

**GLIDE**  

---

**die Messer**

## Inhaltsverzeichnis

1. Geschmiedete Messer "Karl Güde"
2. Geschmiedete Messer "Franz Güde"  
Damaststahlmesser
3. Geschmiedete Messer "Alpha"
  - 3.5 Geschmiedete Messer "Alpha Olive"
  - 3.8 Geschmiedete Messer "Alpha Faßeiche"
  - 3.11 Geschmiedete Messer "Alpha Birne"
  - 3.14 Geschmiedete Messer "Alpha Walnuss"
  - 3.16 Exklusiv Serie Balkhauser Kotten
  - 3.17 Exklusiv Serie Caminada
  - 3.18 Exklusiv Serie The Knife.
  - 3.19 Exklusiv Serie Synchros
4. Geschmiedete Messer "Kappa"
5. Das Güde Universalmesser
6. Messerserie "Sigma"
7. Messerserie "Gamma"
8. Messerserie "Delta"
9. Messerserie "Beta"
10. Messerserie "Omikron"
11. Wetzstähle
12. Messerblöcke
13. Messer Sets, Geschenkverpackungen
14. Rolltaschen
15. Küchenhilfsgeräte etc.
16. Gravuren
17. Abziehservice, Messerpflege
18. Accessoires
19. Verkaufsförderung / Displays / Broschüren
20. Verpackung

## Erläuterungen / Explanations

Die letzten beiden Zahlen der Artikelnummer geben die ungefähre Klingenlänge in Zentimetern an.  
*The last two digits of the article number give the approximate length of the blade in centimeters.*



Feinverzahnung / *fine serration*



Rundbogenverzahnung / *rounded-arch-serration*



Kleine Welle / *small wave*

2020

## Index

1. *Forged knives "Karl Güde"*
2. *Forged knives "Franz Güde"*  
*Damaskus Steel Knives*
3. *Forged knives "Alpha"*
  - 3.5 *Forged knives "Alpha Olive"*
  - 3.8 *Forged knives "Alpha Barreloak"*
  - 3.11 *Forged knives "Alpha Pearwood"*
  - 3.14 *Forged knives "Alpha Walnut"*
  - 3.16 *Exklusiv Serie Balkhauser Kotten*
  - 3.17 *Exklusiv Serie Caminada*
  - 3.18 *Exklusiv Serie The Knife.*
  - 3.19 *Exklusiv Serie Synchros*
4. *Forged knives "Kappa"*
5. *The Güde Universal Knife*
6. *Series "Sigma"*
7. *Series "Gamma"*
8. *Series "Delta"*
9. *Series "Beta"*
10. *Series "Omikron"*
11. *Sharpening Steels*
12. *Knife Blocks*
13. *Knife Sets, Gift-boxes*
14. *Knife Roll*
15. *Kitchen Gadgets*
16. *Engravings*
17. *Sharpening Service, Knife Care*
18. *Accessories*
19. *Sales Promotion, Displays, Brochures*
20. *Packing*

---

## Güde. Seit vier Generationen keine Kompromisse

### Die Generation der Gründung

Seit Jahrhunderten tüfteln die ehrgeizigsten und kreativsten Messerhersteller in Solingen mit großem handwerklichen Können an der Gestaltung von Klingen und Schneiden, um die Schärfe und Schnitthaltigkeit von Messern immer weiter zu verbessern.

In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts wurden von den rund 9000 selbständigen Handwerksbetrieben der Solinger Klingenindustrie die entscheidenden Techniken entwickelt, mit denen auch heute die qualitativ hochwertigsten Messer hergestellt werden.

Karl Güde wußte, daß es nur einen Weg gab, gute Messer herzustellen: Aus einem Stück Stahl werden Rohlinge im Gesenk geschmiedet, von Hand geschliffen, mit einem Griff versehen und von Hand abgezogen. So und nicht anders wurden richtige Messer gemacht. Natürlich gab es auch damals schon Messer, die weder geschmiedet noch handgeschliffen wurden, aber die zählten nicht zu den Produkten, auf denen der weltweite Ruf der Solinger Klingen beruhte.

### Die Generation der Vollendung

Einige der kleinen Solinger Manufakturen waren mittlerweile zu großen Fabriken mit Massenproduktionen für die Weltmärkte gewachsen, andere waren vom Markt verschwunden oder arbeiteten nur als Zulieferer für die Großen. Franz Güde, Sohn des Karl Güde, führte sein Unternehmen mit stoischer Konsequenz nach den althergebrachten Qualitätsmaßstäben als Handwerksbetrieb.

Im Wesentlichen war die technische Entwicklung der Klingenindustrie abgeschlossen, als Franz Güde in den 1930-iger Jahren daran ging den Wellenschliff deutlich zu verbessern. Das Ergebnis war der GÜDE Wellenschliff, ein besonderer Wellenschliff mit spitzen Zähnen, bei dem die Klinge bis zur Scheidkante in Wellen durchgeschliffen wurde. Dadurch bleiben die Messer lange scharf; zugleich wurde ein überragendes Schneidverhalten erzielt.

So sind heute alle von Güde hergestellten Brotmesser mit einem Güde-Wellenschliff nach Franz Güde ausgestattet. Das große „Franz Güde“ Brotmesser mit 32 cm Klingenlänge ist bei Vergleichstests bereits zweimal als Testsieger hervorgegangen.

### Die Generation des Wiederaufbaus

Franz D. Güde trat nach dem Krieg im elterlichen Betrieb die Nachfolge an. Wiederum hatte sich die Industrielandschaft in Solingen verändert. Vielen kleinen Unternehmen wurde mit fortschreitender Automatisierung die wirtschaftliche Grundlage entzogen. Die Großen wuchsen zu mächtigen Fabriken mit Massenproduktionen, und nur wenige der besten Manufakturen konnten mit handwerklich gefertigten Messern überleben. Auch für Franz D., den Güde der dritten Generation, gab es keinen Zweifel, daß klassische Messer nur auf einem Weg hergestellt werden konnten: Aus einem Stück Stahl werden Rohlinge im Gesenk geschmiedet, von Hand geschliffen, mit einem Griff versehen und abgezogen.

Güde-Messer wurden für Profis entwickelt. Schlachter, Metzger und Köche waren schon in den 50er Jahren die wichtigsten Kunden. Die kompromißlose Güde-Qualität hatte sich bei denjenigen sehr schnell herumgesprochen, die von Berufs wegen auf gute Messer angewiesen sind. Profi-Messerserien für Metzger und Köche stellt Güde auch heute noch her.

### Die Generation der Rückbesinnung

Seit Ende der Achtzigerjahre hat der Enkel von Franz Güde, Dr. Karl Peter Born, in vierter Generation die Leitung des Unternehmens übernommen und konsequent auf den Ursprung zurückgeführt.

Vor die Wahl gestellt, zeitgemäße oder zeitlose Messer herzustellen, konzentrierte sich Dr. Born auf die ursprünglichen Formen. Die klassischen Messerformen, die in den dreißiger Jahren optimiert wurden, sind beides: Zeitlos und zeitgemäß.

Heute, in einer Zeit, in der kompromißlose handwerkliche Qualität wieder einen sehr viel höheren Stellenwert genießt, in der bei der Wahl der Lebensmittel Ursprünglichkeit und natürlicher Geschmack wieder entscheidende Kriterien sind, in dieser Zeit finden die Messer aus dem Hause Güde zahlreiche Liebhaber.

Nach wie vor bei den Profis, aber immer mehr auch bei ambitionierten Hobbyköchen.

Allerdings ändert das auch in vierter Generation nichts am Unternehmensprinzip: Güde fertigt in kleinen Stückzahlen geschmiedete Messer von Hand.

---

2020

---

## **Güde. Without compromise for four generations**

### **The founding generation**

*For centuries the most creative and ambitious knife manufacturers in Solingen have been applying their considerable skills to the design of knives and blades, continually improving the sharpness as well as the durability of the cutting edge.*

*The definitive techniques, used to this day in the manufacture of highest quality knives, were developed in the first decade of the 20th century by approximately 9000 independent workshops which comprised the knife industry in Solingen.*

*Karl Güde knew that there is only one way to make good knives: Each blank is forged in a die, from a single piece of steel, ground by hand, fitted with a handle and hand finished. Of course there were methods even then of making knives that were neither forged nor hand ground, but these were not the methods for which the knives of Solingen became renowned worldwide.*

### **The generation of completion**

*A number of the small knife manufacturers in Solingen had grown into large factories, mass-production for the international market. Others had disappeared from the market, or worked as subcontractors for large factories. Franz Güde, the son of Karl Güde, ran his enterprise with stoic resolution, according to the quality standards of traditional craftsmanship.*

*Franz Güde consistently expanded the operation started by his father, developed new grinds and grinding methods and also registered numerous patents. He made groundbreaking innovations, such as the invention of the „Güde serrated blade“, a serrated blade with pointed teeth for bread knives. A serrated blade with pointed teeth considerably increases the cutting ability and durability. All the Güde breadknives have the “Güde serrated blade”. The „Franz Güde” breadknife (12” blade length) has already been recognized and awarded as the winner of two reputable comparative tests in Germany.*

### **The generation of rebuilding**

*Franz D. Güde entered the family business as successor after the war. Again, the industrial landscape in Solingen had changed. Many small businesses lost their means of existence to progress in automation. The major companies grew into mighty factories, geared for mass production and only a few of the finest hand-crafted knife manufacturers were able to survive. To Franz D., the third generation Güde, there was no doubt that classic knives could only be made by one way: Each blank is forged in a die, from a single piece of steel, ground by hand, fitted with an handle and hand finished. Güde knives were developed for professionals. Butchers and chefs were already the most important customers in the 1950’s. Word of the uncompromising Güde quality spread quickly among those who rely on good knives in their work. Güde still produces a professional line for butchers and chefs.*

### **The generation of retrospection**

*Since the 1980’s, the grandson of Franz Güde, Dr. Karl Peter Born, has become the fourth generation director of the firm, and has resolutely revived the philosophies it was built upon.*

*Faced with the decision to manufacture up-to-date or timeless knives, Dr. Born concentrated on the original forms. The classical knife forms which were optimised in the 1930’s are both: timeless and timely.*

*Today, a time in which craftsmanship of uncompromising quality has regained great importance, in which original and natural flavour are again the deciding factors in the selection of food, knives from Güde have won a great number of enthusiastic customers; professionals, as always, as well as more and more dedicated hobby chefs.*

*One thing is sure to remain the same, even in the firm’s fourth generation: Güde continues to produce forged knives in small numbers. By hand.*

Karl Güde



Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei, eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Pflaumenholz, gebeizt, Messingnieten, feinpoliert.

*Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless, icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: stain plum wood, brass rivets, mirror polished.*

# Karl Güde



Spickmesser  
office knife  
6764/10 cm



Spickmesser  
office knife  
6805/13 cm



Filiermesser  
fillet knife  
6766/21 cm



Schinkenmesser  
carving knife  
6765/21 cm



Kochmesser  
chef's knife  
6805/21 cm



Kochmesser  
chef's knife  
6805/26 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

# Franz Güde



Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei, eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Pflaumenholz, gebeizt, Aluminiumnieten, feinpoliert.

Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless, icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: stain plum wood, mirror polished.

# Franz Güde



Griff: Olivenholz *Handle: Olivewood*

Im Geschenkkarton: KF-7431/32 *In Gift-Box: KF-7431/32*



**Damaststahl-  
messer**

***Damaskus  
Steel Knives***



Klinge: Damast-Stahl  
300 Lagen,  
handgeschärft.  
Griff: Wüsteneisenholz,  
Aluminiumnieten, feinpoliert.

*Blade: Damaskus Steel,  
300 layers of steel,  
hand ground cutting edge.  
Handle: Desert Ironwood,  
mirror polished.*

# Franz Güde



Spickmesser  
*office knife*  
DA7764/10 cm



Fleischgabel  
*meat fork*  
DA096/18 cm



Schinkenmesser  
*carving knife*  
DA7765/21 cm



Kochmesser  
*chef's knife*  
DA7805/21 cm



reddot  
best of the best



Chai Dao  
*chinese chef's knife*  
DA7742/16 cm



Santoku  
*Santoku*  
DA7746/18 cm (glatt)



Brotmesser  
*bread knife*  
DA7431/32 cm

Im Geschenkkarton mit Handtuch  
*In gift carton with towel*

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

# Franz Güde

## Geschmiedete Kochmesser aus Damast-Stahl

Der Damast-Stahl wird von der Damaststahlschmiede Markus Balbach nach dem "Verbund-Feuerschweiß-Verfahren" von Hand hergestellt. Er wird als "wilder Damast" bezeichnet.

Die Schichten bestehen aus hochlegiertem Werkzeugstahl, der hart aber spröde ist (Nr. 1.2842) und zäh-hartem Nickelstahl mit 5 bis 6% Nickelgehalt (weich und flexibel).

Sie werden zu mehr als 300 Lagen verbunden. So erhält man einen harten und dennoch elastischen Stahl. Der Stahl ist nicht rostfrei.

Daraus wird die Klingenform mit einem 1,5 tonnen Fallhammer im Gesenk geschmiedet und in über 40 weiteren Arbeitsgängen das Messer gefertigt. Klingenlänge 21 cm.

Die Maserung der Klinge wird durch ein spezielles Ätzverfahren hervorgehoben.

Der Messergriff besteht aus Wüsteneisenholz.

Zum Schärfen eignet sich ein professioneller Wetzstahl oder ein Wetzstein.

Die Reinigung des Messers sollte von Hand erfolgen. Die Klinge nach dem Reinigen mit säurefreiem Öl einölen.

Ausgezeichnet mit dem "roten Punkt" für hohe Designqualität beim internationalen Wettbewerb 'Design Innovationen '99' des Design Zentrums Nordrhein Westfalen und Designpreis des Landes Nordrhein-Westfalen 1999

## Forged Chef's Knife made of Damaskus Steel

*The Damaskus-steel is fire-forged by hand from Markus Balbach. It is called „Wild Damaskus-Steel“ because of the irregular structures on the blade.*

*The layers consist of high carbon tooling steel for hardness and for flexibility Nickel-Steel (5-6% Nickel).*

*About 300 layers are forged to one piece. The steel is not stainless*

*The basic shape of the blade is than forged with a 1.5 ton hammer. More than 40 working steps follow to finish the knife. Blade lenght 21 cm.*

*The structure on the blade is a result of a etching process (the high carbon steel becomes dark)*

*Handle: desert iron wood.*

*For sharpening a sharpening steel or stone may be used.*

*The knife should be cleaned by hand. Put acid-free oil on the blade.*

2020

Alpha



Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Hostaform schwarz, feinpoliert, spülmaschinenfest.

Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless, icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: hostaform black, mirror polished, dishwashersafe.

# Alpha

	Schälmesser <i>bird's beak</i> 1703/06 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i> 1708/08 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i> 1701/09 cm
	Buntschneidmesser <i>decorating knife</i> 1704/09 cm
	Spickmesser <i>office knife</i> 1764/08 cm
	Spickmesser <i>office knife</i> 1764/10 cm
	Spickmesser <i>office knife</i> 1764/13 cm
	Tomatenmesser <i>tomato knife</i> 1464/13 cm
	Steakmesser <i>steak knife</i> 1313/12 cm
	Porterhouse <i>steak knife</i> 1380/12 cm
	Tafelmesser <i>table knife</i> 1314/12 cm
	Gabel <i>fork</i> 1013 cm
	Tafellöffel <i>table spoon</i> 1012/09 cm

2020

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Hostaform schwarz, feinpoliert, spülmaschinenfest.

*Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless, icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: hostaform black, mirror polished, dishwashersafe.*

# Alpha

flexibel / flexible



Ausbeinmesser  
boning knife  
1703/13 cm



Ausbeinmesser  
boning knife  
1603/13 cm



Ausbeinmesser  
boning knife  
1703/16 cm



Brotmesser  
bread knife  
1430/21 cm



Brotmesser  
bread knife  
1431/32 cm



Zubereitungsmesser  
slicing knife  
1765/16 cm



Filiermesser  
fillet knife  
1765/18 cm



Schinkenmesser  
carving knife  
1765/21 cm



Schinkenmesser  
long slicer  
1765/26 cm



Schinkenmesser  
roastbeef knife  
1465/26 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Hostaform schwarz, feinpoliert, spülmaschinenfest.

Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless, icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: hostaform black, mirror polished, dishwashersafe.

# Alpha



Käsemesser  
cheese knife  
1290/15 cm



Hartkäsemesser  
hard cheese knife  
1805/10 cm cm



Kochmesser  
chef's knife  
1805/16 cm



Kochmesser  
chef's knife  
1805/21cm



Kochmesser  
chef's knife  
1805/ 26 cm



reddot design award  
winner 2007



Kräutermesser Shark  
herb knife Shark  
1749/14 cm



reddot  
best of the best



Chai Dao  
chinese chef's knife  
1742/16 cm



Santoku  
Santoku  
1746/14 cm (glatt)  
1746/18 cm (glatt)



Santoku  
Santoku  
1546/14 cm (Kulle)  
1546/18 cm (Kulle)

2020

Franz Güde GmbH  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: info@guede-solingen.de  
http://www.guede-solingen.de

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Hostaform schwarz, feinpoliert, spülmaschinenfest.

Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless, icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: hostaform black, mirror polished, dishwashersafe.

# Alpha



Hacker (400 g)  
cleaver  
1740/18 cm



Kochmesser  
chinaform (300 g)  
chinese chef's  
1840/18 cm



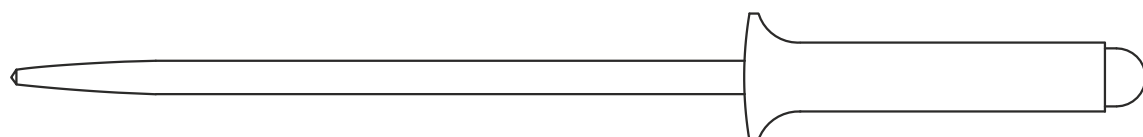
Lachsmesser  
salmon slicer  
1791/26 cm  
1791/32 cm



Fleischgabel  
meat fork  
1096/16 cm  
1096/18 cm



Wetzstahl  
sharpening steel  
1055/26 cm



Wetzstahl  
sharpening steel  
8055/26 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer



# Alpha Olive



Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge.  
handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.

# Alpha Olive

	Schälmesser <i>bird's beak</i>
	X703/06 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i>
	X708/08 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i>
	X701/09 cm
	Spickmesser <i>chef's paring knife</i>
	X764/08 cm X764/10 cm
	Spickmesser <i>chef's paring knife</i>
	X764/13 cm
	Tomatenmesser <i>tomato knife</i>
	X464/13 cm
	Tafelmesser <i>table knife</i>
	X314/12 cm
	Steakmesser <i>steak knife</i>
	X313/12 cm
	Porterhouse <i>steak knife</i>
	X380/12 cm
	Gabel <i>fork</i>
	X013/09 cm
	Tafellöffel <i>table spoon</i>
	X012/09 cm
	Ausbeinmesser <i>boning knife</i>
	X703/13 cm
	Ausbeinm. steif <i>boning knife stiff</i>
	X703/16 cm
	Brotmesser <i>bread knife</i>
	X430/21 cm
	Brotmesser <i>bread knife</i>
	7431/32 cm

2020

Franz Güde GmbH  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

*blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge.*  
*handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.*

# Alpha Olive

	Zubereitungsm. <i>slicing knife</i> X765/16 cm
	Filiermesser flex. <i>fillet knife flex.</i> X765/18 cm
	Schinkenmesser <i>slicing knife</i> X765/21 cm
	Schinkenmesser <i>long slicer</i> X765/26 cm
	Käsemesser <i>cheese knife</i> X290/15 cm
	Hartkäsemesser <i>hard cheese knife</i> X805/10 cm
	Kochmesser <i>chef's knife</i> X805/16 cm
	Kochmesser <i>chef's knife</i> X805/21cm
	Kochmesser <i>chef's knife</i> X805/26 cm
	Kräutermesser Shark <i>herb knife Shark</i> X749/14 cm



reddot design award  
winner 2007

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge.  
handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.

# Alpha Olive



Chai Dao  
chinese chef's knife  
X742/16 cm



Santoku  
Santoku  
X746/14 cm  
X746/18 cm



Santoku  
Santoku  
X546/14 cm (Kulle)  
X546/18 cm (Kulle)



Hacker (400 g)  
cleaver  
X740/18 cm



Fleischgabel  
meat fork  
X096/18 cm



Wetzstahl  
sharpening steel  
X055/26 cm

D'artagnan, ausgezeichnet bei Design Plus 1998.  
D'artagnan, price award at Design Plus 1998.



Wetzstahl  
sharpening steel  
7006/32 cm



Taschenmesser/Pitchgabel  
pocket knife/pitchfork  
X725/07 cm



Taschenmesser  
pocket knife  
X715/07 cm



Jagdmesser  
hunting knife  
X707/11 cm

2020

Franz Güde GmbH  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

# Alpha Faßeiche



Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft. Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge. handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.



reddot design award  
winner 2007

# Alpha Faßeiche

	Schälmesser <i>bird's beak</i> E703/06 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i> E701/09 cm
	Spickmesser <i>chef's paring knife</i> E764/10 cm
	Spickmesser <i>chef's paring knife</i> E764/13 cm
	Tomatenmesser <i>tomato knife</i> E464/13 cm
	Steakmesser <i>steak knife</i> E313/12 cm
	Porterhouse <i>steak knife</i> E380/12 cm
	Gabel <i>fork</i> E013/09 cm
	Ausbeinmesser <i>boning knife</i> E703/13 cm flex.
	Ausbeinmesser <i>boning knife</i> E603/13 cm stiff
	Brotmesser <i>bread knife</i> E430/21 cm
	Brotmesser <i>bread knife</i> E431/32 cm

2020

Franz Güde GmbH  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft. Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge. handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.

# Alpha Faßeiche



reddot design award  
winner 2007



Zubereitungsm.  
slicing knife  
E765/16 cm



Filiermesser flex.  
fillet knife flex.  
E765/18 cm



Schinkenmesser  
slicing knife  
E765/21 cm  
E760/26 cm



Käsemesser  
cheese knife  
E290/15 cm



Hartkäsemesser  
hard cheese knife  
E805/10 cm



Kochmesser  
chef's knife  
E805/16 cm



Kochmesser  
chef's knife  
E805/21 cm



Kochmesser  
chef's knife  
E805/26 cm



Kräutermesser Shark  
herb knife Shark  
E749/14 cm



reddot design award  
winner 2007

2020

Franz Güde GmbH  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: info@guede-solingen.de  
http://www.guede-solingen.de

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft. Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge. handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.



reddot design award  
winner 2007

# Alpha Faßeiche



Chai Dao  
chinese chef's knife  
E742/16 cm



Santoku  
Santoku  
E546/18 cm (Kulle)



Hacker (400 g)  
cleaver  
E740/18 cm



Fleischgabel  
meat fork  
E096/18 cm



Wetzstahl  
sharpening steel  
E055/26 cm

D'artagnan, ausgezeichnet bei Design Plus 1998.  
D'artagnan, price award at Design Plus 1998.



Wetzstahl  
sharpening steel  
E006/32 cm



Taschenmesser/Pitchgabel  
pocket knife/pitchfork  
X725/07 cm



Taschenmesser  
pocket knife  
X715/07 cm



Jagdmesser  
hunting knife  
E707/11 cm

2020

Franz Güde GmbH  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: info@guede-solingen.de  
http://www.guede-solingen.de

**GÜDE**  
die Messer



# Alpha Birne



Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft. Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge. handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.

# Alpha Birne

	Schälmesser <i>bird's beak</i> B703/06 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i> B701/09 cm
	Spickmesser <i>chef's paring knife</i> B764/10 cm
	Spickmesser <i>chef's paring knife</i> B764/13 cm
	Tomatenmesser <i>tomato knife</i> B464/13 cm
	Ausbeinmesser <i>boning knife</i> B703/13 cm flex.
	Brotmesser <i>bread knife</i> B430/21 cm
	Brotmesser <i>bread knife</i> B431/32 cm
	Zubereitungsm. <i>slicing knife</i> B765/16 cm
	Filiermesser flex. <i>fillet knife flex.</i> B765/18 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

*Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge.  
handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.*

# Alpha Birne



Schlachtenmesser  
*slicing knife*  
B765/21 cm



Käsemesser  
*cheese knife*  
B290/15 cm



Hartkäsemesser  
*hard cheese knife*  
B805/10 cm



Kochmesser  
*chef's knife*  
B805/16 cm



Kochmesser  
*chef's knife*  
B805/21 cm



Kochmesser  
*chef's knife*  
B805/26 cm



Kräutermesser Shark  
*herb knife Shark*  
B749/14 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

*Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge.  
handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.*

# Alpha Birne



Hacker (400 g)  
cleaver  
B740/18

Kochmesser  
chinaform (300 g)  
chinese chefs  
B840/18



Chai Dao  
chinese chef's knife  
B742/16 cm



Santoku  
Santoku  
B546/18 cm (Kulle)



Fleischgabel  
meat fork  
B096/18 cm



Wetzstahl  
sharpening steel  
B055/26 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

# Alpha Walnuss



Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge.  
handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.

# Alpha Walnuss



Schälmesser  
*bird's beak*

W703/06 cm

Gemüsemesser  
*paring knife*

W701/09 cm

Spickmesser  
*chef's paring knife*

W764/10 cm  
W764/13 cm

Tomatenmesser  
*tomato knife*

W464/13 cm

Brotmesser  
*bread knife*

W430/21 cm

Brotmesser  
*bread knife*

W431/32 cm

Zubereitungsm.  
*slicing knife*

W765/16 cm

Filiermesser flex.  
*fillet knife flex.*

W765/18 cm

Schinkenmesser  
*slicing knife*

W765/21 cm

Käsemesser  
*cheese knife*

W290/15 cm

Hartkäsemesser  
*hard cheese knife*

W805/10 cm

2020

Franz Güde GmbH  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

Blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge.  
handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.

# Alpha Walnuss

	Kochmesser <i>chef's knife</i> W805/16 cm
	Kochmesser <i>chef's knife</i> W805/21 cm
	Kochmesser <i>chef's knife</i> W805/26 cm
	Kräutermesser Shark <i>herb knife Shark</i> W749/14 cm <small>Ausgewählt mit dem WDR Design Award 2007</small>
	Chai Dao <i>chinese chef's knife</i> W742/16 cm
	Santoku <i>Santoku</i> W546/18 cm (Kulle)
	Fleischgabel <i>meat fork</i> W096/18 cm
	Wetzstahl <i>sharpening steel</i> W055/26 cm

2020

Franz Güde GmbH  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

**Exclusiv Serien  
Balkhauser Kotten  
Caminada  
The Knife.  
Synchos**



Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

*blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge.  
handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.*

## Exklusiv Serie Balkhauser Kotten

### Balkhauser Kotten

Zusammen mit dem Kuratorium Balkhauser Kotten hat die Manufaktur Güde die Messer-Edition "Balkhauser Kotten" entwickelt. Die Griffe wurden aus dem Eichenholz des alten Wasserrades, das 2008 erneuert werden musste, gefertigt. Das Signet des Kuratoriums, entworfen von Künstler Heinz-Peter Knoop, zeigt die Echtheit des Messers! Mehr als die Hälfte des Verkaufserlöses kommt dem erstmalig 1504 erwähnten und inzwischen ehrenamtlich geführten Kotten zu Gute!

Die Klinsen sind handgeschmiedet und bestehen aus einem Stück Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. Die Weiterverarbeitung erfolgt in über 40 manuellen Arbeitsgängen. Die Klinge ist rostfrei, eisgehärtet und handgeschärft - der Griff ist nicht spülmaschinene geeignet.



Spickmesser  
office knife  
BK764/08 cm



Schinkenmesser  
carving knife  
BK765/21 cm



Kochmesser  
chef's knife  
BK805/21 cm



Brotmesser  
bread knife  
7431/32 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-  
Molybdän, rostfrei  
eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Optimal ausbalanciert;  
feinpoliert, **nicht** wasserfest.  
**Walnussholzgriff**

*blade: high carbon-chromium-  
vanadium, stainless icehardened,  
hand ground cutting edge.*  
*handle: optimum balance; mirror  
polished, **not** dishwashersafe.*  
**Walnut wood handle**

## Exklusiv Serie Caminada



Brotmesser  
*bread knife*  
AC-5/23 cm



Santoku  
*Santoku*  
AC-2/18 cm (glatt)



Schinkenmesser  
*carving knife*  
AC-4/21 cm



Steakmesser glatt  
*steak knife*  
AC-1/14 cm



Steakmesser verzahnt  
*steak knife*  
AC-1V/14 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

*blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge.*  
*handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.*

## Exklusiv Serie The Knife.



The Knife  
Damaststahl  
DA-G888/ 26 cm



The Knife  
Olive  
G-X888/ 26 cm



The Knife  
Fasseiche  
G-E888/ 26 cm



The Knife  
Grenadil  
G-G888/ 26 cm

The Knife in Carbonstahl  
Grenadil  
G-G888/ 26-C cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

*blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless icehardened, hand ground cutting edge.  
handle: optimum balance; mirror polished, **not** dishwashersafe.*

## Exklusiv Serie Synchros



Zubereitungsmesser  
*slicing knife*  
S805/14 cm



Kochmesser  
*chef's knife*  
S805/23 cm



Tranchiermesser  
*carving knife*  
S765/26 cm



Brotmesser  
*bread knife*  
S431/32 cm cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Kappa



Klinge und Griff bestehen aus einem Stück Chrom-Vanadium-Molybdän-Messerstahl, rostfrei, eisgehärtet, handgeschärft, spülmaschinenfest.

*Blade and handle forged out of one solid piece steel, high carbon-chromium-vanadium, stainless, icehardened, hand ground cutting edge, dishwashersafe.*

# Kappa

	Kapselheber <i>bottle opener</i>
	0090/00 cm
	Schälmesser <i>bird's beak</i>
	0703/06 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i>
	0701/09 cm
	Buntschneidmesser <i>decorating knife</i>
	0704/09 cm
	Spickmesser <i>office knife</i>
	0764/10 cm
	Spickmesser <i>office knife</i>
	0764/13 cm
	Tomatenmesser <i>tomato knife</i>
	0464/13 cm
	Steakmesser <i>steak knife</i>
	0313/12 cm
	Tafelmesser <i>table knife</i>
	0314/12 cm
	Steakgabel <i>steak fork</i>
	0013 cm
	Tafellöffel <i>table spoon</i>
	0012/09 cm
	Käsemesser <i>cheese knife</i>
	0290/15 cm
	Ausbeinmesser <i>boning knife</i>
	0703/13 cm



reddot  
best of the best

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge und Griff bestehen aus einem Stück Chrom-Vanadium-Molybdän-Messerstahl, rostfrei, eisgehärtet, handgeschärft, spülmaschinenfest.

*Blade and handle forged out of one solid piece steel, high carbon-chromium-vanadium, stainless, icehardened, hand ground cutting edge, dishwashersafe.*

# Kappa

flexibel / flexible

	Filiermesser <i>fillet knife</i> 0765/16F cm
	Zubereitungsmesser <i>slicing knife</i> 0765/16 cm
	Schinkenmesser <i>carving knife</i> 0765/21 cm
	Brotmesser <i>bread knife</i> 0430/21 cm
	Hartkäsemesser <i>hard cheese knife</i> 0805/12 cm
	Kochmesser <i>chef's knife</i> 0805/16 cm
	Kochmesser <i>chef's knife</i> 0805/21 cm cm
	Kochmesser <i>chef's knife</i> 0805/26 cm
	Lachsmesser <i>salmon slicer</i> 0791/32 cm
	Fleischgabel <i>meat fork</i> 0096/16 cm
	Wetzstahl <i>sharpening steel</i> 0055/26 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

# Universalmesser *Universal Knife*





Güde Universalmesser  
Klinge: Rostfreier Spezialmesserstahl,  
eisgehärtet, doppelseitiger Hohl-  
schliff mit Feinverzahnung.  
Griff: farbig gestreift,  
feinpoliert, spülmaschinenfest.

*Güde Universal Knife*  
*Blade: high carbon no-stain steel,*  
*icehardened, hollow-grinded,*  
*micro serrated cutting edge.*  
*Handle: colored stripes.*  
*mirror polished, dishwashersafe.*

## Universalmesser Universal Knife



Universalmesser  
universal knife  
schwarz / weiß  
black / white  
9900/10 cm



Universalmesser  
universal knife  
schwarz / gelb  
black / yellow  
9900/10-G



Universalmesser  
universal knife  
schwarz / orange  
black / orange  
9900/10-O



Universalmesser  
universal knife  
schwarz / rot  
black / red  
9900/10-R



Universalmesser  
universal knife  
weiß / blau  
white / blue  
9900/10-B



Universalmesser  
universal knife  
Olivenholz  
Olivewood  
X900/10 cm

6 Stück Güde Universalmesser auf Karte: „6-“ vor Artikelnummer.  
6 pieces Güde Universal Knives on display carton: „6-“ in front of the article number.

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Güde Universalmesser  
 Klinge: Rostfreier Spezialmesserstahl,  
 eisgehärtet, doppelseitiger Hohl-  
 schliff mit Feinverzahnung.  
 Griff: gestreift,  
 feinpoliert, spülmaschinenfest.

*Güde Universal Knife*  
*Blade: high carbon no-stain steel,*  
*icehardened, hollow-grinded,*  
*micro serrated cutting edge.*  
*Handle: striped,*  
*mirror polished, dishwashersafe.*

## Universalmesser Universal Knife



Universalmesser  
 universal knife  
 schwarz / weiß  
 black / white  
 9300/11 cm



Universalmesser  
 universal knife  
 Olivenholz  
 Olivewood  
 X300/11 cm



Brötchenmesser  
 bun knife  
 Griff: schwarz  
 handle: black  
 1000/18 cm



6-9300/11

Steakmesser auf Karte, 6 Messer 9300/11.

steak set on display carton; 6 Knives 9300/11

2020

**Franz Güde GmbH**  
 Katterberger Straße 175  
 D-42655 Solingen  
 Telefon +49 (0)212 - 816166  
 Telefax +49 (0)212 - 815840  
 e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>




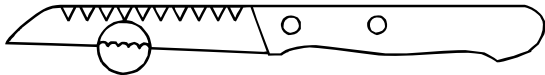




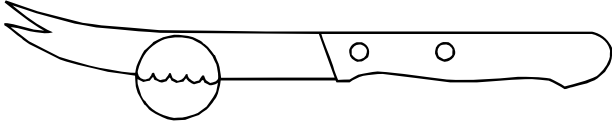

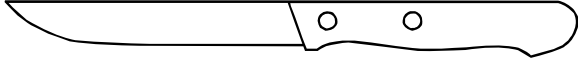
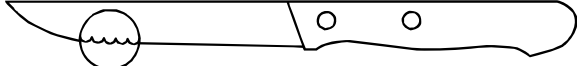
**GÜDE**  
 die Messer

**Sigma**

Klinge: Rostfreier Spezialmesserstahl,  
eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Edelholz natur.

Blade: high carbon no-stain steel,  
icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: choice wood.

# Sigma

	Schälmesser <i>bird's beak</i> 3103/06 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i> 3110/08 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i> 3110/09 cm
	Buntschneidmesser <i>decorating knife</i> 3404/09 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i> 3310/08 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i> 3310/09 cm
	Spickmesser <i>office knife</i> 3111/08 cm
	Spickmesser <i>office knife</i> 3111/10 cm
	Tomatenmesser <i>tomato knife</i> 3216/10 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i> 6401/08 cm
	Tomatenmesser <i>tomato knife</i> 6113/10 cm
	Tomatenmesser <i>tomato knife</i> 6213/10 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer



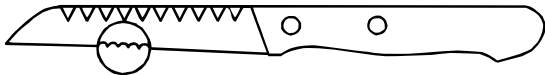

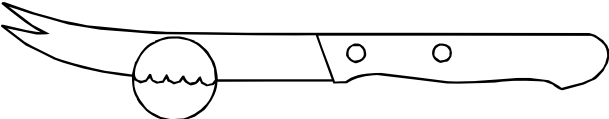
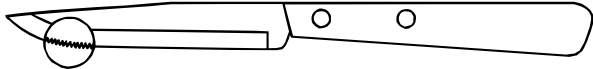
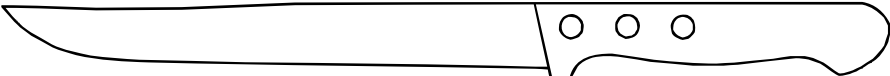

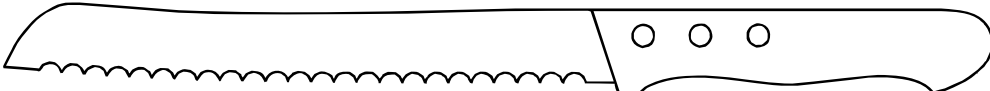
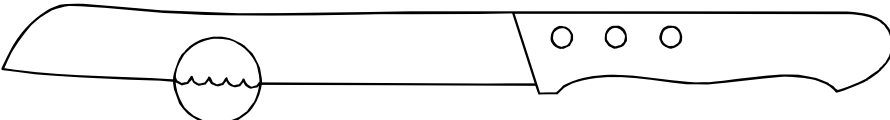



# Gamma



Klinge: Rostfreier Spezialmesserstahl,  
eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Edelholz natur,  
feinpoliert.

Blade: high carbon no-stain steel,  
icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: choice wood,  
mirror polished.

# Gamma

	Schälmesser <i>bird's beak</i> 7103/06 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i> 7101/08 cm 7101/09 cm
	Buntschneidmesser <i>decorating knife</i> 7404/09 cm
	Spickmesser <i>office knife</i> 7111/08 cm 7111/10 cm
	Tomatenmesser <i>tomato knife</i> 7216/10 cm
	Universalmesser <i>universal knife</i> 7900/10 cm
	Aufschnittmesser <i>utility knife</i> 7120/18 cm
	Fleischmesser <i>meat knife</i> 7133/13 cm
	Brotmesser <i>bread knife</i> 7430/18 cm 7430/20 cm
	Brotmesser <i>bread knife</i> 7230/18 cm
	Packmesser Gußstahl <i>packing knife</i> carbon steel 1022/10
	Matrosenmesser Gußstahl <i>Sailor's knife</i> carbon steel 1023/18 rostfrei / no stain steel 1024/18
	Scheide für / sheath for 1023/18 & 1024/18

2020

# Delta

interior  
innovation  
award  
2011

Winner



Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei, eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Grenadill; optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

*blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless, icehardened, hand ground cutting edge.  
handle: african blackwood; optimum balance; polished, **not** dishwashersafe.*

# Delta

Interior  
innovation  
award  
2011

Winner



Gemüsemesser  
paring knife  
D701/09 cm



Spickmesser  
office knife  
D764/10 cm



Spickmesser  
office knife  
D764/13 cm



Tomatenmesser  
tomato knife  
D464/13 cm



Steakmesser  
steak knife  
D380/12 cm



Zubereitungsmesser  
slicing knife  
D765/16 cm



Schinkenmesser  
slicing knife  
D765/21 cm

flexibel / flexible



Filiermesser flex.  
fillet knife flex.  
D765/21 F cm

2020

Franz Güde GmbH  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer



Klinge: Chrom-Vanadium-Molybdän, rostfrei, eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Grenadill; optimal ausbalanciert; feinpoliert, **nicht** wasserfest.

*blade: high carbon-chromium-vanadium, stainless, icehardened, hand ground cutting edge.  
handle: african blackwood; optimum balance; polished, **not** dishwashersafe.*

# Delta

Interior  
innovation  
award  
2011

Winner



Kochmesser  
chef's knife  
D805/16 cm



Kochmesser  
chef's knife  
D805/21 cm



Brotmesser  
bread knife  
D431/26 cm



Wetzstahl  
sharpening steel  
D055/26 cm



Fleischgabel  
meat fork  
D096/18 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

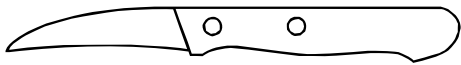



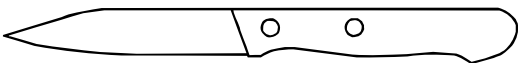

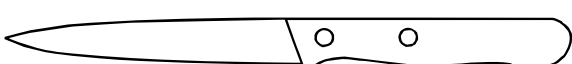
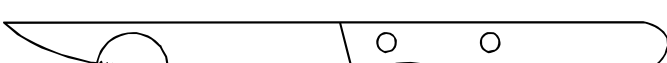

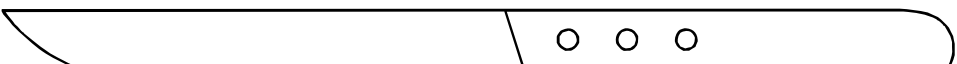


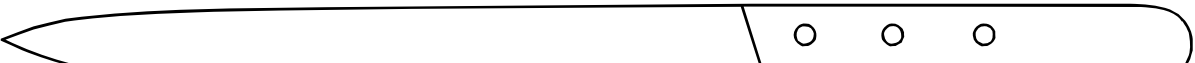
Beta



Klinge: Rostfreier Spezialmesserstahl,  
eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Hostaform schwarz,  
feinpoliert, spülmaschinenfest.

Blade: high carbon no-stain steel,  
icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: hostaform black, mirror  
polished, dishwashersafe.

# Beta

	Schälmesser <i>bird's beak</i>
	2103/06 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i>
	2101/07 cm 2101/08 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i>
	2101/09 cm
	Buntschneidmesser <i>decorating knife</i>
	2404/09 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i>
	2108/08 cm
	Spickmesser <i>office knife</i>
	2111/08 cm
	Spickmesser <i>office knife</i>
	2111/10 cm
	Steakmesser <i>steak knife</i>
	9313/12 cm
	Aufschnittmesser <i>utility knife</i>
	2120/18 cm
	Stechmesser <i>sticking knife</i>
	2128/15 cm 2128/18 cm 2128/20 cm
	Abhäutemesser <i>skinning knife</i>
	2169/18 cm
	Schlachtmesser <i>butcher knife</i>
	2109/20 cm
	Schinkenmesser <i>slicer</i>
	2709/25 cm

2020




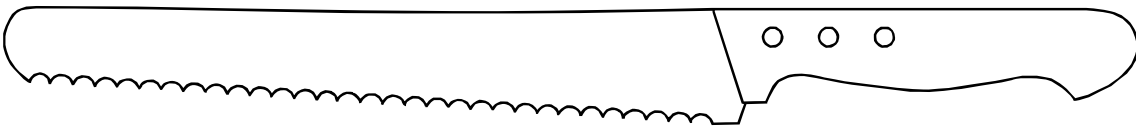
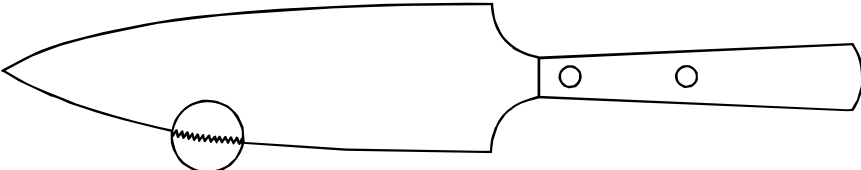
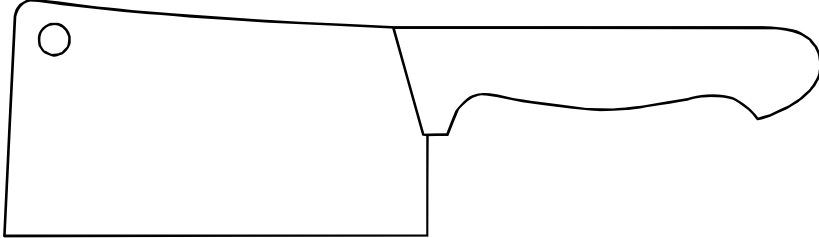

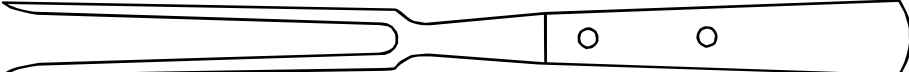
**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Rostfreier Spezialmesserstahl,  
eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: Hostaform schwarz,  
feinpoliert, spülmaschinenfest.

Blade: high carbon no-stain steel,  
icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: hostaform black, mirror  
polished, dishwashersafe.

# Beta

	Fleischmesser <i>meat knife</i> 2133/15 cm
	Fleischmesser <i>meat knife</i> 2133/18 cm
	Brotmesser <i>bread knife</i> 2430/20 cm
	Kochmesser <i>chef's knife</i> 2108/20 cm
	Universalmesser <i>universal knife</i> 2432/25 cm
	Tortenmesser <i>pie knife</i> 2335/17 cm
	Hacker <i>cleaver</i> 8140/15 cm 380 g
	Fleischgabel <i>meat fork</i> 2087/13 cm
	Küchengabel <i>kitchen fork</i> 2095/18 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer













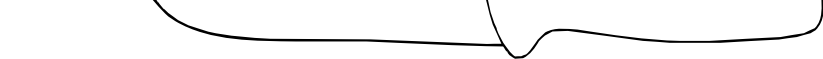
Omikron



Klinge: Rostfreier Spezialmesserstahl,  
eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: PPN schwarz,  
spülmaschinenfest.

Blade: high carbon no-stain steel,  
icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: PPN black,  
dishwashersafe.

# Omikron

	Schälmesser <i>bird's beak</i>
	4103/06 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i>
	4101/08 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i>
	4101/09 cm
	Buntschneidmesser <i>decorating knife</i>
	4404/09 cm
	Gemüsemesser <i>paring knife</i>
	4108/08 cm
	Spickmesser <i>office knife</i>
	4111/08 cm
	Spickmesser <i>office knife</i>
	4111/10 cm
	Tomatenmesser <i>tomato knife</i>
	4216/10 cm
	Tischmesser <i>utility knife</i>
	4140/12 cm
	Tischmesser <i>utility knife</i>
	4444/12 cm
	Tischgabel <i>fork</i>
	4040
	Aufschnittmesser <i>utility knife</i>
	4120/13 cm
	Aufschnittmesser <i>utility knife</i>
	4120/18 cm

2020


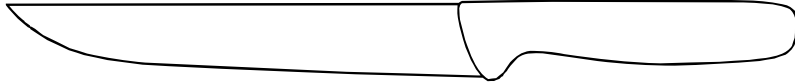
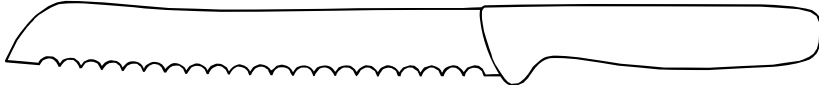
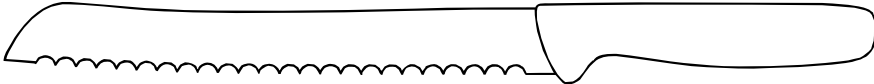
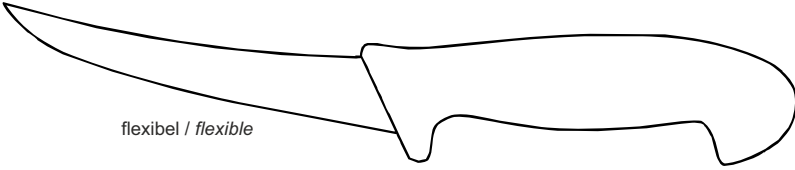
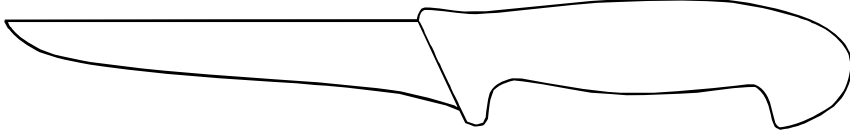
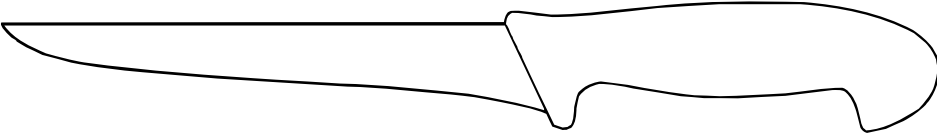
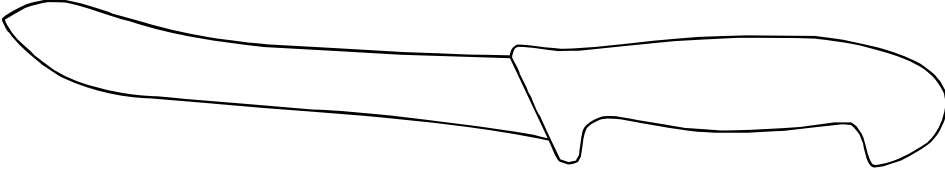
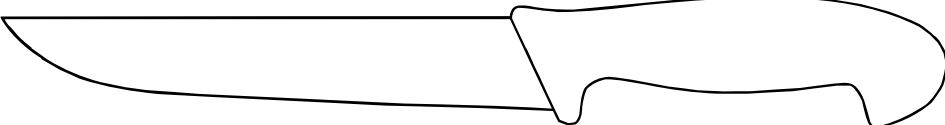
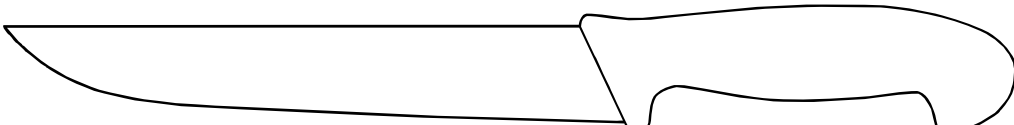
**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Klinge: Rostfreier Spezialmesserstahl,  
eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: PPN schwarz,  
spülmaschinenfest.

Blade: high carbon no-stain steel,  
icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: PPN black,  
dishwashersafe.

# Omikron

	Fleischmesser <i>meat knife</i>
	4133/13 cm 4133/15 cm
	Fleischmesser <i>meat knife</i>
	4133/18 cm
	Brotmesser <i>bread knife</i>
	4430/18 cm
	Brotmesser <i>bread knife</i>
	4430/20 cm
	Ausbeinmesser <i>boning knife</i>
flexibel / flexible	8105/13 cm
	Ausbeinmesser <i>boning knife</i>
	8103/13 cm 8103/15 cm
	Ausbeinmesser <i>boning knife</i>
	8103/18 cm
	Abhäutemesser <i>skinning knife</i>
	8169/15 cm 8169/18 cm 8169/20 cm
	Stechmesser <i>sticking knife</i>
	8128/15 cm 8128/18 cm
	Stechmesser <i>sticking knife</i>
	8128/20 cm

2020

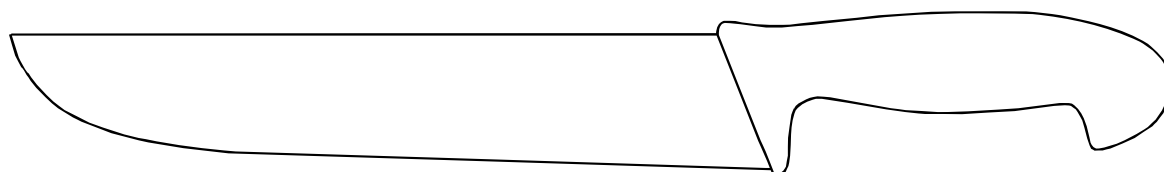
**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

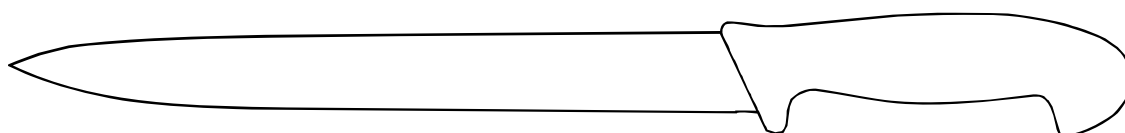
Klinge: Rostfreier Spezialmesserstahl,  
eisgehärtet, handgeschärft.  
Griff: PPN schwarz,  
spülmaschinenfest.

Blade: high carbon no-stain steel,  
icehardened, hand ground cutting edge.  
Handle: PPN black,  
dishwashersafe.

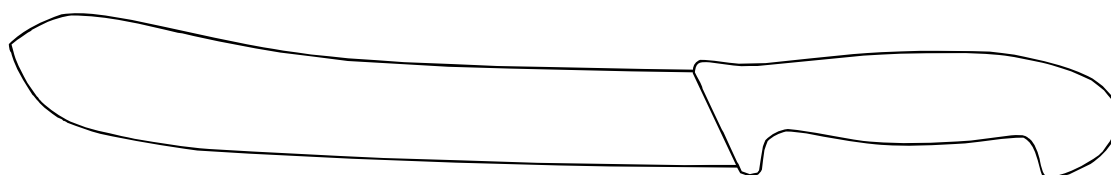
# Omikron



Schlachtmesser  
*butcher knife*  
8126/25 cm



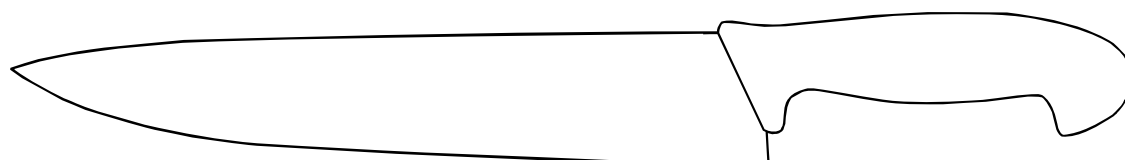
Schinkenmesser  
*slicer*  
8709/25 cm  
8709/30 cm



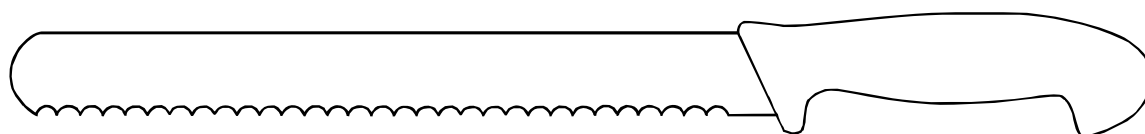
Schlachtmesser  
*butcher knife*  
8109/20 cm



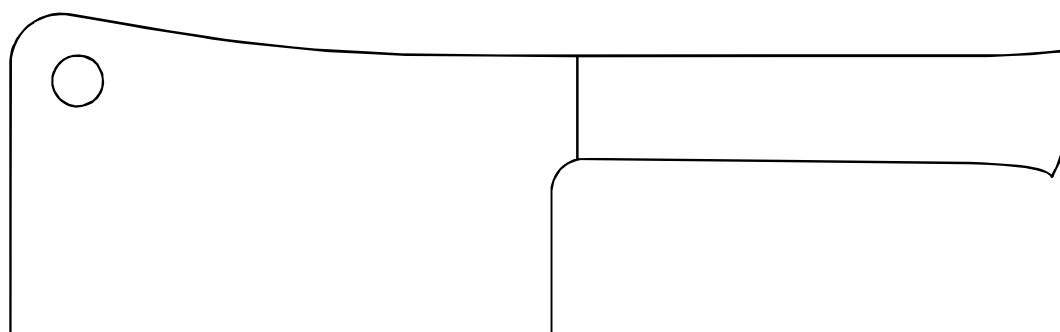
Kochmesser  
*chef's knife*  
8105/20 cm



Kochmesser  
*chef's knife*  
8105/25 cm



Backermesser  
*baker's knife*  
8470/25 cm  
8470/30 cm



Hacker  
*cleaver*  
8140/18 cm 700 g

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer



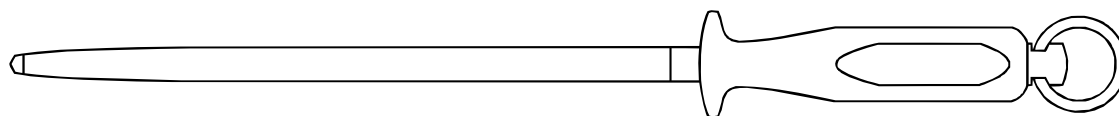
Wetzstähle  
*Sharpening Steels*



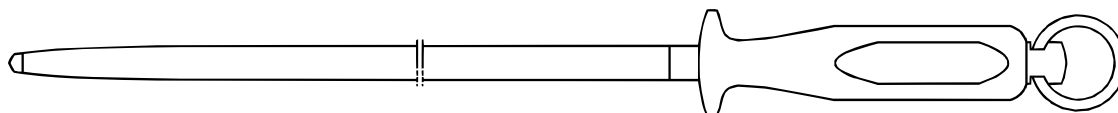
Die Wetzstähle zu den Serien Alpha und Kappa sind in den entsprechenden Kapiteln zu finden.  
Klinge: hartverchromt, magnetisch, Mittelfeinzug.

*The sharpening steels for the series alpha and kappa are shown in the corresponding chapters.  
Blade: hard chrome-plated, magnetic, medium fine cut.*

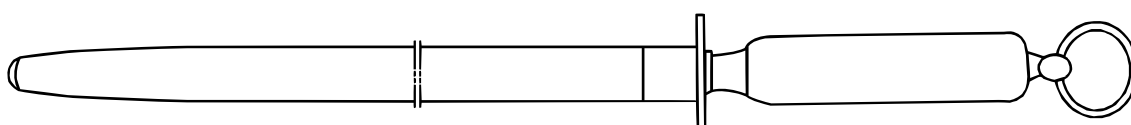
## Wetzstähle Sharpening Steels



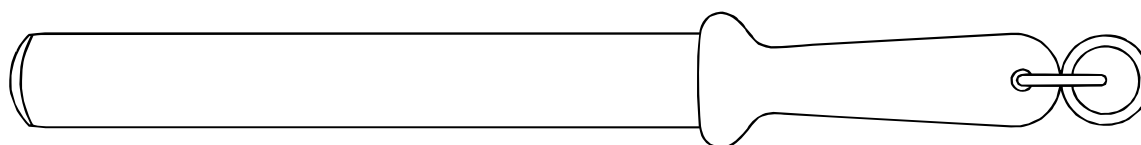
Rund, PPN-Griff  
round, poly-handle  
4005/25 cm



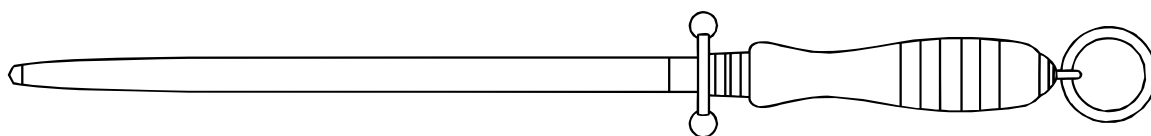
Rund, PPN-Griff  
round, poly-handle  
4005/30 cm



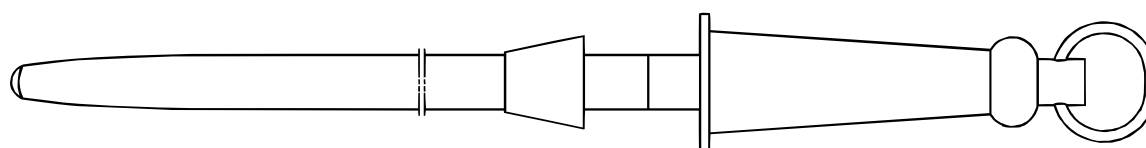
Oval, PPN-Griff  
oval, poly-handle  
4006/32 cm



Flach, PPN-Griff  
flat, poly-handle  
4007/26 cm

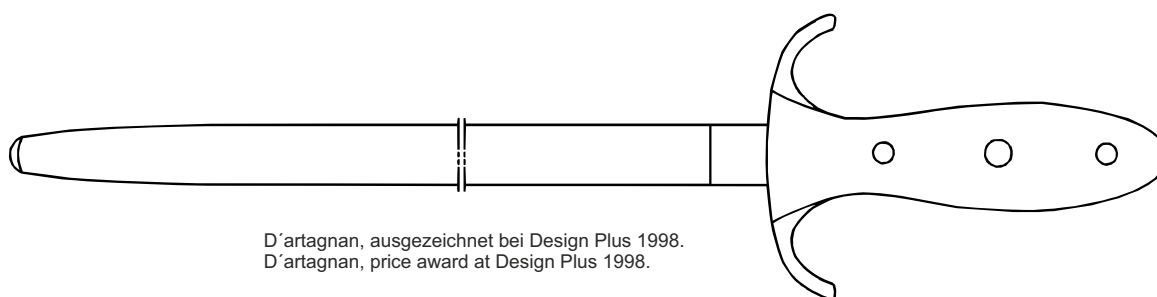


Rund, Holzgriff  
round, wood-handle  
8005/25 cm  
8005/30 cm



Oval, Holzgriff  
oval, wood-handle  
6006/32 cm

Güde-Wetz mit Abziehlehre, Güde-Patent.  
Güde Wetz with sharpening gage, Güde-patent.



D'artagnan, ausgezeichnet bei Design Plus 1998.  
D'artagnan, price award at Design Plus 1998.

Oval, Kirschholzgriff  
oval, cherrywood-handle  
7006/32 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

**Messerblöcke  
Geschenkverpackungen, Sets  
Kochkoffer, Rolltaschen  
Küchenhilfsgeräte**

**Knife Blocks  
Knife Sets  
Cook's Case, Knife Rolls  
Kitchen Gadgets**

Messerblock, 8-teilig, Buche natur  
oder Buche schwarz, bestückt  
mit Messern der Serie Alpha.

Block 8-teilig. Art. Nr.: 9-1000  
Ohne Abbildung:  
Block 6-teilig. Art. Nr.: 6-1000

*Knife block, 8-pieces, beech wood,  
natural colored or beech wood black.  
Content: series alpha.*

*Block 8-pieces art. Nr.: 9-1000  
Without illustration:  
Block 6-pieces art. Nr.: 6-1000*

## Messerblöcke Knife Blocks



### Inhalt content:

Gemüsemesser  
*paring knife*

1701/09 cm

Spickmesser  
*office knife*

1764/13 cm

Ausbeinmesser  
*boning knife*

1703/16 cm

Brotmesser  
*bread knife*

1430/21 cm

Schinkenmesser  
*carving knife*

1765/21 cm

Fleischgabel  
*meat fork*

1096/16 cm

Kochmesser  
*chef's knife*

1805/21 cm

Wetzstahl  
*sharpening steel*

8055/26 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

GÜDE Messerblock "Milly" in Buchenholz  
Modulbauweise, naturfarben oder schwarz.

Kleine Schlitz für Gemüse-, Spickmesser.  
Mittlere Schlitz für Schinken-, Ausbeinmesser.  
Große Schlitz für Koch-, Hackmesser.

Für 3, 6 (s. Foto), 9 und 12 Teile lieferbar.  
Artikel-Nr.: M3, M6, M9 und M12.  
Erweiterungsmodul je 3 Teile.

Für Serie Alpha und Kappa.

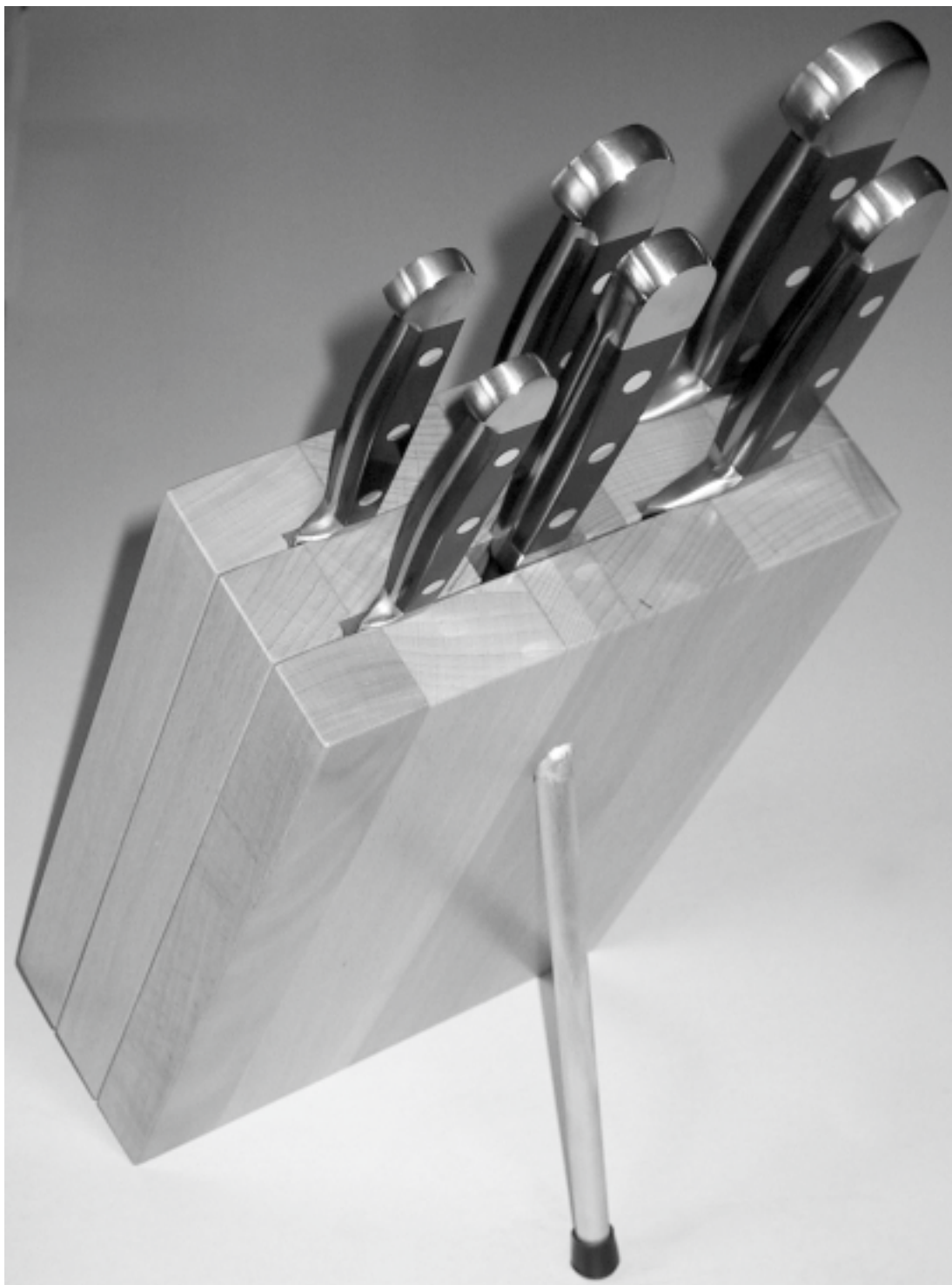
*GÜDE knife block "Milly", beech wood,  
modular, natural colored or black.*

*Small slots for paring and office knives,  
medium slots for slicers and boning knives,  
large slots for chef's knives and cleaver.*

*Available for 3, 6 (illustration), 9 and 12 pieces.  
Article-No.: M3, M6, M9 and M12.  
Each modul for 3 pieces.*

*For series alpha and kappa.*

## Messerblöcke Knife Blocks



2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

## Messerblöcke Knife Blocks



5360

Magnet Messerpult,  
Buche, für 5 Teile, bis 21 cm  
*Magnetic knifedesk  
for 5 pcs. Beechwood, 21 cm*



E380

Magnet Messerpult,  
Eiche, für 5 Teil, bis 21 cm  
*Magnetic knifedesk  
for 5 pcs. Oakwood, 21 cm*



5370

Magnet Messerpult, Buche  
schwarz, für 5 Teile, bis 21 cm  
*Magnetic knifedesk  
for 5 pcs. Beechw.black, 21 cm*



8-E000L

Messerblock aus Eichenholz  
für 8 Teile, bis 26 cm  
*Knifeblock, Oakwood  
for 8 pcs., 26 cm*



E001/32



E002/32

E001/32 für 1 Messer, *for 1 pcs.*  
E001/32 für 2 Messer, *for 2 pcs.*  
Messerhalter aus Eichenholz  
bis 32 cm  
*Knifeholder, Oakwood  
32 cm*



D006

Magnetmesserblock, Delta  
6 tlg. bis 26 cm  
*magnetic-knifeblock,  
Walnut-wood  
6 pcs., 26 cm*

2020

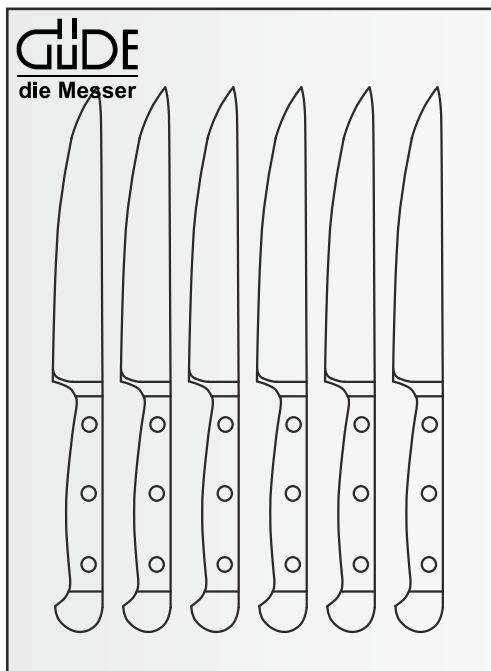
## Steakmessersätze bzw. Steakbestecke im Geschenkkarton

Die Geschenkkartons auf dieser Seite können für die Artikel der Serien **Alpha**, **Beta** und **Kappa** verwendet werden.

## Steak knives and steak-sets in gift-box

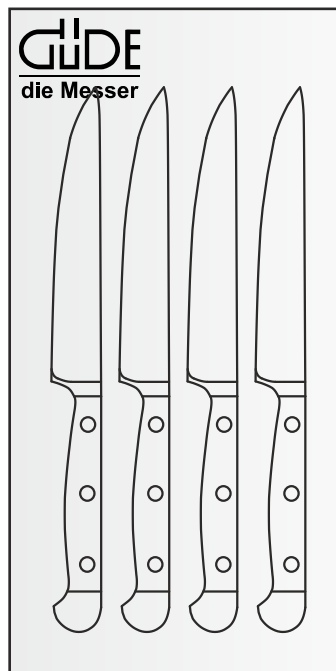
All gift-boxes on this page can be used for the lines **Alpha**, **Beta** and **Kappa**.

# Sets



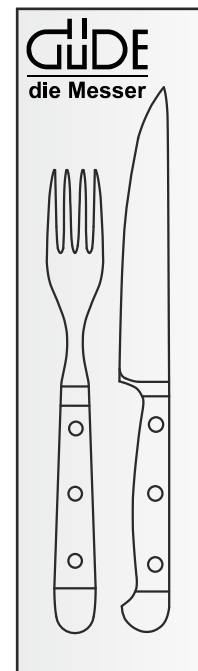
66-1313/12

6 Steakmesser (Alpha)  
6 steak knives



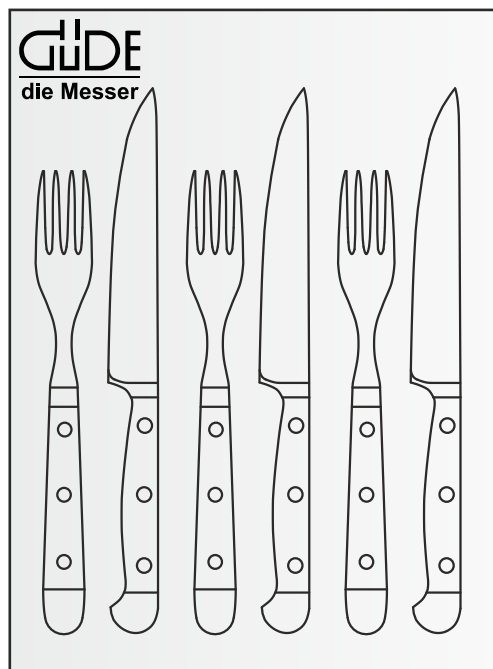
4-1313/12

4 Steakmesser (Alpha)  
4 steak knives



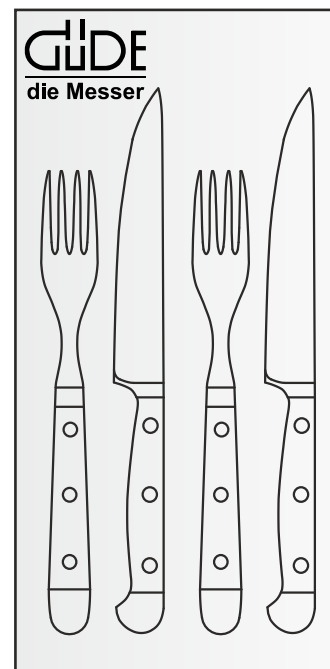
2-1313/12

Steakbesteck (Alpha)  
steak-set



63-1313/12

6 tlg. Steakbesteck (Alpha)  
6 pcs. steak-set



42-1313/12

4 tlg. Steakbesteck (Alpha)  
4 pcs. steak-set

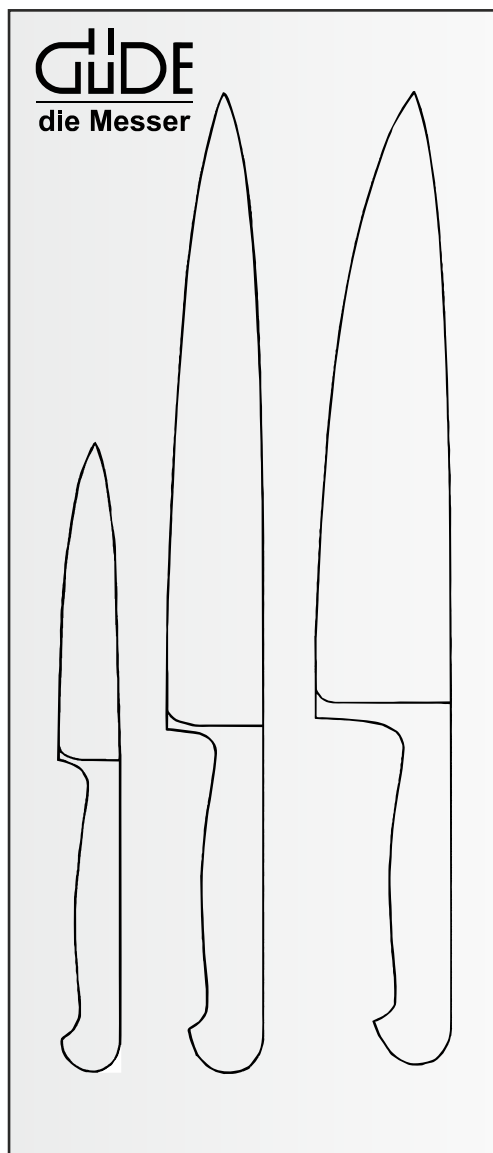
2020

**Messersätze im Geschenkkarton**

Die Geschenkkartons können für die Artikel der Serien **Alpha** und **Kappa** verwendet werden.

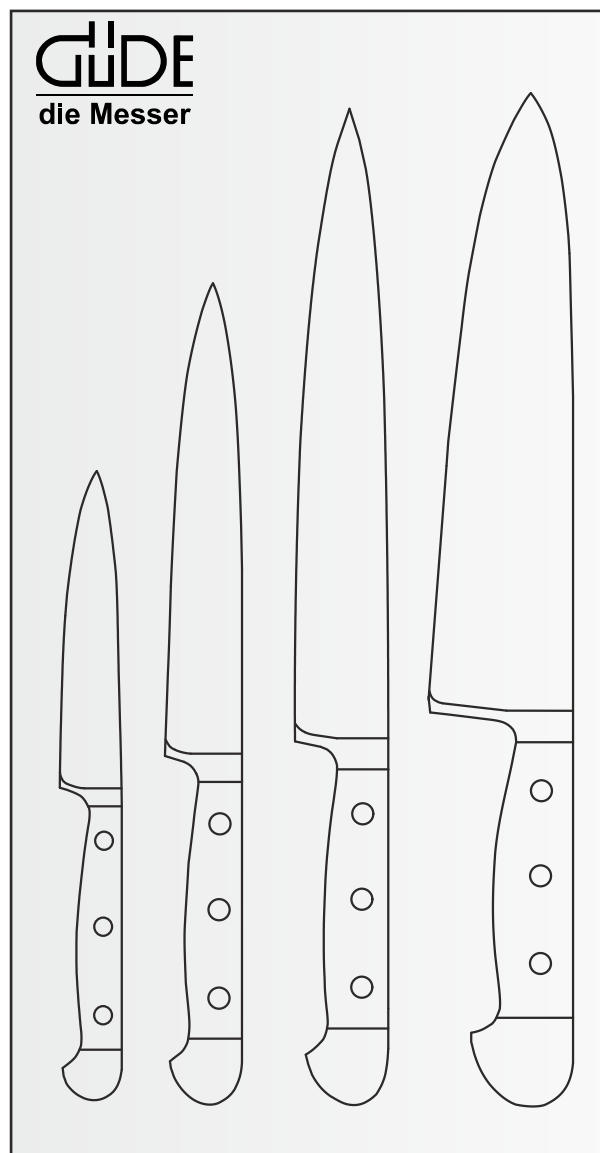
**Knife-sets in gift-box**

All gift-boxes on this page can be used for the lines **Alpha** and **Kappa**.

**Sets**

3-0000

3 tlg. Messersatz (Kappa)  
3 pcs. knife-set



4-1000

4 tlg. Messersatz (Alpha)  
4 pcs. knife-set

Weitere Geschenkverpackungen können nach Kundenwunsch angefertigt werden.

*We are able to offer other gift-boxes on customer's request.*

2020

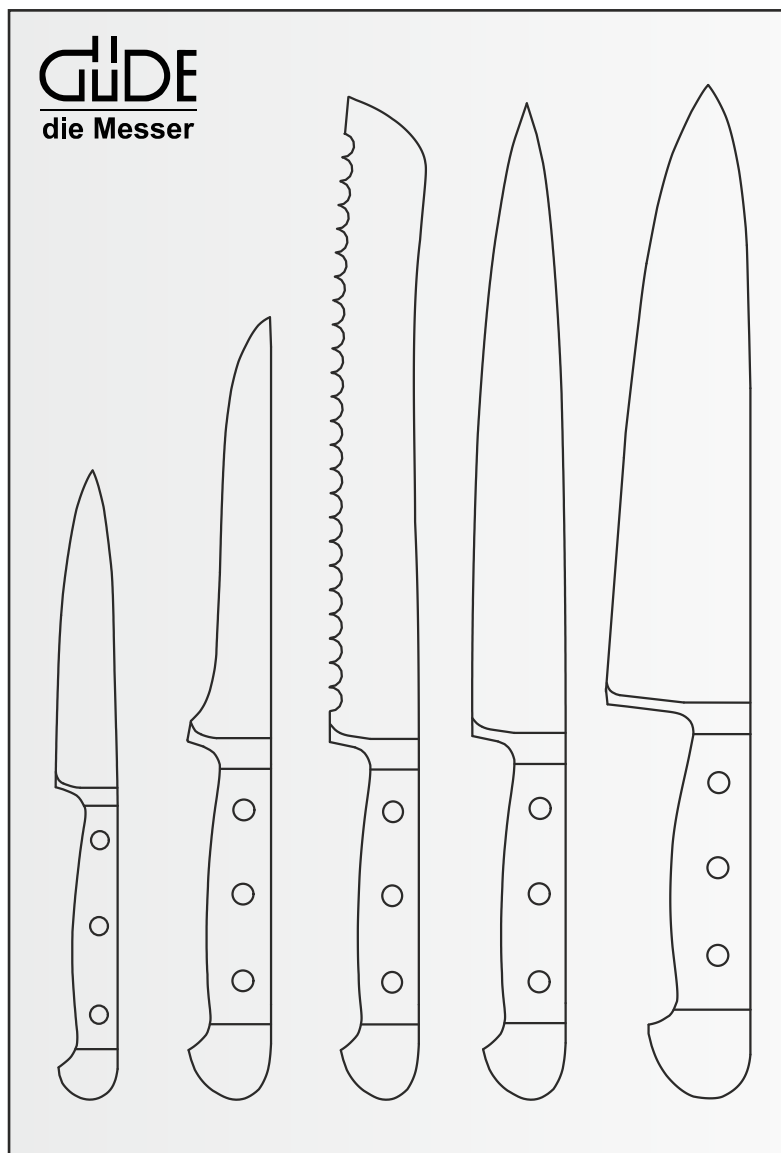


**Messersätze im Geschenkkarton**

Die Geschenkkartons können für die Artikel der Serien **Alpha** und **Kappa** verwendet werden.

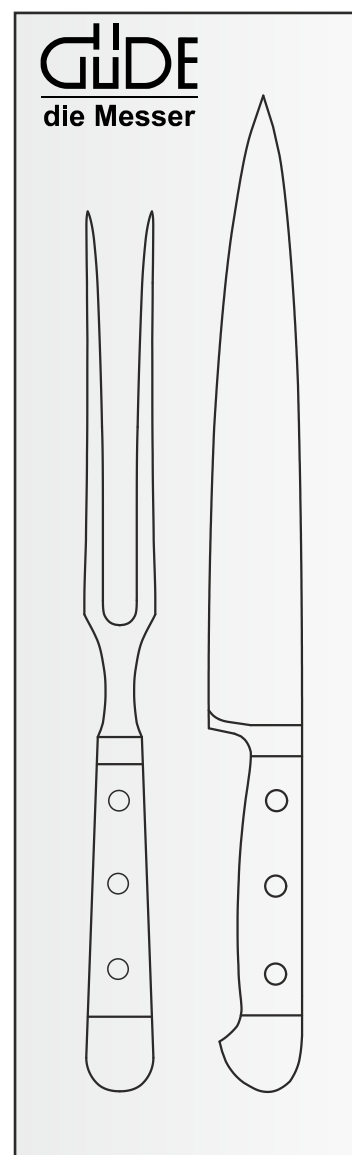
**Knife-sets in gift-box**

All gift-boxes on this page can be used for the lines **Alpha** and **Kappa**.

**Sets**

5-1000

5 tlg. Messersatz (Alpha)  
5 pcs. knife-set



2-1765/21

Tranchierbesteck (Alpha)  
carving set



Einzelmesser im Geschenkkarton (hier K1-1703/13)

Single knife in gift-box (illustration: K1-1703/13)

2020

2-teiliges Käsemessersset mit  
Hart- und Weichkäsemesser

2 pcs.cheeseknifeset including  
hard- and soft cheese-knife

# Präsente Presents



Serie Alpha  
2-1805/10



Serie Alpha Olive  
2-X805/10



Serie Kappa  
2-0805/12

ohne Abb.  
Serie Alpha Eiche  
2-E805/10



Steakbesteck 4-teilig  
4 pcs. Steakset  
42-1313/12



3-S000 Set

3-teiliges Synchros-Set  
3 pcs. Synchros-Set

S805/14 Zubereitungsmesser  
S805/23 Kochmesser  
S765/26 Tranchiermesser

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

## Präsente mit Geschichte

Alle Messer haben eine eigene Geschichte und sind traditionell von Hand gemacht. Mit ausführlicher Beschreibung im stilvollen Geschenkkarton.

## Knives with history

All knives have their own history and are manufactured traditionally by hand. Packed in a nice gift box including a booklet.

# Präsente Presents



### Kochmesser 21 cm

Klingenlänge: 21 cm. Mit ausführlicher Beschreibung und Handtuch im Geschenkkarton.

### Chef's knife 21 cm, .

Giftbox including cloth and booklet.

G-0805/21



### Tranchierbesteck Alpha

Mit ausführlicher Beschreibung im Geschenkkarton.

### Carving set, Alpha

Giftbox including booklet.

2-1765/21



### Brotmesser Franz Güde

Griff: Olivenholz. Klingenlänge: 32 cm. Mit ausführlicher Beschreibung im Geschenkkarton.

### Bread knife Franz Güde

Olive wood handle. Giftbox including booklet.

KF-7431/32



### Drei Ganzstahlmesser, Serie Kappa

Kochmesser 21 cm, Schinkenmesser 21 cm, Spickmesser 10 cm. Mit ausführlicher Beschreibung im Geschenkkarton.

### Three fully steel knives, series Kappa

Chef's knife 21 cm, carver 21 cm, office knife 10 cm. Giftbox including booklet.

3-0000

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Rolltasche, 11-teilig,  
Kunststoff, mit Steckschloß.

Bestückung: Serie Alpha.  
Bestellnummer: R11-1000.

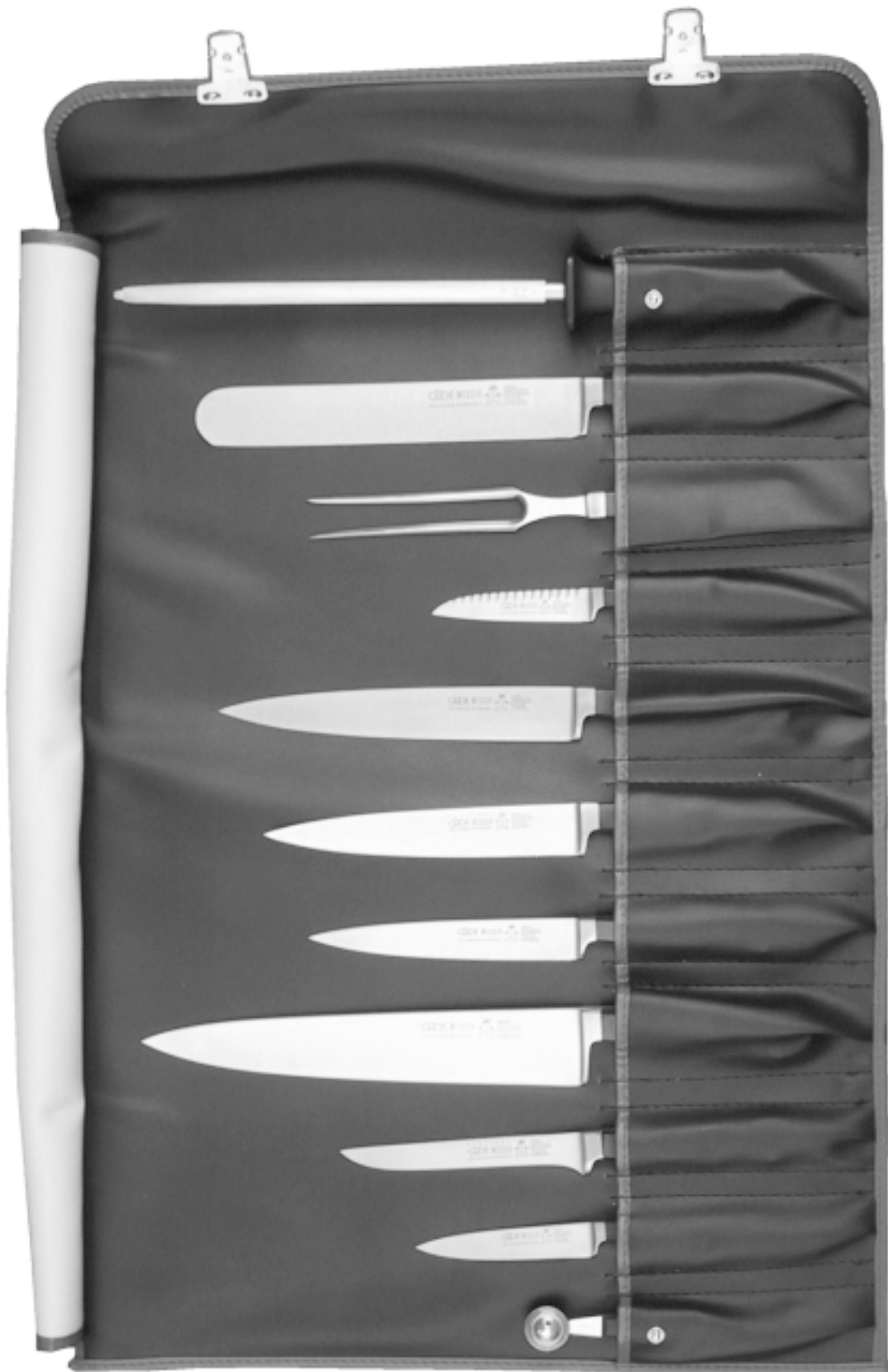
Ohne Abb.: 9-tlg.: R9-1000.

Knife roll, 11 pieces,  
synthetic.

Content: series Alpha.  
article nr.: R11-1000.

Without illustration: 9-pcs. R9-1000.

## Rolltaschen Knife Rolls



### Inhalt content:

Wetzstahl  
sharpening steel  
8055/26 cm

Palette  
spatula  
5060/25 cm

Fleischgabel  
meat fork  
1096/16 cm

Buntschneidmesser  
decorating knife  
1704/09 cm

Schinkenmesser  
carving knife  
1765/21 cm

Filiermesser  
fillet knife  
1765/18 cm

Zubereitungsmesser  
slicing knife  
1765/16 cm

Kochmesser  
chef's knife  
1805/26 cm

Ausbeinmesser  
boning knife  
1703/13 cm

Spickmesser  
office knife  
1764/10 cm

Kartoffelbohrer  
melon baller  
5014/00 cm

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katterberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

Griff: Kunststoff, schwarz,  
spülmaschinenfest.  
Klinge: Rostfrei.

Handle; plastic, black,  
dishwashersafe.  
Blade: no-stain steel.

## Küchen-Hilfsgeräte Kitchen Gadgets



Spicknadel  
*larding needle*  
5010/20 cm



Dressiernadel  
*tying needle*  
5012/20 cm



Kartoffelbohrer  
*melon baller*  
5014/00 cm

22/25 mm Ø



Pendelschäler  
*swivel peeler*  
5020/08 cm



Sparschäler  
*potato peeler*  
5022/06 cm



Dekorierzester  
*decozester*  
5028/04 cm



Winkelpalette  
*spatula*  
5062/19 cm



Austernbrecher  
*oyster knife*  
5040/05 cm



Küchenschere  
*kitchen-scissor*  
5000/10 cm



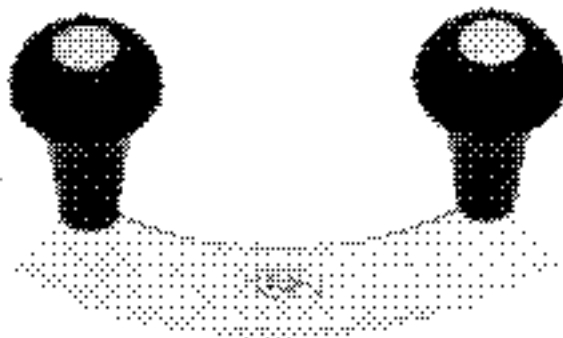
Geflügelschere  
*poultry shear*  
Rostfrei / no stain  
5073/15 cm

2020

Griff: Kunststoff, schwarz,  
spülmaschinenfest.  
Klinge: Rostfrei.

Handle: plastic, black,  
dishwashersafe.  
Blade: no-stain steel.

## Küchen-Hilfsgeräte Kitchen Gadgets



Wiegemesser  
*mincer*  
5050/14  
5050/18



Wiegemesser  
*mincer*  
5052/14  
5052/18



Kotelettklopfer  
*cutlet pounder*  
5080/14



Magnetleiste, schwarz,  
Länge: 35 + 50 cm.  
*magnetic rack,*  
*black, length:*  
*35 + 50 cm.*  
5090/35 cm  
5090/50 cm



Magnetleiste, Holz,  
Länge: 45 cm.  
*magnetic rack,*  
*black, length:*  
*45 cm.*  
5095/45 cm

2020

Franz Güde GmbH  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

**Gravuren  
Abziehservice  
Messerpflege  
Accessoires**

**Engravings  
Sharpening Service  
Knife Care  
Accessories**

**Alpha**

Vier Schriften stehen für individuelle Gravuren Ihrer Güde-Messer der Serie Alpha zur Wahl. Bitte bei der Bestellung angeben.

**Alpha**

*We offer a choice of four different types for the engraving of your Güde-knives, series alpha. Please remark on order.*

**Gravuren  
Engravings****A****B****C****D**



## Abziehservice Sharpening Service

### Abziehservice

Profis und viele Hobbyköche haben es sich aus Liebe zum guten Werkzeug zur Angewohnheit gemacht, vor jedem Arbeitsgang das Messer über den Wetzstahl zu ziehen und freuen sich auch noch nach Jahren jedesmal wieder, wenn das scharfe Messer jeden Schnitt spielerisch leicht erscheinen lässt. (Siehe auch unsere Broschüre „Gute Messer brauchen den Wetzstahl“.)

Kunden, die ihre Messer nicht so professionell behandeln und den Wetzstahl nicht so konsequent einsetzen, müssen irgendwann mit dem Nachlassen der Schnitffähigkeit rechnen.

Wenn die Schneide und der Schneidenwinkel (33 Grad) und damit die Funktionsfähigkeit stark beeinträchtigt wurde, bietet unser Abziehservice schnelle Abhilfe.

Sie schicken die Messer am besten wieder dorthin, woher sie gekommen sind: in die Güde Werkstatt.

Wir sind darauf eingerichtet, Güde-Messern kurzfristig die gewohnte Schärfe wieder zugeben.

Die Kosten entnehmen Sie bitte der aktuellen Preisliste.

### Sharpening Service

*Professionals, as well as many hobby chefs with love for fine tools of trade, have made a habit of honing their knives with a sharpening steel before each usage. They take pleasure in the ease with which their knives master every cut, year after year. (See also our brochure "Good knives need a sharpening steel").*

*Customers who do not treat their knives this professionally, and neglect to make consistent use of the sharpening steel, must sooner or later expect the edges suffer.*

*When the blade and its cutting edge (33 degrees) have suffered neglect and no longer cut to satisfaction, our Sharpening Service offers quick help.*

*We recommend to send the knives back to where they originated: the Güde workshop.*

*We are equipped to give Güde knives their customary cutting edge on short notice.*

*For prices, please see the current pricelist.*

**Kappa**

Vier Schriften stehen für individuelle Gravuren Ihrer Güde-Messer der Serie Kappa zur Wahl. Auch Schriftzüge sind möglich. Bitte bei der Bestellung angeben.

**Kappa**

*We offer a choice of four different types for the engraving of your Güde-knives, series alpha. Words can be engraved as well. Please remark on order.*

**Gravuren  
Engravings****A****B****C****D**

## Ein Stück Pflege

Edle Messer sollten so gereinigt werden, wie sie hergestellt wurden: von Hand. In den meisten Fällen reicht es völlig aus, mit einem feuchten Tuch über die Klinge zu wischen. Reinigen Sie Ihre Messer sofort nach Gebrauch. Es gibt Essensreste oder säurehaltige Lebensmittel wie z.B. Zitronen, deren Säuren auch hochwertigen Stahl angreifen können. Bearbeiten Sie Ihre Messer bitte nicht mit ätzenden oder scheuernden Putzmitteln.

### Bei Spülmaschinenreinigung bitte folgendes beachten:

- Messer mit feuchtem Tuch abwischen, damit sie nicht über Tage schmutzig in der Spülmaschine liegen.
- Nach Ablauf des Spülvorgangs die Messer aus der Maschine nehmen und mit einem trockenen Tuch abreiben.
- Auf vorschriftsmäßige Dosierung der Spülmittel und Entkalker achten.

### Messer mit Holzgriff

Holz arbeitet. Abhängig von der Feuchtigkeit verändert sich das Volumen des Holzes. Deshalb können zwischen dem Stahl und den Holzgriffen kleine Hohlräume entstehen, die bei höherer Luftfeuchtigkeit wieder verschwinden. Natürlich darf ein Messer mit Holzgriff nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Holz arbeitet, und es besteht die Gefahr, daß die Griffschalen platzen, wenn sie in der Spülmaschine immer wieder dem Wasserdruck, hohen Temperaturen und Reinigungsmitteln ausgesetzt werden.

## A Little Care

*Fine knives should be cleaned the same way they were made: by hand. In most cases wiping the blade with a moist cloth is sufficient. It is important, that the knife is not left uncleaned for a long time. Some kinds of food residue (lemon, for example) contain acids which can attack even high quality steel. Please avoid using caustic or abrasive products to take care for your knife.*

### When using the dishwasher please

- *preclean the knives with a moist cloth to prevent the knives sitting dirty for days in the dishwasher.*
- *take the knives out of the machine immediately after the cleaning process is finished and dry them properly.*
- *always use the correct amount of chemical substances.*

### Knives with wood handles

*Wood is alive: its volume changes depending upon humidity. This is why small spaces can develop between steel and the wooden handle. These gaps will disappear when exposed to higher humidity. Of course a wood handled knife must never be washed in a dishwasher. Because wood can warp, there is always the danger that the sides of the handle will break off if repeatedly exposed to the water pressure and high temperature of a dishwasher.*

Profis und ambitioniert kochende Menschen schätzen gute Kochaccessoires. Wir bieten für Ihre Kunden in unserem Programm eine kleine, nützliche Auswahl attraktiver Produkte.

*Professionals, as well as hobby chefs appreciate good cooking accessories. We offer your customers a small but usefull selection of attractive products.*

## Accessoires Accessories



5820

Güde T-Shirt, schwarz, mit Aufdruck, 100 % Baumwolle, Größen L, XL, XXL

*Güde T-shirt, black, incl. print, 100% cotton, sizes L, XL, XXL*



5840

Güde Küchenschürze, schwarz, mit Aufdruck, 100 % Baumwolle, 80 x 100 cm

*Güde bib apron, black, incl. print, 100% cotton, 80 x 100 cm*



5860

Küchenhandtuch-Klassiker, blau, (auch als Grubentuch bekannt) Halbleinen, 50 x 100 cm

*kitchen cloth, blue, half linen, 50 x 100 cm*

2018

Profis und ambitioniert kochende Menschen schätzen gute Koch-accessoires. Wir bieten für Ihre Kunden in unserem Programm eine kleine, nützliche Auswahl attraktiver Produkte.

*Professionals, as well as hobby chefs appreciate good cooking accessories. We offer your customers a small but usefull selection of attractive products.*

## Accessoires Accessories

### Magnetsockel Vesuv

Ein Messersockel mit unvergleichlicher Balance zwischen Arbeiten & Präsentation. Die massive Ausführung und das Zusammenspiel von Edelstahl und Aluminium präsentieren nicht nur eine moderne Küche, sondern zeigen auch Ihre persönlichen Güde Messer in einer noch nie dagewesenen freizügigen Darstellung.

Der Messerhalter wird in über 20 größtenteils manuellen Arbeitsgängen in Deutschland hergestellt.

### Magnetsohle Vesuvius

The magnetsole allows the balance of work and presentation. The massive construction of the product and its design are in harmonie with the Güde knives.

Stainless steel and alumenum. 5 colours available.

Manufactured in Germany.



Magnetsockel Vesuv  
Magnetsole Vesuvius

Rot/Red

5392

Blau/Blue

5394

Schwarz/Black

5398

Silber/Silver

5390

Gold/Gold

5396

### Lederscheiden Leather sheaths



Für Chai Dao und Shark  
for chinese chef's knife  
and herb knife Shark

5200/16 B



Für Spick- bzw.  
Zubereitungsmesser  
for office knife and slicing knife

5200/16



Für Kochmesser und Santoku  
for chef's knife and Santoku

5200/21 cm



Für das große Brotmesser  
for bread knife

5200/32 cm



Lederscheide The Knife  
Leather sheath the knife

5288/26 cm

2020

**Verkaufsförderung**  
**Displays**  
**Broschüren**  
**Verpackung**  
**Verkaufs- und Lieferbedingungen**

**Sales Promotion**  
**Displays**  
**Brochures**  
**Packing**  
**Sales Conditions**

**Messerbrett**

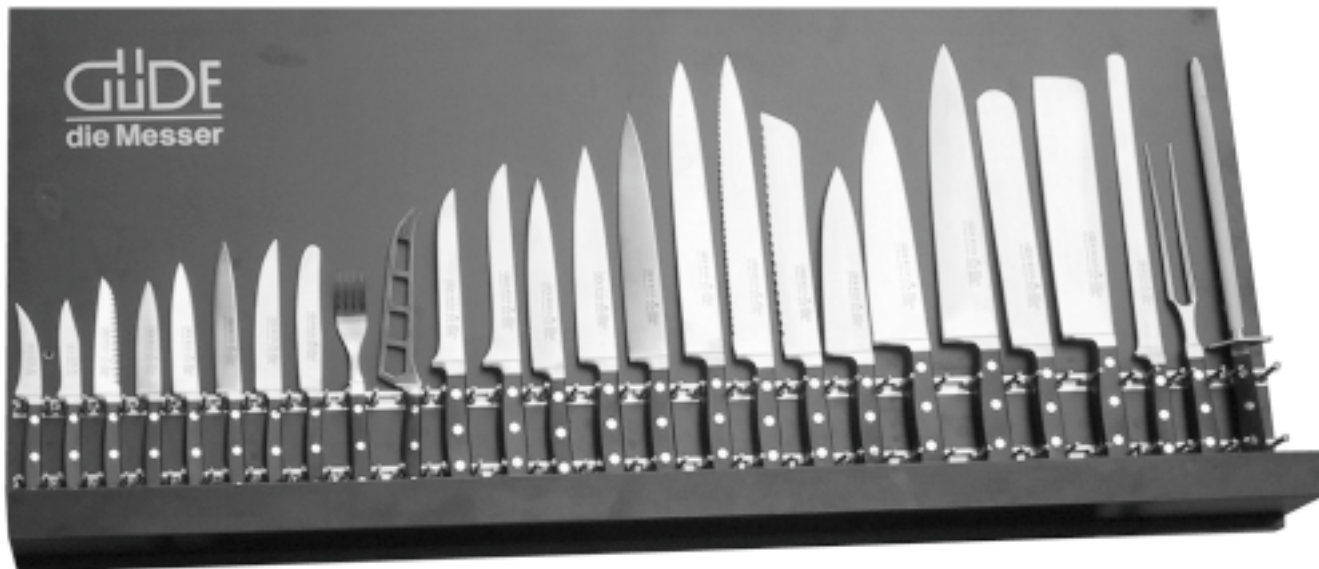
Das Messerbrett eignet sich für die übersichtliche Präsentation einer ganzen Messerserie.

Breite: 100 cm, Höhe: 45 cm, Tiefe 30 cm

**Knife Shelf**

*The knife shelf may be used to display a complete knife line.*

*Width: 100 cm, height: 45 cm, depth: 30 cm*

**Verkaufsförderung  
Sales Promotion**

Serie Alpha



Serie Kappa, Franz Güde, Karl Güde

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer

## Thekenaufsteller

Mitnahmeartikel brauchen bewährte und unkomplizierte Verkaufshilfen.

## Display-Boxes

Take away goods shall be shown with approved display boxes.

## Verkaufsförderung Sales Promotion



Güde Universalmesser (30 St. pro Karton) 30-9900/10  
Güde Universal Knife (30 pcs. per box) 30-9900/10



Gemüsemesser ( 20 St. pro Karton) "20-" vor Artikelnummer  
Paring knives (20 pcs. per box) "20-" in front of article number

2020

**Franz Güde GmbH**  
Katternberger Straße 175  
D-42655 Solingen  
Telefon +49 (0)212 - 816166  
Telefax +49 (0)212 - 815840  
e-Mail: [info@guede-solingen.de](mailto:info@guede-solingen.de)  
<http://www.guede-solingen.de>

**GÜDE**  
die Messer



## Verkaufsförderung Sales Promotion

### Broschüre

Kompetenz erlangt man durch ehrliche Kommunikation und ehrliche Produkte.

Die Broschüre „Kompromisslose Qualität seit 1910“ vermittelt das, was viele Anbieter so nicht sagen und stellt das hochwertige Güde-Messer Sortiment vor.

Vorgestellt wird darin auch die 100- jährige Unternehmensgeschichte, das einzigartige Brotmesser „Franz Güde“ (benannt nach dem Erfinder des Wellenschliffs), das chinesische Kochmesser „Chai Dao“, die Güde-Messerserien, die Messerblöcke und weiteres Zubehör sowie die wesentlichen Hinweise zu Pflege, Schärfung und Aufbewahrung.

### Prospekte

Zu den Serien Alpha, Alpha-Olive, Alpha-Faßeiche, Alpha-Birne, Kappa, Damaststahlmessern, The Knife., Balkhauser Kotten und den Briccole de Venezia sind übersichtliche Prospekte erhältlich.

### Poster

Poster in DIN A2 von den Katalogtitelbildern der jeweiligen Serien stehen zur Verfügung.

### Brochure

*Expertise is a combination of honest communication and honest products.*

*The brochure „Quality without compromise since 1910“ communicates what many dealers neglect to say, as well as presenting Güde’s excellent line of knives.*

*It presents a brief description of the 100 year long history and introduces the unique 45 cm bread knife „Franz Güde“. It is named simply „Franz Güde“, as he was the inventor of the „wavy edge“ serration, over 70 years ago. Güde’s other knife series and specialities e.g. „Chai Dao“ or „Shark“ are of course also presented here. You also find some hints on sharpening and care of the knives.*

### Leaflets

*Leaflets describing the Alpha, Alpha-Olive, Alpha-Faßeiche, Alpha-Birne and Kappa lines as well as the Damaskus steel knives, The Knife., Balkhauser Kotten, Briccole de Venezia are available in german and english.*

### Posters

*Posters (60 x 40 cm) of the titles of the different lines shown in this catalog are available.*

Die Messer werden je nach Größe zu 3, 6 oder 12 Stück in Papier verpackt.

Die Messer der Serie Alpha und Kappa werden einzeln verpackt geliefert.

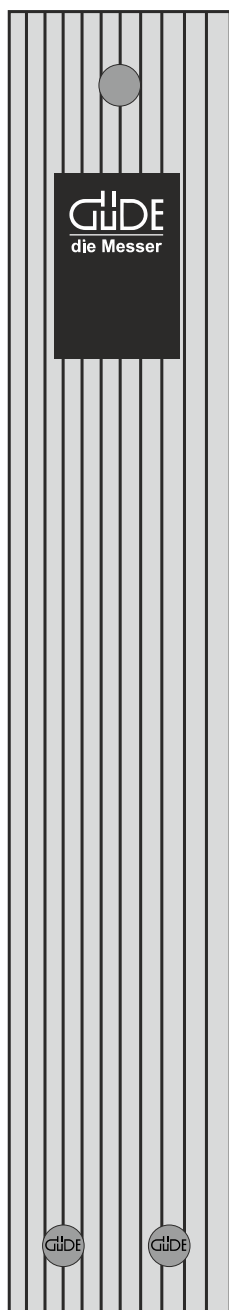
Gegen Aufpreis können die Artikel in Blisterverpackung oder in einer Klarsicht-Kunststoffhülle mit Aufhängeloch geliefert werden.

*In general the knives are packed by 3, 6 or 12 pieces and wrapped in paper.*

*Single packing for the knives of the Alpha and Kappa range.*

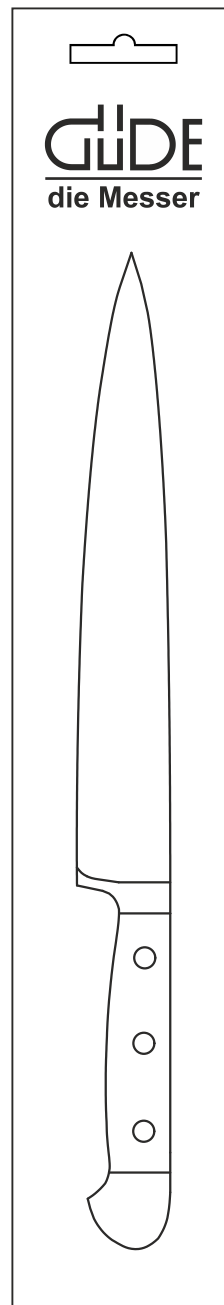
*Blister-packing and transparent plastic-pouches are available. Surcharge see pricelist.*

## Verpackung Packing



Einzelverpackung für  
Alpha und Kappa

*Single packing for  
Alpha and Kappa*



1-1765/21

Klarsicht-Kunststoffhülle  
"1-" vor Artikel Nummer

*Transparent plastic-pouch  
"1-" prior to article number*

---

# Verkaufsbedingungen

## Sales Conditions

**Alle Lieferungen erfolgen auf Grund dieser Bedingungen und gelten spätestens mit der Annahme der Lieferung für anerkannt.**

**Preise:**

Maßgebend sind unsere am Liefertag gültigen Listenpreise. Sie verstehen sich in Deutschland frei Haus einschließlich Außenverpackung. Exportlieferungen erfolgen frei deutsche Grenze. Alle Lieferungen erfolgen ausschließlich auf Gefahr des Bestellers.

**Kleinstaufträge:**

Für Aufträge mit einem Bestellwert von unter € 150,- netto wird ein Bearbeitungszuschlag von € 10,00 in Rechnung gestellt.

**Lieferzeit:**

Unvorhergesehene Schwierigkeiten, Fälle höherer Gewalt usw. befreien uns von der Einhaltung der vereinbarten Liefertermine und berechtigen uns zum vollständigen oder teilweisen Rücktritt vom Vertrag unter Ausschluß der Inverzugsetzung und ihrer Folgen. Schadensersatzansprüche wegen Verzug oder Nichterfüllung sind in allen Fällen ausgeschlossen.

**Mängelhaftung:**

Fehlerhafte Ware ersetzen wir kostenlos. Weitergehende Ansprüche des Bestellers, insbesondere solche auf Wandlung, Minderung oder Schadensersatz sind ausgeschlossen. Beanstandungen müssen in jedem Fall innerhalb 8 Tagen nach Erhalt der Ware erfolgen. Warenrücksendungen dürfen nur kostenfrei erfolgen.

**Zahlungsbedingungen:**

Nach 10 Tagen 2 % Skonto. Nach 30 Tagen ohne Abzug. Werden Zahlungen gestundet oder später als vereinbart geleistet, so werden für die Zwischenzeit Zinsen von 5% über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank berechnet, ohne vorherige Inverzugsetzung.

**Eigentumsvorbehalt:**

Wir behalten uns das Eigentumsrecht an allen gelieferten Waren bis zur Tilgung sämtlicher Verbindlichkeiten des Bestellers aus der Geschäftsverbindung mit uns vor. Soweit die Gültigkeit dieses Eigentums an besondere Voraussetzungen oder Formvorschriften im Land des Bestellers geknüpft ist, ist der Besteller gehalten, für deren Erfüllung auf seine Kosten zu sorgen. Verpfändungen und Sicherheitsübereignung sind unzulässig. Im Falle einer Pfändung durch Dritte ist der Lieferer hiervon unverzüglich zu benachrichtigen.

**Erfüllungsort:**

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung sowie der Gerichtsstand ist Solingen.

---

**All shipments follow to our sales conditions, which are accepted at the latest by acceptance of the shipment.**

**Prices:**

*Orders will be filled at the prices which are in effect at the time of shipment. Within Germany the prices include shipment and packing. Export shipments will be shipped FOB german border / port. All shipments follow at the buyer's risk.*

**Minimum Orders:**

*Orders with a value of less than € 150,- are subject to a surcharge of € 10,00.*

**Delivery:**

*Unforseen circumstances, force majeure etc. release us from our obligations with regards to the agreed delivery period and entitle us to resign partially or in full from the contract. Claims for compensations of damage due to delayed shipment or lack of performance are excluded.*

**Faulty Merchandise:**

*Will be replaced free of charge. Additional demands by the buyer especially in regards to change, decrease or regress are excluded. Complaint must be filed within 8 days after receipt of shipment. Return shipments have to follow free of charge.*

**Terms of Payment:**

*10 days 2% discount, 30 days net. Delayed payments, with or without our consent, are subject to an interest charge 5% higher than the prime rate of the German Federal Bank.*

**Property of goods:**

*All merchandise supplied by us remains our property until the buyer has settled all liabilities resulting from the business relation with us. If our proprietary right should depend on particular conditions or regulations in the country of the buyer, the buyer shall be held responsible to ensure their fulfillment at his own expense. Seizures or transfer of the proprietorship of the goods are inadmissible. In case of seizure by a third party the buyer is obliged to notify us without any delay.*

*Place of performance and jurisdiction is Solingen.*

2020