



GLIDE
die Messer

THE KNIFE.

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.



GLIDE
die Messer

Evolution / Evolution



Die (fast) natürliche Verlängerung des menschlichen Arms machte schon immer ein perfektes Werkzeug aus - wie der steinzeitliche Faustkeil! Sicher im Inneren der Hand liegend, von den Fingern fest umschlossen, bietet auch **THE KNIFE.** perfekte Kontrolle über ein perfektes Werkzeug. Ein optimales Schneidergebnis ist garantiert!

*The (almost) natural extension of the human arm has always made a perfect tool - just like the Stone Age hand axe! Lying securely in the hand, tightly gripped by the fingers, **THE KNIFE.** too, offers perfect control over a perfect tool. Optimum cutting results guaranteed!*

GLIDE
die Messer



solutions 2016

THE KNIFE. von GÜDE – Die (Wieder-)Entdeckung des Schneidens

THE KNIFE.

Schon auf den ersten Blick wird klar, dass **THE KNIFE.** relativ wenig mit einem herkömmlichen Kochmesser zu tun hat. Der vermeintlich kurze Griff und die auffällig große Klinge mit dem sehr breiten Rücken – nur bei einem geschmiedeten Messer so zu realisieren – lassen eher an ein Designobjekt denken.

Sobald man aber einmal mit **THE KNIFE.** gearbeitet hat, weiß man, dass es hier nicht nur um eine einzigartige Formsprache, sondern vor allem um einzigartiges Handling geht. Kein Übergang stört, alle Linien sind fließend. Das garantiert automatisch immer die richtige Griffposition und eine angenehme Handauflage.

Mit **THE KNIFE.** zu kochen ist tatsächlich noch schöner, als es einfach nur anzuschauen!

GÜDE
die Messer



THE KNIFE. from GÜDE – The (Re-)Discovery of Cutting

THE KNIFE.

Even at first glance, it is clear that **THE KNIFE.** doesn't have much in common with a conventional chef's knife. In fact, its seemingly short handle and noticeably large blade with a very wide back, which can only be achieved in a forged knife, are more reminiscent of a designer object.

Nevertheless, as soon as you have actually worked with **THE KNIFE.**, you will realise that this isn't just an example of breathtaking beauty, but also, and above all, a kitchen tool boasting unique handling. The fact that the knife contains nothing but flowing lines and no disturbing transitions automatically guarantees the right grasp and comfortable hand support at all times.

Cooking with **THE KNIFE.** really is more enjoyable than just looking at it!

GÜDE
die Messer



THE KNIFE.

G888/26 cm

GÜDE
die Messer



Die neusten Infos rund um GÜDE.
FOLGEN SIE UNS AUF FACEBOOK!

The latest news about GÜDE.
FOLLOW US ON FACEBOOK!
www.facebook.com/guede.solingen



Jetzt das **THE KNIFE.**
Produktvideo auf Youtube anschauen!

Watch the THE KNIFE.
video on Youtube!
www.youtube.com/guedesolingen

Handhabung / Handling

Schneiden wie ein Profi. Daumen und Zeigefinger formen ein U und umfassen sicher die Klinge von **THE KNIFE**.. Der Mittelfinger wird bequem in der fein verarbeiteten Ausbuchtung am Ende der Klinge „geparkt“.
So liegt der Schwerpunkt perfekt im Innern der Hand. Das verkürzt den Hebel, die Kraft der Hand wirkt senkrecht nach unten und sorgt so für ermüdungsfreies Arbeiten. Durch das im Innern der Hand zentrierte Gewicht fällt das Messer geradezu ins Schneidgut.

*Cutting like a pro. Thumb and forefinger form a U and securely grip the blade of **THE KNIFE**.. The middle finger rests comfortably in the finely machined notch at the rear of the blade. So the centre of gravity lies perfectly within the hand. This shortens the lever length, the force of the hand acts straight downwards, thus ensuring an untiring natural action. Due to the weight being centred within the hand, the knife simply drops straight into whatever you are cutting.*



GlüDE
die Messer



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

Katternberger Straße 175
D-42655 Solingen

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.

Folge GÜDE / Follow GÜDE:



www.facebook.com/guede.solingen



www.youtube.com/guedesolingen

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

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

