



GÜDE
die Messer

Messer aus **Damaststahl**

Damascus Steel Series

Messer aus **Damaststahl**

Im „wilden Damast“ werden über 300 Lagen eines weichen und elastischen und eines extrem harten Stahls in einem – je nach Messertyp – bis zu 2 Tage dauernden Prozess manuell zu einer Klinge von höchster Perfektion geschmiedet. Nach weiteren 50 manuellen Arbeitsschritten ist ein Güde-Damaststahl-Messer fertig gestellt. Als Griffmaterial dient extrem hartes, bis zu 1.500 Jahre altes Wüsten-Eisenholz. Die Messer sind selbstverständlich nicht spülmaschinenfest und nicht rostfrei.

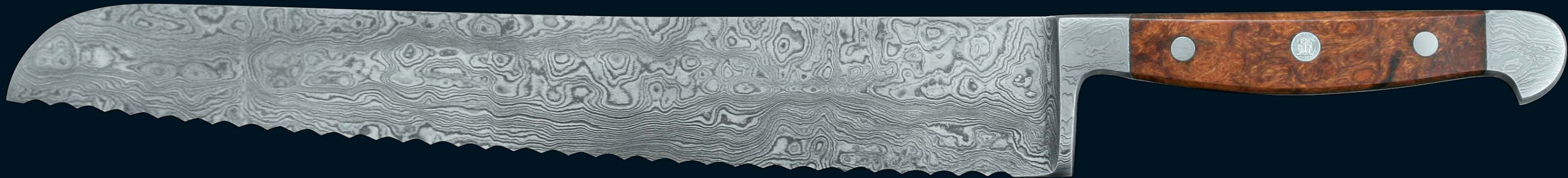
Damascus Steel Series

Each Güde Damascus knife is individually crafted from two types of carbon tool steel, one tough and elastic, the other extremely hard, which are hammer forged together and folded over many times so that each knife finally consists of over 300 layers of steel. Forging knives of this traditional "Random Pattern" Damascus may take up to a couple of days per knife and involves working the steel under a mechanical hammer until each knife is forged to perfection. A further fifty steps in the production process are needed before each Güde Damascus Knife is at last completed. Each of these unique knives is individually fitted with grips of the finest Desert Ironwood. These knives are not stainless and must never be cleaned in a dishwasher.

Brotmesser / Bread knife

32cm Klinge / 32cm blade
DA 7431/32

GÜDE
die Messer



Schinkenmesser / Slicing knife

21cm Klinge / 21cm blade
DA 7765/21



Santoku

18cm Klinge / 18cm blade
DA 7746/18

GÜDE
die Messer



Kochmesser / Chef's knife

21cm Klinge / 21cm blade
DA 7805/21

GLÜDE
die Messer



Spickmesser / Office knife

10cm Klinge / 10cm blade
DA 7764/10



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 Schublage 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 cleansers to scrub your knife.
3. Knives with wooden grips are NEVER to be washed in the dishwasher or left soaking in standing water!
4. Never store your knife loose in a drawer.
5. Never use a cutting surface made from stone or ceramic as these will dull or damage the cutting edge.



GÜDE
die Messer



GUDE
die Messer

Katternberger Straße 175
D-42655 Solingen

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

web: www.guede-solingen.de
email: info@guede-solingen.de