

刃

GÜDE
die Messer
Solingen Germany

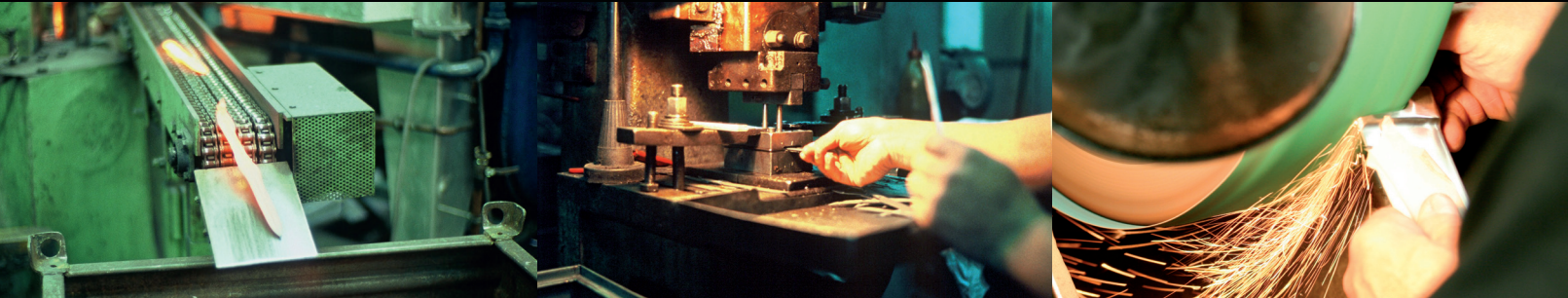


ASIENS KLASSIKER. SOLINGENS QUALITÄT.

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 jegliche 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.



Die japanische & chinesische Messerkultur

Japanese & Chinese knife culture

Die japanische Messerkultur geht auf eine jahrhundertealte Schwertschmiedekunst zurück und ist bis heute als Handwerk hochgeschätzt. Als die Samurai-Ära im 19. Jahrhundert infolge der Meiji-Restauration endete, übertrugen viele Schmiede ihr Wissen auf die Fertigung von Messern. Diese Herkunft prägt japanische Messer bis heute – insbesondere in ihrer Präzision, Schärfe und den fein ausgearbeiteten Schliffen.

Die chinesische Messerkultur entsprang aus einer früh hochentwickelten Metallurgie, in der unterschiedliche Stähle kombiniert wurden, um Härte und Flexibilität in Einklang zu bringen. In den alten Dynastien waren chinesische Schwerter und Messer zudem für ihre kunstvollen Gravuren bekannt. Bis heute zeichnen sich chinesische Kochmesser vor allem durch ihre charakteristischen, rechteckigen Klingensformen aus, die auf Robustheit, ausgewogene Balance und vielseitige Einsatzmöglichkeiten ausgelegt sind.

Japanese knife culture originates from centuries-old sword forging traditions and is still a highly regarded craft. When the samurai era came to an end in the 19th century as a result of the Meiji Restoration, many swordsmiths transferred their expertise to the making of knives. This heritage continues to shape Japanese knives to this day, particularly in terms of precision, sharpness, and finely executed grinds.

Chinese knife culture developed from an early and highly advanced tradition of metallurgy, in which different types of steel were combined to achieve a balance between hardness and flexibility. During ancient dynasties, Chinese swords and knives were also known for their intricate engravings. Nowadays, Chinese kitchen knives are especially recognized for their characteristic rectangular blade shapes, designed for robustness, balanced weight distribution, and versatile use.

Nakiri 菜切り

Japanisch / Japanese

Dünne Klinge für schnelles, sauberes Zerkleinern · Klingenlänge: 18 cm
Serie: Alpha (POM), Fasseiche, Olive

*Specialized, thin blade for fast, clean chopping · Blade length: 18 cm
Series: Alpha (POM), barrel oak, olive*



Abbildung Alpha Fasseiche E748/18 · Image Alpha barrel oak E748/18





GILDE
SOLINGEN GERMANY
1748/18

GILDE
SOLINGEN GERMANY
E-48/18
Ruediger Jander
FABRIKUM WERKZEUGE

GILDE
SOLINGEN GERMANY
X748/18



Kiritsuke 切付

Japanisch / Japanese

Hybridklinge für präzises Schneiden und kontrolliertes Hacken

Klingenlängen: 13 cm & 21 cm

Serie: Alpha (POM), Fasseiche, Olive

Hybrid blade for precise slicing and controlled chopping · Blade lengths: 13 cm & 21 cm

Series: Alpha (POM), barrel oak, olive



Abbildung Alpha Olive X744/21 · Image Alpha olive X744/21



Abbildung Alpha 1744/13 · Image Alpha 1744/13



Chinesisches Kochmesser / *Chinese chef's knife*

Der Klassiker mit breiter Klinge für kraftvolles Arbeiten · Klingenlänge: 18 cm
Serie: Alpha (POM), Birne, Fasse, Olive · Auch als Damaststahl mit Wüsten-Eisenholz erhältlich

*Classic kitchen blade with wide profile for powerful cutting · Blade length: 18 cm
Series: Alpha (POM), pear, barrel oak, olive · Also available as Damascus steel
with desert ironwood*



Abbildung Alpha Birne B840/18
Image Alpha pear B840/18





Blattlänge
180 mm
GÜDE
Solingen

GÜDE MESSER
SOLINGER GERMANY
GÜDE
SOLINGEN
KÜCHENMESSER
KLEINMESSER
KÜCHENHILFSMITTEL
KÜCHENWÄRMER
KÜCHENWÄRMER
KÜCHENWÄRMER
KÜCHENWÄRMER
KÜCHENWÄRMER
KÜCHENWÄRMER

GÜDE
EB40/18
Rechts Hand
Langes Messer
Langes Messer

GÜDE
Solinger GERMANY
EB40/18



Santoku 三徳

Japanisch / Japanese

Vielseitige Allzweckklinge für Fleisch, Fisch & Gemüse · Klingenlängen: 14 cm & 18 cm (mit & ohne Kulle)

Serie: Alpha (POM), Birne, Fasseiche, Olive, Walnuss

Auch als Damaststahl mit Wüsten-Eisenholz & Caminada Serie erhältlich

Versatile all-purpose blade for meat, fish & vegetables · Blade lengths: 14 cm & 18 cm (with or without Granton edge)

Series: Alpha (POM), pear, barrel oak, olive, walnut & also available as Damascus steel with desert ironwood or Caminada edition.



Abbildung Alpha Fasseiche E546/18

Image Alpha barrel oak E546/18



Abbildung Alpha Olive X746/14

Image Alpha olive X746/14



Chai Dao 菜刀

Chinesisch / Chinese

Breite Allzweckklinge für Hack- und Wiegeschnitt · Klingenlänge: 18 cm
Serie: Alpha (POM), Birne, Fasseiche, Olive, Walnuss
Auch als Damaststahl mit Wüsten-Eisenholz erhältlich

*Broad all-purpose blade for chopping and rocking cuts · Blade length: 18 cm
Series: Alpha (POM), pear, barrel oak, olive, walnut
Also available as Damascus steel with desert ironwood*



Abbildung Alpha Olive X742/16
Image Alpha olive X742/16







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.

GÜDE
die Messer
Solingen Germany

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.*



Klingen-Öl
Blade Oil



Griffholz-Öl
Wood Oil



Messer-Reiniger
Knife Cleaner





GÜDE
die Messer
Solingen Germany

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.*

Katternberger Straße 175
D-42655 Solingen

 /guede.solingen
 /guedesolingen

Tel: +49 (0) 212 - 81 61 66
Fax: +49 (0) 212 - 81 58 40

www.guede-solingen.de
info@guede-solingen.de