wird vorwiegend in Mitteleuropa angebaut und gehört zur Familie der Rosengewächse.

Das Holz weist eine sehr hohe Dichte auf. Zudem ist es sehr hart und lässt sich gut dreheln und polieren. Das Holz hat eine dunkelrötlich-braune Farbe und der Kern des Holzes ist häufig mit braun-roten oder violett-roten Adern und Flammen verziert.

*The plum is cultivated predominantly in Central Europe and belongs to the family of the rose plants.*

*The wood has a very high density. Moreover, it is very hard and can easily be turned and polished. The wood is of a dark reddish-brown color and the core of the wood often has brown-red or violet-red grains and flames.*



# Olivenholz.

## *Olive wood.*

Olivenholz ist sehr hart, witterungsfest, stark gemasert und dadurch besonders elegant. Olivenbäume sind mittelgroß und im Alter oft etwas knorrig. Sie erreichen eine Höhe von etwa 10 bis 20 Metern. Die ältesten stehen in Spanien und sind über 1.700 Jahre alt. Das Holz des immergrünen Baumes wächst langsam. Hauptsächlich kommt der Olivenbaum im Mittelmeerraum, Nahen Osten und Afrika vor.

*Olive wood is very hard, weatherproof, strongly textured and therefore particularly elegant. Olive trees are medium-sized reaching a height of about 10 to 20 meters. It grows slowly and often a bit knobby in old age. Olive Trees are mainly found in the Mediterranean, Middle East and Africa. The oldest however are said to be found in Spain and believed to be older than 1,700 years.*



# Eichenholz alter Weinfässer.

## *Wine barrel oak.*

Wir verwenden für unsere Alpha Fasseiche-Serie über 80 Jahre altes Fasseichenholz alter Weinfässer, welches durch die lange Reife nahezu unverwüstlich geworden ist.

In der Mitte haben Eichen das graubräunliche Kernholz, welches eine hohe Verrottungsbeständigkeit aufweist und ideal für Weinfässer geeignet ist.

*We use 80 year old barrel oak from old wine barrels for our Alpha barrel oak series. The wood is close to indestructible from its long maturity process.*

*Oak has a grayish-brown heartwood, which is highly resistant to rotting and is ideal for wine barrels.*



# Birnenholz.

## *Pear wood.*

Birnenbäume sind sommergrüne Bäume, die ihr Verbreitungsgebiet in Nordafrika, Europa und Westasien über Persien und den Himalaya bis nach Japan haben.

Das Holz der Birne ist hart, schwer und zäh. Es weist keine Rissbildung auf und ist sehr formstabil. Die Stabilität hängt mit sogenannten Steinzellen zusammen, welche das Holz aufweist. Sie machen es sehr dicht und fein. Sichtbare Jahresringe hat die Birne im Gegensatz zu anderen Baumarten kaum.

*Pear trees are summer-green trees, which are found in North Africa, Europe and West Asia over Persia and the Himalaya up to Japan.*

*Pear wood is hard, heavy and robust. It is resistant to cracking and is very stable in shape and structure. The stability depends on so-called stone cells found in the wood, which make it very dense and fine. The pear hardly has any visible annual rings, unlike other trees.*



# Grenadill-Holz.

## *Grenadill wood.*

Grenadill-Holz kommt in trockenen Savannengebieten der Sahel-Zone von Eritrea bis zum Senegal und über die ostafrikanischen Savannen bis zum nördlichen Südafrika vor.

Das dunkelbraune Hartholz ist eines der schwersten Hölzer und von gelbem Splintholz umgeben. Das Kernholz ist fein und homogen strukturiert und fühlt sich bei Berührung glatt und leicht ölig an. Das Holz ist luftundurchlässig und aufgrund des hohen Härtegrades lassen sich exakte und scharfe Kanten dreheln.

*Grenadill wood has its origin in dry savannah areas of the Sahel zone from Eritrea to Senegal and across the East African savannas to northern South Africa.*

*The dark brown hardwood is one of the hardest woods and is surrounded by yellow sapwood. The heartwood is finely and homogeneously structured and feels smooth and slightly oily. The wood is impermeable to air and due to the high degree of hardness, precise and sharp edges can be trimmed.*



# Holz venezianischer Gondelpfähle. *Gondola pile wood.*

Diese Messer haben eine Jahrhunderte alte Geschichte. Die Griffschalen bestehen aus dem Holz venezianischer Gondelpfähle (Briccole). Die Pfähle werden alle 100 Jahre ausgetauscht und einige davon fanden den Weg nach Solingen, wo sie bei uns in einer Sonderedition das unvergleichliche Flair der Lagunenmetropole in die Küche bringen.

*This wood has a very long history. The handles are made of the wood of Venetian gondola piles (Briccole). The piles are replaced every 100 years and some of them found their way to Solingen, where they brought the incomparable flair of Venetian lagoons into the kitchen.*



**DIE MESSER.**

***THE KNIVES.***

# Das Güde Brotmesser. *The Güde bread knife.*

Die Brotsäge ist in mehreren Ausführungen und in Sonderausführungen, z.B. auch aus Damaststahl erhältlich. Vom Testmagazin Emporio wurde es als einziges Messer mit dem Urteil „sehr gut“ bewertet.

*The bread knife is available in several versions and special designs as well as in Damascus steel. The German test magazine, Emporio, recognized and awarded GÜDE's bread knife as the top bread knife in their evaluation and rankings.*

**Brot will gesägt werden.  
Nicht zerquetscht.**

*Bread wants to be sawn.  
Not crushed.*



DESIGN PLUS

# SYNCHROS



Mit **THE KNIFE**, haben wir das Schneiden revolutioniert. Mit **SYNCHROS** führen wir die Evolution fort! Der Name ist Programm – **SYNCHROS** synchronisiert Hand und Messer und ermöglicht dank des innovativen Designs eine flexible Greifposition für einen universellen Einsatz. Alle **SYNCHROS** Messer besitzen den gleichen Griff aus geflämter Eiche, der den fließenden Übergang zwischen Klinge und Griff von **THE KNIFE**, adaptiert, sich dabei aber an der menschlichen Hand und nicht an der Klingenlänge orientiert. Unser Anspruch: Möglichst viele Anwendungen mit möglichst wenigen Klingensformen abdecken.

*With **THE KNIFE**, we have revolutionized cutting. With **SYNCHROS** we continue the evolution! The name says it all – **SYNCHROS** synchronizes hand and knife and, thanks to its innovative design, enables a flexible gripping position for universal use. All **SYNCHROS** knives have the same handle made of flamed oak, which adapts the smooth transition between blade and handle from **THE KNIFE**, but is determined by the human hand and not the blade length. Our aim is to cover as many applications as possible with as few blade shapes as possible.*

ICD 2  
NIC 0  
AWA 1  
RDS 9

INNOVATIVE  
INTERIOR

# THE KNIFE.

Der vermeintlich kurze Griff und die auffällig große Klinge mit dem sehr breiten Rücken ist nur bei einem geschmiedeten Messer so zu realisieren.

Daumen und Zeigefinger formen ein „U“ und umfassen sicher die Klinge. Der Mittelfinger wird bequem in der fein verarbeiteten Ausbuchtung am Ende der Klinge „geparkt“. So liegt der Schwerpunkt perfekt im Innern der Hand und sorgt für ermüdungsfreies Arbeiten.

Kein Übergang stört, alle Linien sind fließend. Das garantiert automatisch immer die richtige Griffposition und eine angenehme Handauflage.

*The supposedly short handle and the conspicuously large blade with the very wide back can only be realized with a forged knife.*

*Thumb and index finger form a „U“ and securely cover the blade. The middle finger is „parked“ comfortably in the finely processed bulge at the end of the blade. The center of gravity is perfectly inside the hand and ensures fatigue-free work.*

*No transition interferes, all lines are fluent. This automatically guarantees the right grip position and a pleasant hand rest.*



interior  
innovation  
award  
2015  
Winner



solutions 2016

# CHAI DAO.

**Chinesisches Kochmesser.**  
*Chinese Chef's knife.*



reddot

# Shark.

**Kräutermesser.**  
*Herb knife.*



reddot

# Hackmesser. *Cleaver.*



# Santoku.

**Japanisches Kochmesser.**  
*Japanese Chef's knife.*



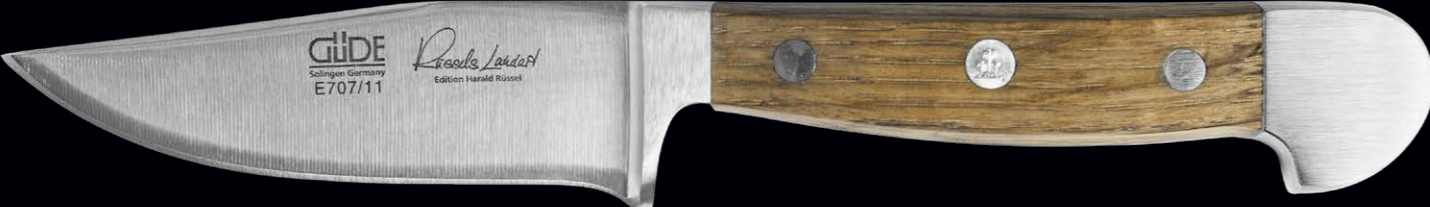
**Hartkäsemesser.**  
*Hard cheese knife.*



**Weichkäsemesser.**  
*Cheese knife.*



**Jagdnicker.**  
*Hunter's knife.*



**Deutsches  
Taschenmesser.**  
*German Folding Knife.*



# Alpha.

Der feinpolierte Griff besteht aus robustem und pflegeleichtem Hostaform und ist spülmaschinenfest, rostfrei, eisgehärtet und handgeschärft. 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 finely polished grips are made from a robust, long-lasting plastic called Hostaform. Ice hardened stainless steel, hand sharpened and dishwasher safe! The Alpha Series knives are manufactured in accordance to the standards for use in restaurants and the food processing industry and offer the widest range of models of any GÜDE Knife Series.*



# Alpha Birne.

## *Alpha Pear wood.*



Diese Serie wurde anlässlich der Aufnahme von GÜDE durch die Jeunes Restaurateurs d'Europe, Sektion Deutschland, in den Kreis der Preferred Suppliers aufgelegt.

Die Griffschalen bestehen aus fein strukturiertem, samtigen Birnenholz.

*This series was produced to commemorate GÜDE's being chosen Preferred Supplier by Jeunes Restaurant Management, German Section.*

*The grip scales are made from finely figured, satin finished pear wood.*

# Alpha Fasseiche. *Alpha Barrel Oak.*



In Zusammenarbeit mit Sternekoch Harald Rüssel, dessen Gourmetrestaurant und Hotel Landhaus St. Urban in einem Seitental des Weinbaugebietes Mosel-Saar-Ruwer liegt, hat Güde diese Serie – nicht nur – für Weinliebhaber und Kochbegeisterte geschaffen. Die Griffschalen bestehen aus dem Eichenholz über 80 Jahre alter Weinfässer, welches durch die lange Reife nahezu unverwüstlich geworden ist.

*The grip scales are crafted from seasoned oak taken from wine barrels each of which is over eighty years old. This rare oak wood is as indestructible as it is beautiful. In collaboration with the star chef Harald Rüssel, whose gourmet restaurant and hotel Landhaus St. Urban is located in a side valley of the wine-growing region of Mosel-Saar-Ruwer, GÜDE has created this series – not only – for wine lovers but also cooking enthusiasts.*



reddot

# Alpha Olive.

## *Alpha Olive.*



Die Klingen sind handgeschmiedet und bestehen aus einem Stück Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. Die Weiterverarbeitung erfolgt in über 40 manuellen Arbeitsgängen. Die Griffschalen bestehen aus bis zu 500 Jahre altem und ausgesuchtem Olivenholz, welches sehr hart, witterungsfest, stark gemasert und dadurch besonders elegant ist.

*Each knife in the Alpha Olive Series begins as a single piece of specially alloyed Chrome-Vanadium-Moly cutlery steel, beginning with hand forging and continuing through more than forty separate steps in the production process before completion. The grip scales are crafted from very hard up to 500-year-old olive wood which resists moisture and exhibits a beautiful grain giving each knife a special elegance all its own.*

# Delta.



Die besonders edel ausgeführten Griffschalen sind leicht erhaben und bestehen aus Grenadill-Holz, welches zu den schwersten Hölzern überhaupt zählt und wegen seiner speziellen Eigenschaften auch für die Herstellung von Musikinstrumenten eingesetzt wird.

Die Griffe sind nicht spülmaschinenfest.

Die massive Ausführung und die großzügig eingesetzten Materialien verleihen den Messern der Delta-Serie eine unvergleichliche Balance und machen das Schneiden zu einem besonderen Erlebnis.

*The handle shells, featuring a very classy design, are slightly raised and made of African Blackwood, also called Grenadill wood. This wood species is one of the heaviest in the world and – due to its special characteristics – is also used for the manufacture of musical instruments. The handles are not dishwasher safe.*

*The solid design and generous use of materials give the knives of the Delta series an unparalleled balance making cutting a special experience.*

Interior  
innovation  
award  
2014

Winner

# Kappa.



Die Messer der Kappa-Serie sind aus einem einzigen Stück Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl handgeschmiedet. So schwer wie das Messer aussieht, ist es auch. Der geschmiedete Stahl ist rostfrei, eisgehärtet und spülmaschinenfest und bietet 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 Red-Dot-Design Award ein.

*The Kappa Series knives begin as a single piece of specially alloyed Chrome-Vanadium-Moly cutlery steel. Each knife is fully stainless, ice hardened and dishwasher safe.*

*The Kappa knives are crafted entirely of steel – including the grips – which gives these knives an ideal weight distribution and balance in the hand.*

*Our traditional production process and the innovative design of the Kappa Series were acknowledged by the Red Dot Design Award.*



reddot

# THE KNIFE. Damast. *Damask.*

Das THE KNIFE. Damast wird aus über 300 Lagen Stahl in mehr als 2 Tagen Handarbeit gefertigt.

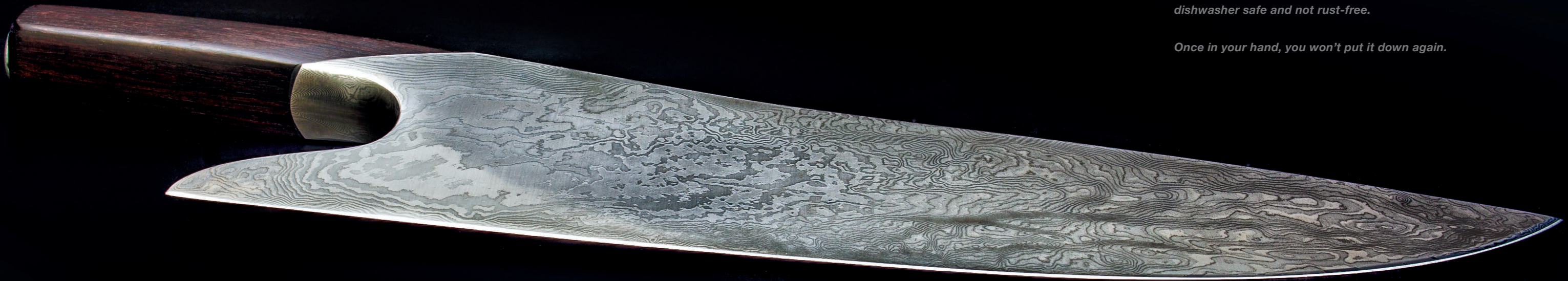
Als Griffmaterial dient dunkles Grenadill Holz. Die Messer sind selbstverständlich nicht spülmaschinenfest und nicht rostfrei.

Der Griff ist äußerst kurz und so ist es unvermeidlich, dass man THE KNIFE. über den Griff hinweg an der Klinge greift. Der Halt ist sicher und man kann je nach Bedarf die Klinge „verkürzen“. Einmal in der Hand, will man es nicht wieder hergeben.

*THE THE KNIFE. Damascus is made of more than 300 layers of steel in more than 2 days of manual work. The handle is made of dark grenadilla wood.*

*The handle is extremely short and so it is inevitable that you grab THE KNIFE. over the handle on the blade. The hold is safe and you can „shorten“ the blade as required. The knives are, of course, not dishwasher safe and not rust-free.*

*Once in your hand, you won't put it down again.*



reddot

# Damaststahlmesser.

## *Damascus steel knives.*

Im „wilden Damast“ werden über 300 Lagen eines weichen, elastischen und eines extrem harten Stahls in einem – je nach Messertyp – bis zu 2 Tage dauernden Prozess manuell zu einer Klinge von höchster Perfektion geschmiedet. Nach weiteren 50 manuellen Arbeitsgängen ist ein GÜDE-Damaststahl-Messer fertiggestellt.

Als Griffmaterial dient extrem hartes, bis zu 1.500 Jahre altes Wüsten-Eisenholz. Die Messer sind selbstverständlich nicht spülmaschinenfest und nicht rostfrei.

*Each GÜDE Damascus knife is individually crafted from two types of carbon tool steel: one tough and elastic and the other extremely hard. They are hammer forged together and folded over many times so that each knife finally consists of over 300 layers of steel. A further fifty steps in the production process are needed before each GÜDE Damascus Knife is perfectly completed. Each of these unique knives is individually fitted with grips of the finest fossilized Desert Ironwood. These knives are not stainless and must never be cleaned in a dishwasher.*

# Briccole di Venezia.



Wie bei allen unseren Messern steckt viel Schärfe im Briccole di Venezia. Aber was noch schärfer ist, ist die Tatsache, dass dieses Messer auch eine jahrhundertalte Geschichte hat! Die Griffschalen bestehen nämlich aus dem Holz venezianischer Gondelpfähle (Briccole).

*As with all Güde knives, sharpness defines the Briccole di Venezia. But what is even sharper is the fact that this knife has a centuries-old story! The handles are made of the wood of Venetian gondola piles (Briccole).*

# Caminada.

Die Messer entstanden in Zusammenarbeit mit dem schweizer Küchenchef Andreas Caminada, dem jüngsten Drei-Sterne-Koch Europas. Folglich sind die Caminada Messer perfekt auf die Wünsche und Bedürfnisse von Andreas Caminada ausgerichtet und entsprechen seiner Philosophie.

*The knives have been created through a collaboration with Swiss Chef, Andreas Caminada, the youngest three-star chef in Europe. The Caminada knives are designed to reflect his philosophy and are perfectly adapted to the wishes and the needs of Andreas Caminada.*



# Karl Güde.



**Diese Messerserie ist nach dem Gründer der GÜDE Manufaktur benannt. Die Klinge aus einem rostfreien Spezial-Messer-Stahl, mit Messing-Nieten befestigte Griffschalen aus Pflaumenbaum-Holz und eine traditionelle Formgebung machen diese Messer zu echten Klassikern. Genau so sahen Messer vor 100 Jahren aus, so wurden sie gemacht, so fühlen sie sich an und vor allem: Genau so konnte man mit ihnen schneiden!**

*This knife series is named after the founder of the GÜDE "Manufacture". The blade, made of a special stainless steel, plum wood handles with brass rivets and a traditional shape make these knives a true classic. This is exactly what knives looked like 100 years ago, so they were made, so they felt like and above all: Exactly like this you could cut with them!*

# Franz Güde.



Diese Serie ist der Klassiker unter den Messer-Serien und trägt den Namen des Erfinders des „GÜDE-Wellenschliffs“. Die Messer sind aus rostfreiem Stahl und die Griffschalen sind aus Pflaumenbaumholz gefertigt. So sahen klassische Güde Messer früher aus.

**Geschmiedet, eisgehärtet und handgeschärft.**

*Named after the inventor of the „GÜDE serrated blade“, the Franz Güde Series knives are handcrafted from stainless steel and feature grips made from fine plum wood in the timeless, traditional style of the early Güde knives.*

*Ice hardened stainless steel, hand sharpened.*

**PFLEGE UND  
AUFBEWAHRUNG.**

***CARE AND  
STORAGE.***

# Aufbewahrung. *Storage.*



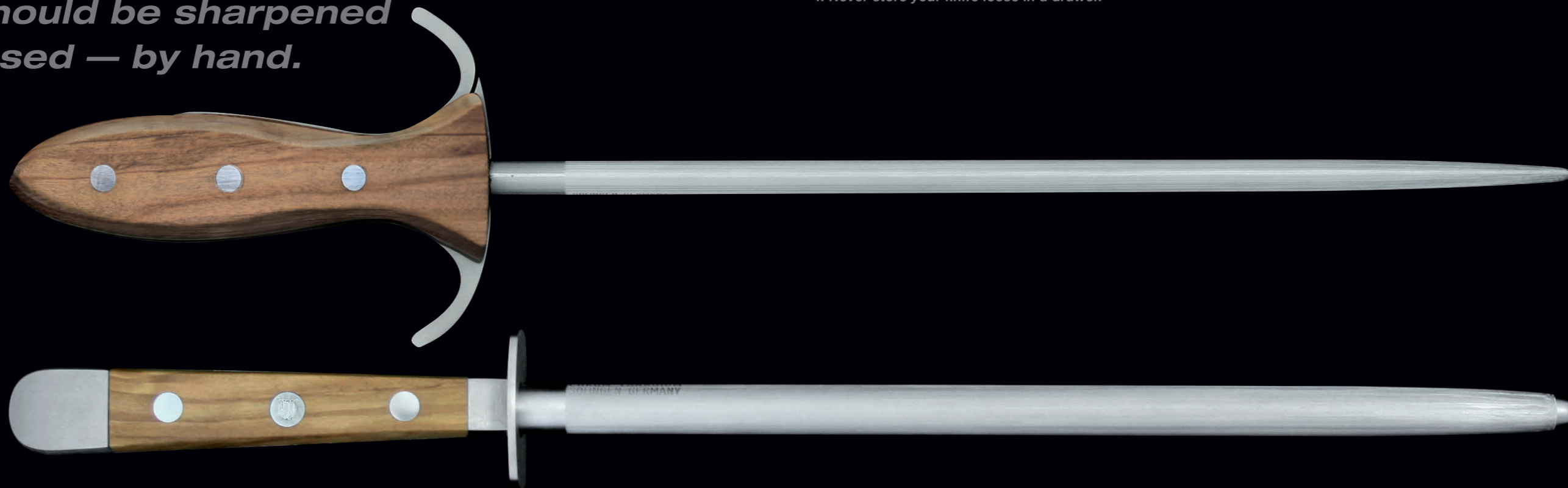
**Küchenmesser sollten immer schnell und einfach zur Hand sein. Für den häuslichen Bereich empfiehlt sich die Aufbewahrung der Messer in einem geeigneten Messerblock, welcher solide gearbeitet, stabil und in seiner Materialität zu den Messern passend sein sollte.**

*Kitchen knives should always be stored in a handy place, ready for immediate use. For home kitchens the best storage solution is a suitable Knife Block which should be of solid construction and made from a material suitable for the knives such as wood.*

# Schärfwerkzeuge. *Sharpening tools.*

**Unsere Messer sollen so  
geschärft werden, wie sie genutzt  
werden — mit der Hand.**

*Our knives should be sharpened  
as they are used — by hand.*



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.

1. Never put your knife away without wiping it clean – specially after cutting acidic foods.
2. Never use acidic or abrasive cleansers 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.



**Carla Born,  
die nächste Generation.**

*Carla Born,  
the next generation.*



## Impressum

Satz und Gestaltung:  
4DD communication GmbH, Düsseldorf  
Ausgabe: 01.05.2020

Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen

T.: +49 (0) 212 - 81 61 66  
F.: +49 (0) 212 - 81 58 40

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