

PERSBERICHT

Augustus 2015

## Güde – Messen

### Nieuw in het assortiment van O-K-Import: 'The Knife' van Güde

De met de hand vervaardigde messen van Güde worden wereldwijd geroemd om hun onovertroffen kwaliteit. Dit najaar brengt Güde een nieuw mes op de markt onder de naam 'The Knife'. Voor het ontwerp van dit mes is een totaal nieuwe benadering gekozen, waarin optimale ergonomie centraal staat.



Bij het ontwerpen van The Knife is er gekeken naar hoe de gebruikers hun mes daadwerkelijk vasthouden en gebruiken. Veel professionele gebruikers doen dat met de '*chefs-grip*': waarbij de krop van het mes in de handpalm ligt en de duim en wijsvinger aan weerszijde van het lemmet. De vorm zonder scherpe hoeken en de gewichtsverdeling zorgen voor een maximaal gebruikscomfort. Door het bijzondere ontwerp wordt het mes een verlengstuk van het lichaam.

Karl Güde opende in 1919 zijn eerste messensmederij in Solingen, Duitsland, waar hij zich vestigt tussen meer dan 9.000 andere messensmederijen. Mede door deze bedrijvigheid van de smeden in Solingen krijgt de stad een bijzondere reputatie als centrum voor messen van hoge kwaliteit.

Vanaf het allereerste moment staat het leveren van kwaliteit bij Güde voorop. Dit bereikt men door alle messen met de hand te smeden, te voorzien van een op maat gemaakt heft, en stuk voor stuk met de hand te slijpen en polijsten.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Août 2015

## Güde – Couteaux

### Nouveau dans l'assortiment O-K-Import: 'The Knife' de Güde

Les couteaux fabriqués à la main de Güde sont renommés dans le monde pour leur qualité. Cet automne, Güde présente un nouveau couteau sous le nom de 'The Knife'. Pour la conception de ce couteau, une nouvelle approche où l'ergonomie est capitale a été choisie.



Pendant la confection de The Knife, les concepteurs ont observé la manière dont les utilisateurs tenaient leur couteau en main et comment ils emploient ce couteau. Beaucoup d'utilisateurs professionnels se servent de leur couteau avec le '*chefs-grip*': la garde du couteau est maintenue par la paume de la main alors que le pouce et l'index se placent de part et d'autre de la lame. La forme dépourvue d'angles étroits et la distribution du poids fournissent un confort maximal à son utilisateur. Grâce à cette conception exceptionnelle le couteau devient un véritable prolongement du corps.

En 1919, Karl Güde ouvre sa première forge à Solingen en Allemagne, où il installera par la suite plus de 9.000 autres forges. Grâce à cette activité de forgerons à Solingen, la ville gagne une réputation exceptionnelle dans le domaine des couteaux de haute qualité.

Dès le début, la qualité est un point essentiel pour Güde. Cette qualité est obtenue en forgeant les couteaux à la main ainsi que grâce à leur manche particulièrement adapté. Chaque pièce est affûtée et polie manuellement.



[www.o-k-import.nl](http://www.o-k-import.nl)

Trade Mart Utrecht: Stand X3.F601 | Trade Mart Brussels: Stand D124  
Contact: Erwin van Mil | T: +31(0)6 30569174 | E: [erwin.vanmil@o-k-import.nl](mailto:erwin.vanmil@o-k-import.nl)