GüDE
die Messer

Rüssels Landart

Edition „Harald Rüssel“

Alpha **Fasseiche**

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 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

Edition „Harald Rüssel“

Alpha **Fasseiche** / ***Barrel Oak***

In Zusammenarbeit mit Sternekoch Harald Rüssel, dessen Gourmetrestaurant und Hotel Landhaus St. Urban in einem Seitental des Weinbaugebietes Mosel-Saar-Ruwer liegt, hat Güde diese Serie – nicht nur – für Weinliebhaber und Kochbegeisterte geschaffen.

Aus einem Stück handgeschmiedete Klinge aus Chrom-Vanadium-Molybdän Messerstahl. Weiterverarbeitung in über 40 manuellen Arbeitsgängen. Die Griffschalen bestehen aus dem Eichenholz über 80 Jahre alter Weinfässer, welches durch die lange Reife nahezu unverwüstlich geworden ist. Die Klinge ist rostfrei, eisgehärtet und handgeschärft – Griff nicht spülmaschinenfest.

Güde has created this series for wine lovers, cooking enthusiasts and others in collaboration with the celebrity chef Harald Rüssel, whose gourmet restaurant and hotel Landhaus St. Urban is located in a side valley of the Mosel-Saar-Ruwer wine-growing region.

The blade is hand-forged in a single piece from chromium-vanadium-molybdenum knife steel, then subjected to more than 40 further manual work steps. The handle is made of oak wood from 80 year old wine casks, which has been rendered nearly indestructible by a long process of maturation. Ice-hardened stainless steel, sharpened by hand. The handle is not dishwasher safe.

GÜDE
die Messer

RÜSSELs Landart

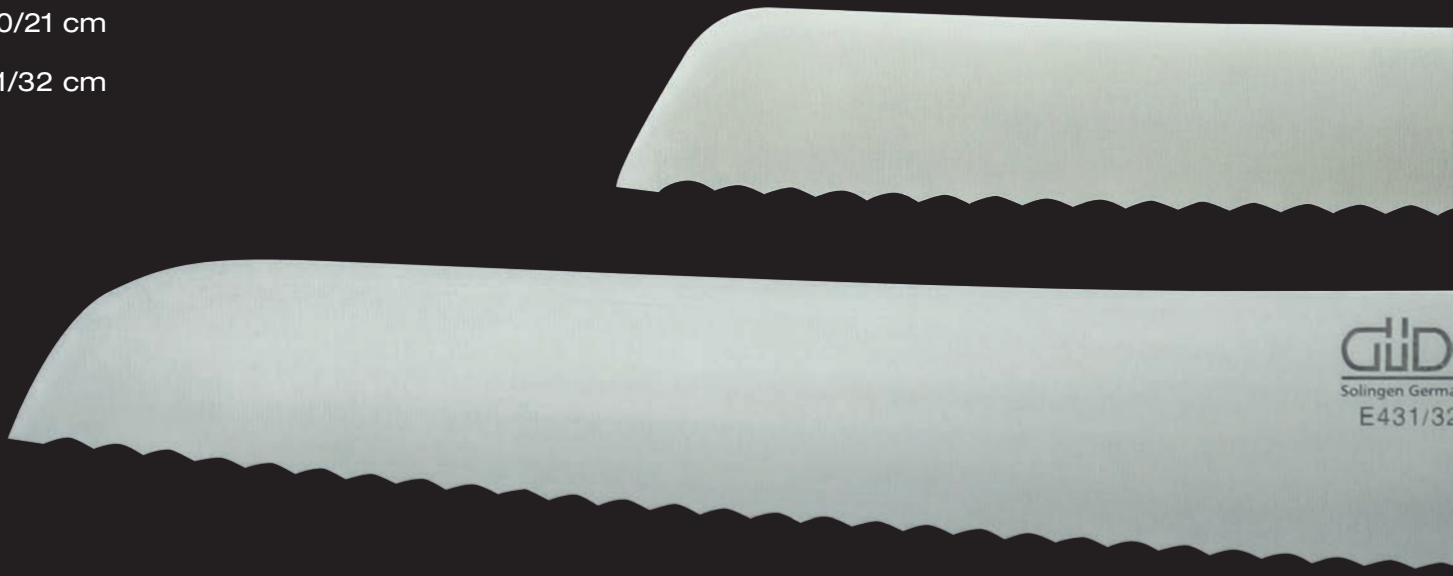
RÜSSELs Landhaus St. Urban
Büdlicherbrück 1
54426 Naurath/Wald

www.landhaus-st-urban.de

Brotmesser / *Bread knife*

E430/21 cm

E431/32 cm



GÜDE
die Messer

Kochmesser / *Chef´s knife*

E805/16 cm

E805/21 cm

E805/26 cm

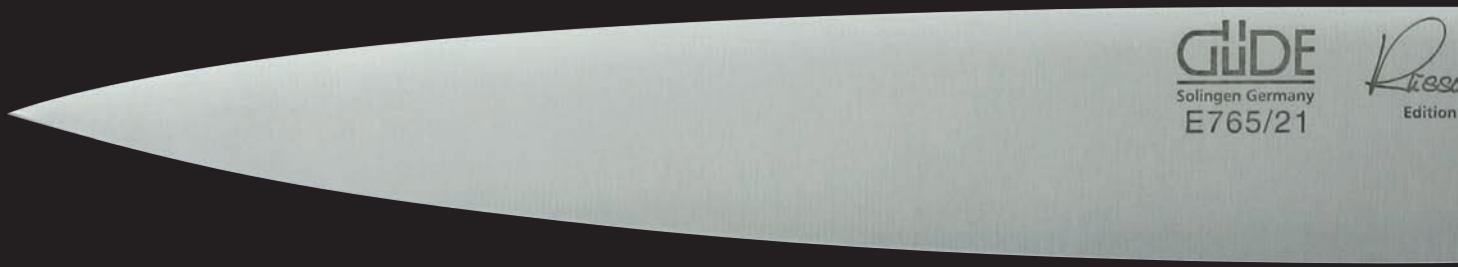
GÜDE
die Messer

Schinkenmesser / *Slicing knives*

E765/16 cm Zubereitungsmesser / *Slicing knife*

E765/18 cm Filiermesser flex. / *Fillet knife flex.*

E765/21 cm Schinkenmesser / *Carving knife*



GÜDE
die Messer

Chai Dao / *Chinese chef's knife*

E742/16 cm

Santoku

E546/18 cm (Kulle)

Hackmesser / Chopping knife

E740/18 Hacker / *cleaver* (400 g)

E840/18 Kochmesser chinaform / *Chinese chef's* (300 g)

GÜDE die Messer

Ausbeinmesser / *Boning knife*

E703/13 cm flexibel / *flexible*

Kräutermesser „Shark“ / *Herb knife “Shark”*

E749/14 cm

GÜDE
die Messer

Spickmesser / *Chef's paring knife*

E764/10 cm

E764/13 cm

Schälmesser / *Bird`s beak*

E703/06 cm

Gemüsemesser / *Paring knife*

E701/09 cm

GÜDE
die Messer

Wetzstahl / *Sharpening steel*

E055/26 cm

E006/32 cm „D´Artagnan“

Fleischgabel / *Meat fork*

E096/18 cm

GÜDE
die Messer

Käsemesser / *Cheese knives*

E290/15 cm Käsemesser / *Cheese knife*

E805/10 cm Hartkäsemesser / *Hard cheese knife*

E380/12 cm Porterhouse Steakmesser / *Porterhouse Steak knife*

E313/12 cm Steakmesser / *Steak knife*

E013/09 cm Gabel / *Fork*

GÜDE
die Messer

Taschenmesser / Pocket knife

E725/07 cm mit Pitchgabel / *with Pitchfork*

E715/07 cm

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.*

GUDE
die Messer

GÜDE
die Messer

Geschmiedete Messer aus bestem Stahl für Menschen, die gerne und gut kochen. Güde – Familienunternehmen seit 1910.

Forged knives manufactured from highest quality steel for people who enjoy cooking. Güde – a family run company since 1910.

Katternberger Straße 175
D-42655 Solingen

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

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

4DD-communication GmbH – Düsseldorf