



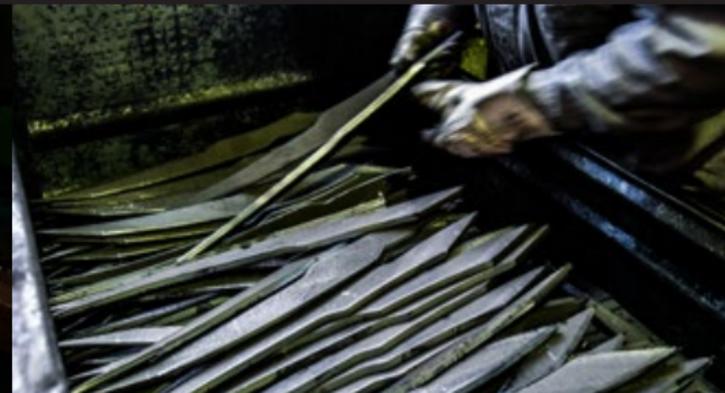
GlüDE
die Messer
Solingen Germany

SYNCHROS

Unternehmen / Company

Geschmiedete Messer in höchster Qualität und kleiner Stückzahl von Hand herzustellen, war, ist und bleibt die Philosophie unseres Unternehmens – seit vier Generationen und ohne jegliche Kompromisse. Verpflichtet fühlen wir uns der jahrhundertealten Kunst der Messerherstellung, die den Ruf der Stadt Solingen begründet hat.

Producing top quality forged knives by hand in small lots was, is and remains the philosophy of our company, with no compromises for four generations. We feel bound by the centuries of tradition in the old art of making knives, a tradition which established the city Solingen's reputation.



GLÜDE
die Messer
Solingen Germany

Eine neue Ära / A new era

Mit THE KNIFE. haben wir das Schneiden revolutioniert. Mit SYNCHROS führen wir die Evolution fort! Der Name ist Programm – SYNCHROS synchronisiert Hand und Messer und ermöglicht dank des innovativen Designs eine flexible Greifposition für einen universellen Einsatz. Alle SYNCHROS Messer besitzen den gleichen Griff aus geflammter Eiche, der den fließenden Übergang zwischen Klinge und Griff von THE KNIFE. adaptiert, sich dabei aber an der menschlichen Hand und nicht an der Klingenlänge orientiert. Unser Anspruch: Möglichst viele Anwendungen mit möglichst wenigen Klingenformen abdecken.

With THE KNIFE. we have revolutionized cutting. With SYNCHROS we continue the evolution! The name says it all – SYNCHROS synchronizes hand and knife and, thanks to its innovative design, enables a flexible gripping position for universal use. All SYNCHROS knives have the same handle made of flamed oak, which adapts the smooth transition between blade and handle from THE KNIFE. but is determined by the human hand and not the blade length. Our aim is to cover as many applications as possible with as few blade shapes as possible.

GLÜDE
die Messer
Solingen Germany

Kochmesser / *Chef's knife*

S805/23 cm



Für alle Anwendungen eines klassischen Koch-, Santoku- oder Kräutermessers.

For all applications of a classic chef's knife, santoku or herb knife.

Zubereitungsmesser / *Slicing knife*

S805/14 cm



Mit spitz zulaufender Klinge. Zu verwenden wie ein Koch-, Gemüse-, Tomaten oder Spickmesser und auch für kleine Hände ideal.

With a pointed blade. To be used like a chef's knife, paring knife, tomato knife or chef's paring knife and also ideal for small hands.

Tranchiermesser / *Carving knife*

S765/26 cm



Mit schlanker, teil-flexibler Klinge. Für alle Anwendungen eines klassischen Fleisch-, Filier- oder Schinkenmessers.

With a slim, semi-flexible blade. For all applications of a classic fillet or carving knife.

Brotmesser / *Bread knife*

S431/32 cm



Mit dem speziellen GÜDE Wellenschliff wird Brot gesägt und nicht zerquetscht.

With the special GÜDE serrated edge, bread is sawn and not crushed.

GÜDE
die Messer
Solingen Germany

Handhabung / Handling

Egal, ob Hobby- oder Profikoch: SYNCHROS ermöglicht individuelles Handling für optimale Schneidergebnisse. Die neuartige erhöhte Griffposition und die durchgeschliffene Klinge am Bart garantieren bestmöglichen Krafteinsatz bei sicherer Distanz zum Schneidbrett. Der durchgehend unterliegende Erl sorgt für eine ausgewogene Balance – zusammen mit dem massiven konvexen Holzgriff der Schlüssel für eine angenehme Messerführung in jeder Position.

No matter if amateur or expert chef: SYNCHROS enables individual handling for optimal cutting results. The innovative raised grip position and the ground blade on the heel guarantee the best possible use of physical effort at a safe distance from the cutting board. The continuous underlying tang ensures perfect balance – together with the solid convex wooden handle the key to a comfortable knife control in every position.

Standard **Standard**



Hybrid **Hybrid**



Übergriff **Overhand Grip**







Pflege und Aufbewahrung

Reinigen Sie das Messer direkt nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch!

1. Messer niemals ungereinigt liegen lassen – besonders nach dem Umgang mit säurehaltigen Nahrungsmitteln.
2. Messer niemals mit ätzenden oder scheuernden Mitteln reinigen.
3. Messer mit Holzgriff weder in der Spülmaschine reinigen, noch im Wasser liegen lassen.
4. Messer niemals lose in der Schublade lagern.
5. Niemals Schneidunterlagen aus Stein oder Keramik verwenden, da dies die Klingen beschädigt und stumpf werden lässt.

Care and Maintenance

Clean your knife after each use with a damp cloth!

1. *Never put your knife away without wiping it clean – specially after cutting acidic foods.*
2. *Never use acidic or abrasive cleaners to scrub your knife.*
3. *Knives with wooden grips are never to be washed in the dishwasher or left soaking in standing water!*
4. *Never store your knife loose in a drawer.*
5. *Never use a cutting surface made from stone or ceramic as these will dull or damage the cutting edge.*



GÜDE
die Messer
Solingen Germany

Katternberger Straße 175
D-42655 Solingen

 /guede.solingen
 /guedesolingen

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.*

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

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