



FELIX[®]
SEIT 1790

SOLINGEN GERMANY



zepter

GUSTAV FELIX.

Solinger Stahlwaren

FELIX
Stahlwaren

Solinger Stahlwaren



TRADITION SEIT 1790 TRADITION SINCE 1790

Als Karl Gustav Felix das Unternehmen 1790 in Solingen gründete, ahnte niemand, dass FELIX-Messer noch drei Jahrhunderte später ein Begriff sind. Aber beginnen wir von vorne ...

Die Solinger Familie Felix beschäftigte sich seit 1790 mit der Herstellung von Schneidwaren, zunächst als Bauern in der Hofschniedmiede. Karl Gustav Felix lernte früh die Kunst des Messerschmiedens, konzentrierte sich auf die Produktion von Messern und gründete das Unternehmen Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX ist eine der ältesten Messer-Manufakturen der Welt. Die Messer, die bei FELIX in Solingen entstehen, gehören zu den besten Messern weltweit.

Als die Schweizer ZEPTER Gruppe das traditionsreiche Unternehmen 2012 übernahm, sicherte FELIX damit seinen Standort, seine Produktion und das komplexe Wissen um die traditionelle handwerkliche Fertigung einzigartiger Messer. ZEPTER produziert und vertreibt weltweit Premium-Produkte, auch Premium-Haushaltswaren. So gehen FELIX-Messer und Solinger Spitzenprodukte made by FELIX weiter in die Welt. Und aus Tradition wird Zukunft. Karl Gustav Felix hätte es gefreut.

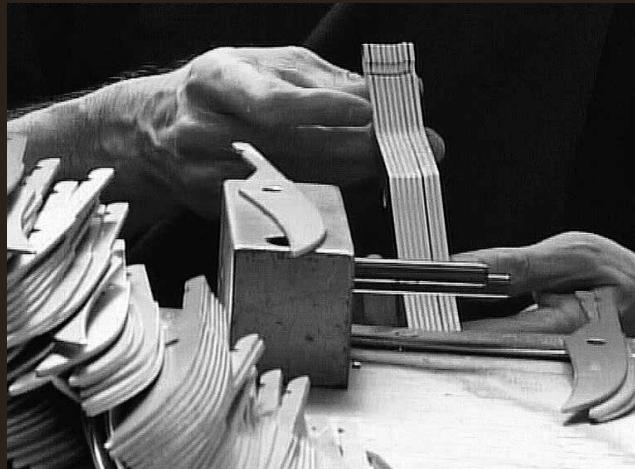
When Karl Gustav Felix founded his company in Solingen in 1790 no one could have imagined that three centuries later FELIX knives would be so well known. But let's start from the beginning ...

The Felix family from Solingen was already producing cutlery back in 1790, initially as smithy workers. Karl Gustav Felix learned the art of cutler very quickly and soon concentrated on producing knives – and founded the company Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX is one of the oldest knife manufacturers in the world. The knives made in Solingen by FELIX are among the best in the world.

When the Swiss Group ZEPTER took over this long-established company in 2012 FELIX was able to secure its production site and the complex traditional knowledge necessary to manufacture its unique knives. ZEPTER produces and sells premium products worldwide – premium household goods too. So FELIX knives and top Solingen products "made by FELIX" are reaching all parts of the world. Future comes from tradition. Karl Gustav Felix would have been pleased.

FUTURE COMES FROM TRADITION

QUALITÄT QUALITY



Qualität beginnt beim Material.

FELIX verarbeitet ausschließlich hochwertige Rohstoffe wie hochlegierten X50 CrMoV15 Chrom-Molybdän-Vanadium-Klingenstahl, VG10 japanischen Formdamast-Mehrlagenstahl oder X65 CR13 Rasierklingenstahl. Die Klingen sind an einem Stück im Gesenk geschmiedet, manche gestanzt – je nach Design des Messers. Alle Klingen garantieren durch den gleichmäßigen und dichten Faserverlauf der Mikrostruktur im Stahl Flexibilität, Korrosionsbeständigkeit und hohe Schnitthaltigkeit.

Qualität ist präzise Verarbeitung.

Bei FELIX entstehen Messer traditionell in Handarbeit. Ein Messer durchläuft ca. 45 Arbeitsschritte, bis es das Werk verlässt. Jeder einzelne Schritt ist jahrhundertealtes Solinger Wissen, handwerkliches Können und viel Geschick. Hinzu kommen Erfahrung, ein gutes Auge, Fingerspitzengefühl, Sorgfalt und die Liebe zum Detail.

Qualität ist auch Design.

Denn die perfekte Funktion eines Messers hängt davon ab, wie es geformt ist. Wie liegt es in der Hand? Wie ist die Balance? Wie gut überträgt sich beim Schneiden die Kraft in die Klinge? Die Qualität von FELIX-Messern ist sichtbar. Vor allem aber ist sie fühlbar.

Quality starts with the raw material.

FELIX only uses premium raw materials such as high-alloyed X50 CrMoV15 chromium molybdenum vanadium steel, Japanese VG10 multi-layer Damascus steel or X65 CR13 razor blade steel. The blades are drop-forged in one piece and some are stamped, depending on the design of the knife. Due to the homogenous and compact grain structure of the steel's microstructure all the blades guarantee flexibility, resistance to corrosion and great edge retention.

Quality is precise workmanship.

FELIX traditionally produces knives by hand. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Every single step consists of centuries-old Solingen knowledge, craftsmanship and a lot of skill. It is also a case of experience, a good eye, precision, care and love of detail.

Quality is also design.

The perfect functioning of a knife depends on how it is shaped. How does it fit in the hand? How is it balanced? How does the power get to the blade when cutting? The quality of FELIX knives is visible. But above all it is tangible.



PRODUKTION PRODUCTION

Bis heute entstehen bei FELIX in Solingen Messer in traditioneller Handwerkskunst. Das beginnt bei den an einem Stück im Gesenk geschmiedeten oder – je nach Design – gestanzten Messer- rohlingen aus hochlegiertem Klingenstahl. Alle Messerrohlinge sind eisgehärtet, manche vakuum- und eisgehärtet. Bis ein Messer die Manufaktur verlässt, hat es ca. 45 Arbeitsgänge durchlaufen. Die meisten davon per Hand.

Nach ersten Schleifgängen folgt das Feinschleifen – das so genannte Pliesten. Bei FELIX werden die Klingen fettgepliestet und matt geschliffen. Denn nur so entsteht die feine Oberflächenstruktur der Klinge, wobei die leichte Rauheit ausdrücklich gewünscht ist. Damit das Schnittgut nicht an der Klinge haften bleibt. Zudem veredelt und versiegelt Fettpliesten die Oberfläche zusätzlich gegen Korrosion.

In der Montage wird jeder Griff dem Messerrohling von Hand angepasst.

Beim anschließenden Ausmachen werden die Griffoberflächen geglättet. Schritt für Schritt wird die Körnung der Schleifbänder feiner ... Erst dann folgt das Abziehen der Klinge – das Schärfen – nach alter Tradition auf dem Stein. Es braucht viel Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl, um den Winkel und den Anpressdruck beim Abziehen konstant zu halten. In Solingen nennt man Schleifer deshalb auch Freihandkünstler.

In der Endkontrolle prüfen erfahrene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unter Speziallicht jedes einzelne Messer. Nur einwandfreie Produkte kommen ins Lager. Dort bleiben sie allerdings selten lange. Denn traditionelle Solinger Handwerkskunst und die einzigartige Qualität von FELIX-Messern erfreuen sich anhaltender Beliebtheit.

So far FELIX in Solingen have been producing knives with traditional craftsmanship. It all begins with blade blanks of high-alloyed steel being drop-forged in one piece or stamped – depending on the design. All blade blanks are ice-hardened, some are even ice-hardened and vacuum-hardened. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Most of them are by hand.

The initial grindings are followed by fine-grinding – otherwise known as dry-finishing. At FELIX the blades are dry-fined and mirror-polished. That is how the fine surface structure of the blade is made, whereby the slight roughness is explicitly desired so that nothing clings to the blade. Dry-finishing additionally finishes and reseals the surface against corrosion.

During assembly each handle is fitted to the blade blank by hand.

Subsequently the handle surfaces are polished. The grinding becomes increasingly finer ... and only then is the blade sharpened on the stone, according to old tradition. A lot of experience and precision is required to keep the angle and the grinding pressure constant when sharpening. That is why polishers are also called freehand artists in Solingen.

Experienced staff carry out a final inspection of every knife under a special light. Only perfect products make it to the warehouse. However, they rarely stay there long, as traditional Solingen craftsmanship and the unique quality of FELIX-knives are becoming increasingly popular.



PERSONALISIERTE MESSER
INDIVIDUELLE
LASERGRAVUR

PERSONALISED KNIVES
INDIVIDUAL
LASER ENGRAVING

INHALT

INDEX

MASTERPIECE COLLECTION

- 10 — **SIRIUS**
- 14 — **RESOLUTE**
- 18 — **FIRST CLASS**
- 26 — **FIRST CLASS WOOD**

PROFESSIONAL COLLECTION

- 34 — **SIZE S OLIVE**
- 40 — **SIZE S SMOKED OAK**

WEITERE PRODUKTE ADDITIONAL PRODUCTS

- 46 — **BARBECUE**
- 50 — **SCHEREN
SCISSORS**
- 54 — **FRÜHSTÜCK
BREAKFAST**
- 58 — **SCHÄRFEN & PFLEGEN
SHARPENING & CARE**
- 60 — **AUFBEWAHREN & SCHNEIDEN
STORAGE & CUTTING**



SIRIUS
MASTERPIECE COLLECTION



SIRIUS

Sirius ist der hellste Stern am Nachthimmel. Genau wie er heißt die neue Messerserie von Felix, welche nicht nur optisch überzeugt. Die Messer der Serie SIRIUS sind echte Hingucker. Die ergonomisch geformten Griffe aus stabilisiertem Ahornholz sind lebensmittelecht, pflegeleicht und liegen angenehm und sicher in der Hand. Die Klingen aus 130 Lagen rostfreiem DSC-Inox-Damaststahl sind vacuumgehärtet – was das Gefüge im Stahl fein und dicht macht – und haben mit 60 Rockwell eine hervorragende Schnithaltigkeit. Die Messer sind optisch, haptisch und funktional eine reine Wohltat.

Sirius is the brightest star in the night sky. This is also the name of the new knife series by Felix, which is not only visually convincing. The knives of the SIRIUS series are real eyecatchers. The ergonomically shaped handles made of stabilised maple wood are food-safe, easy to clean and lie comfortably and safely in the hand. The blades made of 130 layers of stainless DSC-Inox Damascus steel are vacuum-hardened – which makes the structure in the steel fine and dense. With 60 Rockwell they have an excellent cutting durability. Visually, haptically and functionally these knives are a pure delight.



20311

Buckelmesser Buckel knife
4,5" = 11 cm



20461

Steakmesser Steak knife
4,5" = 11 cm



201016

Zubereitungsmesser Universal knife
6" = 16 cm



202020

Kochmesser Chef's knife
8" = 20 cm



RESOLUTE

MASTERPIECE COLLECTION

FELIX® ZEPTER® HANDMADE
MADE IN SOLingen, Germany
X50 Cr 13 ICEHARDENED



RESOLUTE

Was schneidet besser als Klingenstein? Rasierklingenstahl. RESOLUTE ist das erste Messer weltweit mit einer Klinge aus Rasierklingenstahl. Mit 59 – 60 Rockwell erreicht RESOLUTE eine Schnitthaltigkeit, die einzigartig ist. Der Griff ist dezent und ergonomisch geformt und liegt sicher in der Hand. Durch die ausgezeichnete Balance überträgt sich die Kraft beim Schneiden wie von selbst auf das Schneidgut. Wer bei der Zubereitung von Speisen Wert legt auf absolut funktionales Schneidwerkzeug und gleichzeitig ästhetisch anmutendes, zurückhaltendes Design, findet mit RESOLUTE das Messer fürs Leben.

Ausgezeichnet mit dem Red Dot Design Award.

What cuts better than blade steel? Razor blade steel. RESOLUTE is the first knife in the world with a blade made of razor blade steel. RESOLUTE achieves a unique edge retention of 59 – 60 Rockwell. The handle is discreet, ergonomically shaped and fits snugly in the hand. No power at all is needed to cut, due to the excellent balance of the knife. RESOLUTE is the "knife for life" for anyone attaching importance to a reliable, simply-designed but aesthetic knife for food preparation.

Winner of the Red Dot Design Award.





171010

Spickmesser Paring knife

4" = 10 cm



177113

Universalmesser, mit Welle Universal knife, scalloped

5" = 13 cm



171016

Zubereitungsmesser Kitchen knife

6,5" = 16 cm



176007

Santokumesser mit Kulle

Santoku knife, with hollow edge

7" = 18 cm



171221

Kochmesser Chef's knife

8" = 21 cm



177224

Brotmesser Bread knife

9,5" = 24 cm





FIRST CLASS
MASTERPIECE COLLECTION

FIRST CLASS

Der FIRST CLASS sehen Sie ihre einzigartige Qualität an. Aus X50 CrMoV15 Klingenstahl an einem Stück im Gesenk geschmiedet, vacuum- und eisgehärtet erreicht das Material ein feines, dichtes und homogenes Gefüge. Das garantiert eine Klinge, die sich durch anhaltende Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit auszeichnet. Der doppelte Kropf – am unteren und oberen Ende des Griffes – verleiht der FIRST CLASS perfekte Balance. Der ergonomisch geformte Griff liegt kompakt und sicher in der Hand. FIRST CLASS ist ein zuverlässiges und unkompliziertes Messer, das in schlichter Eleganz und zeitloser Schönheit seine einzigartige Qualität täglich beweist.

It is easy to see the unique quality of FIRST CLASS. The drop-forged blade made from one piece of X50 CrMoV15 blade steel is vacuum-hardened and ice-hardened. The material achieves a fine, compact and homogenous grain structure. This guarantees a blade which stands out due to its long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The double crop – at the lower and upper part of the handle – provides FIRST CLASS with perfect balance. The ergonomically formed handle fits snugly and safely in the hand. FIRST CLASS is a reliable and uncomplicated knife which proves its unique quality every day with its elegance and timeless beauty.



811307
Schälmesser Turning knife
2,5" = 7 cm



811509
Gemüsemesser Paring knife
3,5" = 9 cm



811010
Spickmesser Paring knife
4" = 10 cm



816001
Obst- und Gemüsemesser Petty knife
4,5" = 12 cm



814612

Steakmesser Steak knife

4,5" = 12 cm

Ohne Abbildung: 817112, mit Sägeschliff
No image: 817112, with serrated edge



813113

Tomatenmesser Tomato knife

5" = 13 cm



812113

Ausbeinmesser Boning knife

5" = 13 cm

Ohne Abbildung: 812213, flexibel
No image: 812213, flexible



811015

Zubereitungsmesser Universal knife

6" = 15 cm



811116

Filiermesser, flexibel Filleting knife, flexible

6" = 16 cm



816007

Santokumesser mit Kuppe

Santoku knife, with hollow edge

7" = 18 cm



812018

Kochmesser Chef's knife

7" = 18 cm



812021

Kochmesser Chef's knife

8" = 21 cm



811221

Kochmesser, mit Fingerschutz

Chef's knife, with finger guard

8" = 21 cm



811921

Fleisch- und Tranchiermesser Meat- and carving knife

8" = 21 cm



810716
Fleischgabel Meat fork
6" = 16 cm



813826
Ital. Brotmesser Ital. bread knife
10" = 26 cm



819016
Hacker Cleaver
6" = 16 cm



814604
Steakmesserset, 4-teilig 4 piece steak set
Inhalt/Contents: 4 x 814612



810333

Messerset, 3-teilig 3 piece knife set
Inhalt/Contents: 811010, 811015, 812021



810002

Tranchierbesteck, 2-teilig 2 piece carving set
Inhalt/Contents: 810716, 811921



FELIX® ZEPTER®
SCULPTED IN GERMANY
HANDMADE
K50 Carbon Steel



FIRST CLASS WOOD
MASTERPIECE COLLECTION

FIRST CLASS WOOD

FIRST CLASS WOOD ist eine klassische Schönheit mit mediterran anmutendem Charakter.

In Fertigung und Qualität wie das FIRST CLASS besticht FIRST CLASS WOOD durch die besondere Ausstrahlung des Griffes aus Olivenholz.

Es wird ausschließlich Olivenholz aus Andalusien verwandt. Dort wird das Holz von bis zu 1000-jährigen Bäumen in limitierter Abholzung und Aufforstung unter staatlicher Aufsicht gewonnen. Die Struktur von Olivenholz ist dicht und fest, ebenmäßig und fein. Olivenholz überzeugt durch antiseptische Inhaltsstoffe und eine lange Lebensdauer. Mit ein wenig Pflege behält das Holz seine klare Struktur, intensive Farbe und Ausdruckskraft.

FIRST CLASS WOOD is a classical beauty with Mediterranean flair. The quality and production method is like FIRST CLASS but FIRST CLASS WOOD stands out due to the particular radiance of the olivewood handle. Olivewood from Andalusia is exclusively used. There the wood is gained from trees of up to 1000 years of age in special limited deforestation and reforestation programmes under state supervision. The structure of olivewood is compact, hard, regular and fine. Olivewood is endowed with antiseptic qualities and longevity. With a little treatment from time to time the wood retains its structure and intensive colour.



831307
Schälmeesser Turning knife
2,5" = 7 cm



831509
Gemüsemesser Paring knife
3,5" = 9 cm



831010
Spickmesser Paring knife
4" = 10 cm



836001
Obst- und Gemüsemesser Petty knife
4,5" = 12 cm



833113
Tomatenmesser Tomato knife
5" = 13 cm



834612

Steakmesser Steak knife
4,5" = 12 cm



832113

Ausbeinmesser Boning knife
5" = 13 cm



831015

Zubereitungsmesser Universal knife
6" = 15 cm



836007

Santokumesser mit Kuppe Santoku knife, with hollow edge
7" = 18 cm



832018

Kochmesser Chef's knife
7" = 18 cm



831221

Kochmesser mit Fingerschutz Chef's knife, with finger guard
8" = 21 cm



832021

Kochmesser Chef's knife
8" = 21 cm



831921

Fleisch- und Tranchiermesser Meat- and carving knife
8" = 21 cm



830716

Fleischgabel Meat fork
6,5" = 16 cm



837122

Brotmesser Bread knife
8,5" = 22 cm



833826

Ital. Brotmesser Ital. Bread knife
10" = 26 cm



834604

Steakmesserset, 4-teilig 4 piece steak set
Inhalt/Contents: 4 x 834612



830002

Tranchierbesteck, 2-teilig 2 piece carving set
Inhalt/Contents: 831921, 830716



830333

Messerset, 3-teilig 3 piece knife set
Inhalt/Contents: 831010, 831015, 832021



839016

Hacker Cleaver
6" = 16 cm

FELIX® ZEPTE
SOLINGEN GERMANY



SIZE S OLIVE
PROFESSIONAL COLLECTION

HANDMADE
X50 CrMoV15 ICEHARDENED

SIZE S OLIVE

Wer gern kocht, braucht dazu funktionales Werkzeug. Das gilt sowohl für Frauen als auch für Männer und beginnt beim Messer. Der ergonomisch geformte Griff der Serie SIZE S ist aus Olivenholz – schmiegt sich perfekt in die Handfläche und führt die Hand beim Schneiden. Die Klinge aus X50 CrMoV15 Klingenstahl ist an einem Stück im Gesenk geschmiedet. Sie ist vacuum- und eisgehärtet und hat so ein feines, dichtes und homogenes Gefüge, was anhaltende Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit garantiert. SIZE S Olive verleiht der Zubereitung von Speisen Leichtigkeit und anhaltende Freude beim Umgang mit funktionalem und außergewöhnlich schönem Werkzeug.

If you like cooking, you need a functional tool. This applies to both women and men and starts with the knife. The ergonomically shaped handle of the SIZE S series with olive wood – nestles perfectly into the palm of the hand and guides the hand when cutting. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel is forged in one piece in the die. It is vacuum- and ice-hardened and thus has a fine, dense and homogeneous structure, which guarantees lasting edge retention and corrosion resistance. SIZE S Olive gives the preparation of food lightness and lasting pleasure when working with functional and exceptionally beautiful tools.



971307

Schälmesser Turning knife
2,5" = 7 cm



971509

Gemüsemesser Paring knife
3,5" = 9 cm



974611

Steakmesser Steak knife
4,5" = 11 cm



971012

Spickmesser Paring knife
4,5" = 12 cm



971015

Zubereitungsmesser Universal knife
6" = 15 cm



976003

Santokumesser Santoku knife
7" = 16 cm



972018
Kochmesser Chef's knife
7" = 18 cm



971221
Kochmesser Chef's knife
8" = 21 cm



971921
Fleisch- und Tranchiermesser Meat- and carving knife
8" = 21 cm



977222
Brotmesser Bread knife
8,5" = 22 cm



970716
Fleischgabel Meat fork
6,5" = 16 cm



974604
Steakmesserset 4-teilig 4 piece Steak set
Inhalt Contents
4 x 974611



979506
Magnetmesserblock-Set Olive, 6-teilig
6 piece magnetic knife block set olive
Inhalt Contents
971012, 971015, 976003, 972018, 977222, 909400



Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 58
High quality care products and recommended knife blocks from page 58





SIZE S SMOKED OAK
PROFESSIONAL COLLECTION

SIZE S SMOKED OAK

Schön, scharf und geschmeidig. Die neue Serie von FELIX vereint Solinger Qualität und edles Design. Blickfang der Serie „Smoked Oak“ ist der Griff aus geräucherter Eiche, deren Farbe durch ein spezielles Verfahren von einem hellen Honigton in einen dunklen Ton verwandelt wird. Durch diese Art der Räucherung wird das Holz gleichzeitig geschmeidiger und zusätzlich widerstandsfähiger. Die robuste und langlebige Klinge entsteht aus einem X50 CrMoV15 Klingenstahl, der im Gesenk zu einem Messer geschmiedet wird. So sorgt die Kombination von Schärfe und Geschmeidigkeit der Serie „Size S Smoked Oak“ für anhaltende Freude beim Umgang mit diesem funktionalen und schönen Küchenwerkzeug.

Beautiful, sharp and smooth. The new FELIX series of knives combines Solingen quality and noble design. The eye-catcher of the series "Smoked Oak" is their handle made of smoked oak. The colour of the handle is changed from a light honey colour to a dark tone in a special smoke process. This makes the wood both smoother and more resistant. The robust and durable blade made of X50 CrMoV15 blade steel is drop-forged in one piece. Thus the combination of sharpness and smoothness of the "Size S Smoked Oak" series ensures lasting pleasure using this functional and beautiful kitchen tool.



981307
Schälmesser Turning knife
2,5" = 7 cm



981509
Gemüsemesser Paring knife
3,5" = 9 cm



984611
Steakmesser Steak knife
4,5" = 11 cm



986003
Santokumesser Santoku knife
6,5" = 16 cm



982018
Kochmesser Chef's knife
7" = 18 cm



981221
Kochmesser Chef's knife
8" = 21 cm



981012

Spickmesser Paring knife

4,5" = 12 cm



981015

Zubereitungsmesser Universal knife

6" = 15 cm



981921

Fleisch- und Tranchiermesser Meat- and Carving knife

8" = 21 cm



987222

Brotmesser Bread knife

8,5" = 22 cm



984604

Steakmesserset 4-teilig 4 piece Steak set

Inhalt Contents

4 x 984611



Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 58
High quality care products and recommended knife blocks from page 58



BARBECUE



BARBECUE

Für Hobbyköche und Profis sind auch beim Grillen funktionale Werkzeuge und Zubehör wichtig. Zum Beispiel eine Grillzange, mit der Sie das Grillgut sicher greifen und wenden. Holz ist bekanntermaßen stumpf, so rutscht auch bei leichtem Kraftaufwand nichts weg. Mit dem Felix Schneidbrett haben Sie die perfekte Unterlage zur Vorbereitung und Sie servieren das Grillgut sicher und stilgerecht. Die Lederschürze aus Rindsleder schützt den Grillmeister – zum Beispiel vor Funkenflug und Fettspritzern, die bekanntermaßen eine Stoffschürze schnell ruinieren. Naturmaterialien freuen sich über ein wenig Pflege. Damit bleibt die ursprüngliche Ausstrahlung und Schönheit des Materials erhalten. Zur Reinigung der Holzbretter empfehlen wir eine Mischung aus Salz, Zitrone und Wasser, das desinfiziert und neutralisiert Gerüche. Zur Pflege empfehlen wir Traubenkernöl. Das Leder pflegen Sie mit handelsüblichen Lederpflegeprodukten. So bleibt das Leder geschmeidig und vor äußeren Einflüssen geschützt.

BARBECUE

For hobby chefs and professionals, functional tools and accessories are also important when grilling. For example, a grill tong with which you can grasp and turn the food safely. Wood is known to be blunt, so nothing slips away even with slight effort. With the Felix cutting board you have the perfect base for preparation and you serve the food safely and in style. The leather apron made of cowhide leather protects the grill master – for example from flying sparks and grease splashes, which are known to quickly ruin a fabric apron. Natural materials are happy about a little care. Thus the original radiant emittance and beauty of the material remain. For cleaning the wooden boards we recommend a mixture of salt, lemon and water, which disinfects and neutralises odours. For care we recommend grape seed oil. The leather can be treated with commercially available leather care products. This keeps the leather supple and protected from external influences.



100825

Grilllederschürze Barbecue leather apron
Schoko L

48 | 49 - BARBECUE



100478

Grillzange S Barbecue tong
12" = 30 cm



100479

Grillzange M Barbecue tong
18" = 46 cm



100480

Grillzange L Barbecue tong
24" = 60 cm



SCHEREN
SCISSORS

SCHEREN

Für die Zubereitung von Speisen sind frische Kräuter so wichtig wie das Salz in der Suppe. Für Hobbyköche und den Profi sind daher spezielle Werkzeuge unerlässlich, um Kräuter jenach Beschaffenheit, Art und Zubereitung schonend zu schneiden.

Für alle Kräuter, die sich leicht mit einer Schere schneiden lassen, bieten sich unsere Küchenscheren von FELIX an. Der Kunststoffgriff mit integriertem Flaschenöffner für Drehverschlüsse liegt kompakt und gut in der Hand und ermöglicht leichtes Arbeiten.

Die Schneide aus rostfreiem Edelstahl ist äußerst scharf und schneidet wie von selbst. Zur besseren Reinigung lassen sich die beiden Scherenseiten aushebeln und leicht wieder ineinanderfügen.

SCISSORS

Fresh herbs are as important for the preparation of food as salt is in soup. Special gadgets are a must for amateur and professional cooks so that herbs are cut gently according to their nature, type and preparation.

Herb shears should be used for all herbs which can be easily cut with scissors. The plastic handle with integrated bottleopener for screwable caps fits snugly in the hand and makes light work of the job.

The cutting edge made of stainless steel is extremely sharp and almost cuts by itself. Both sides of the shears can be taken apart for better cleaning and easily put back together again.



263521

Küchenschere, rostfrei, demontierbar
Kitchen shears, stainless, detachable



263421

Küchenschere, rostfrei, demontierbar
Kitchen shears, stainless, detachable



Scherenhälften ohne Verschraubung.
Zur besseren Reinigung aushebeln,
Teile säubern, wieder ineinanderfügen.

Each half of the scissors without screws.
For better cleaning take apart, clean the
parts and put them together again.





**FRÜHSTÜCK
BREAKFAST**



FRÜHSTÜCK

Ob schwarz, weiß oder in Farbe – das FELIX Brunchmesser macht Lust auf Frühstück. Die Klinge gleitet wie von selbst durch Brötchen, Baguette und alles, was es beim Frühstück zu schneiden gilt. Sie ist aus X46 Cr13 rostfreiem Klingenstahl, gestanzt und vacuum gehärtet, was dem Material ein stabiles und homogenes Gefüge und der Klinge Elastizität, ausgezeichnete Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit verleiht. Der Griff aus lebensmittelechtem, pflegeleichtem PA-Polyamid liegt angenehm und sicher in der Hand. Fazit: Funktion, Design und Qualität in überzeugender und bewährter FELIX-Messerkunst – und der Tag kann beginnen.

BREAKFAST

Whether black, white or coloured – the FELIX brunch knife puts you in the mood for breakfast. The blade cuts effortlessly through bread rolls, baguette and anything you need to cut at breakfast time. It is made of X46 Cr13 stain-less steel blade steel, is stamped and vacuum hardened, giving the material a stable and homogeneous structure and the blade elasticity, excellent cutting durability and resistance to corrosion. The handle made of food-safe, easy-to-clean PA polyamide fits snugly and safely in your hand. Conclusion: function, design and quality in convincing and proven FELIX-knife craftsmanship – and the day can start.



323100

Brunchmesser weiß Brunch knife white
4" = 10 cm



313100

Brunchmesser schwarz Brunch knife black
4" = 10 cm



353100

Brunchmesser blau Brunch knife blue
4" = 10 cm



333100

Brunchmesser grün Brunch knife green
4" = 10 cm



343100

Brunchmesser rosa Brunch knife pink
4" = 10 cm



313230

Brunchmesser Display 50 Stück – 5 Farben
Brunch knife display 50 pieces – 5 colours

SCHÄRFEN & PFLEGEN

FELIX-Messer sind scharf. Und das für lange Zeit. Je nach Häufigkeit des Gebrauchs lässt die Schärfe einer Klinge mit der Zeit nach. Profis und Hobbyköche ziehen ihre Messer vor und nach jedem Gebrauch kurz ab, sprich: wetzen ihre Messer regelmäßig.

Mit ein wenig Übung gelingt das auch Laien. Selbstverständlich können Sie uns Ihre FELIX-Messer zum Schärfen auch jederzeit zuschicken. Dieser Service ist kostenfrei und stellt sicher, dass Ihre Messer nach dem Schärfen wie neu sind.

Hochwertige Messerklingen aus Klingenstahl reagieren empfindlich auf Speisereste und auf die Reinigung in der Spülmaschine. Zudem werden die Klingen durch die Reinigung in der Spülmaschine stumpf. Reinigen Sie Ihre FELIX-Messer ausschließlich von Hand. Nach dem Gebrauch einfach kurz mit warmem Wasser abspülen, trocknen, fertig. Auch das antibakterielle Messerpflegetuch mit Silbermolekülen pflegt und schützt die Messerklinge.

Holz ist ein lebendiges Naturmaterial und liebt ein wenig Pflege. Reiben Sie die Holzgriffe Ihrer Messer von Zeit zu Zeit mit ein paar Tropfen Öl ein. Wir empfehlen Leinsamenöl. So bewahrt das Holz seine ursprüngliche Schönheit und individuelle Ausstrahlung.

SHARPENING & CARE

FELIX knives are sharp and stay that way for a long time. Depending on how often it is used, the sharpness of the blade diminishes in time. Professional and hobby cooks sharpen their knives briefly before and after use, that is: they regularly grind their knives.

Even amateurs can do this successfully, with a little practice. Of course you can send us your FELIX-knives any time for sharpening. This service is inexpensive and ensures that your knives are like new after sharpening.

High quality knife blades made from blade steel are sensitive to leftovers and dishwashers. The blades also get blunt in the dishwasher. It is best to clean your knives by hand. After use simply rinse with warm water and dry up. The antibacterial knife-care cloth with silver molecules treats and protects the knife blade.

Wood is a natural living material and loves to be taken care of. From time to time rub a few drops of oil into the wooden handles of your knives. We recommend linseed oil. The wood will thus keep its original beauty and individual brilliance.



129725

Wetzstahl, Keramik Sharpening steel, ceramic
10" = 25 cm



129626

Wetzstahl, Diamant Sharpening steel, diamond
10" = 26 cm



129526

Wetzstahl Sharpening steel
10" = 26 cm



121000

Kombi-Abziehstein
Combination Whetstone
1000 / 3000

120410

Kombi-Abziehstein
Combination Whetstone
400 / 1000



120080
Schwed. Leinsamenöl
Swedish linseed oil
100 ml



107400
Messerpflegetuch
Knife care cloth



AUFBEWAHREN & SCHNEIDEN

STORAGE & CUTTING

Bei der Zubereitung von Speisen ist es sinnvoll, Messer griffbereit zu haben. Zum Beispiel in einem Messerblock oder auf einem magnetischen Messerhalter. Form und Material sind eine Frage der Kücheneinrichtung, des zur Verfügung stehenden Platzes und des persönlichen Geschmacks. Alle Messerblöcke und Messerhalter sind aus hochwertigen Materialien hergestellt, sorgfältig verarbeitet, pflegeleicht und langlebig.

Messer brauchen als Schneidunterlage ein Holzbrett. Warum? Die Messerklinge wird auf anderen Materialien stumpf. Zum Beispiel auf Glas, Keramik oder Marmor. Hochwertige Klingen aus Klingenstein lieben das Holzbrett. Und sie danken es Ihnen mit dauerhafter Schärfe. Zudem ist Holz hygienischer als Kunststoff. Für die Schneidebretter von FELIX werden ausschließlich hochwertige gerbsäurehaltige und damit antibakterielle Hölzer verwendet.

It makes sense to have knives within reach when preparing food. For example in a knife block or on a magnetic knife holder. The shape and material depend on the kitchen furniture, the space available and personal taste. All knife blocks and knife holders are made of high quality materials, easy to clean and durable.

Knives need a wooden board as a cutting base to work properly. Why? When used on other materials the knife's blade gets blunt. For example on glass, ceramics or marble. High quality blades made from blade steel love wooden boards and thank you for it by keeping sharp for a long time. In addition, wood is more hygienic than plastic. Only high quality tannic and thus antibacterial wood is used for FELIX cutting boards.



809100

Schneidbrett, Walnuss massiv

Cutting board, solid walnut

16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm



809140

Schneidbrett 3D Eiche Cutting board 3D, oak

40 x 28 x 2,5 cm



809340

Schneidbrett 3D Walnuss Cutting board 3D, walnut

40 x 28 x 2,5 cm



909150

Magnetleiste 3D Eiche Magnetic bar 3D, oak

48 cm



909350

Magnetleiste 3D Walnuss Magnetic bar 3D, walnut

48 cm



909100
Magnetmesserblock, dunkle Eiche furniert, leer
Magnetic knife stand, veneered dark oak, empty



909700
Magnetmesserblock Fächer,
Walnuss massiv, leer, für 6 Teile
Magnetic Knife block,
solid beechwood, empty, for 6 pieces



909500
Magnetmesserblock Fächer,
Walnuss massiv, leer, für 10 Teile
Magnetic Knife block, solid walnut,
empty, for 10 pieces



909400
Magnetmesserblock Fächer,
Buche massiv, leer, für 6 Teile
Magnetic Knife block, solid beechwood,
empty, for 6 pieces



909300
Magnet-Messerblock, Walnuss massiv, leer
Magnetic knife stand, solid walnut, empty



909000
Magnet-Messerblock, Walnuss massiv, mit Edelstahlfuß, leer
Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal, empty



100830
Ledermessertasche Taupe für 5 Teile
Knife leather bag taupe for 5 pieces



800315
Kochrolltasche, Nylon
Chef's knife roll, Nylon



NACHHALTIGKEIT. EIN MESSER FÜR DIE EWIGKEIT.

Kurze Transportwege.

Nicht nur in unserer Messer-Manufaktur Felix, sondern auch bei unseren Vorlieferanten achten wir auf die Einhaltung nachhaltiger Arbeitsprozesse. So befinden sich z. B. unsere Lieferanten im Solinger Umfeld oder im Bergischen Land. Hierdurch halten wir die Transportwege kurz und leisten damit einen weiteren Beitrag zur CO²-Ersparnis.

Unter anderem konnten wir durch die Umrüstung aller Leuchtmittel auf LED – in der Produktion und in den Büros – einen erheblichen Teil unseres Energieverbrauchs senken.

SUSTAINABILITY. THE KNIFE FOR LIFE.

Short transport distances.

Not only in our knife factory Felix, but also with our suppliers we pay attention to the compliance of sustainable work processes. For example, our suppliers are located in the Solingen area or in the Bergisches Land. In this way we keep transport routes short and thus make a further contribution to CO² savings.

Among other things, we have been able to reduce a considerable part of our energy consumption by converting all lighting to LED – in production and in the offices.

Fertigung in Handarbeit.

Selbstverständlich schont es erst einmal den Geldbeutel, ein preisgünstiges Messer zu kaufen. Wenn Sie es jedoch nach kurzer Zeit wegwerfen, weil es nicht mehr scharf ist, nicht mehr schneidet? Ist das auch nachhaltig? Absolut nicht! Entscheiden Sie sich aber direkt für ein gutes Felix-Messer, aus hochwertigen Materialien hergestellt, können Sie es „lebenslang“ nachschleifen bzw. nachschleifen lassen. Das ist nachhaltig!

Hier bei Felix produzieren wir seit 1790 in handwerklicher Fertigung. Bei uns wird keine Massenware durch Fertigungsroboter hergestellt. Hier arbeiten noch Menschen. Wir stellen werteorientierte Messer her, in kleinen Losgrößen, keine Überproduktionen, die man dann teuer entsorgen muss. Wir arbeiten immer weniger mit Kunststoffen. Unsere Kunden bevorzugen natürliche Materialien, die innovativen neuen Serien sind überwiegend mit Holzgriffen gefertigt. Diese überzeugen absolut mit Ihrer natürlichen Haptik.

Griffmontage und Reparatur.

Sollte Ihr Lieblingsmesser allerdings mal über die normalen Gebrauchsspuren hinaus beansprucht worden sein: „Papa hat mal versucht die Bierflasche damit zu öffnen“ oder „der Junior hat die Messer mit den Holzgriffen in die Spülmaschine gesteckt“, auch hier können wir helfen. Wir reparieren sogar Messer. Sollte mal die Klinge umgeborgen sein, oder sich die Nieten der Griffschalen lösen, wir wissen Rat. Entweder werden neue Griffschalen montiert oder die Klinge wird neu abgezogen. Na ja, eventuell wird die Klinge dann etwas kürzer, aber: Das Messer überlebt. Sollte ein Messer allerdings mal gar nicht mehr zu retten sein, sammeln wir die defekten Klingen und Stahlspäne und lassen sie wieder einschmelzen.

Handmade production.

Of course, it is easy on your wallet at first to buy a reasonably priced knife. But if you throw it away after a short time because it is no longer sharp, it no longer cuts? Is this sustainable? Absolutely not!

But if you decide instead to buy a good Felix knife, made of high-quality materials, you can regrind it "for life" or have it re-sharpened. Now, that's sustainable!

Here at Felix, we have been producing knives by hand since 1790. We do not produce mass goods by means of production robots. People still work here. We manufacture value-oriented knives in small batches - no overproduction with the need of an expensive disposal. We work less and less with plastics. Our customers prefer natural materials. The innovative new series are mainly made with wooden handles. These are absolutely convincing with their natural feel.

Handle assembly and repair service.

However, if your favorite knife has been claimed beyond the normal traces of use: "The other day Dad tried to open a beer bottle with it" or "Junior put the knives with the wooden handles in the dishwasher", we can help here too. We even repair knives. Should the blade be bent over or the rivets on the handles come loose, we know how to help. Either new handles are mounted or the blade is retracted. Well, maybe the blade will be a little shorter, but: The knife survives. However, if a knife cannot be saved at all, we collect the defective blades and steel shavings and let them melt again.



Die nächste Generation.

Wie entstehen die Felix Messer und wer arbeitet an Ihrem Lieblingsmesser?

Unsere Mitarbeiter in der Produktion sind ausgezeichnete Handwerker. Durch eine äußerst niedrige Mitarbeiterfluktuation halten wir das Know-how („Wie entstehen gute Messer?“) seit vielen Generationen in unserem Haus. Die langfristige Mitarbeiterzugehörigkeit lässt es weiterhin zu, dass wir auf die Ausbildung junger Leute in unserem Betrieb setzen können. Somit schaffen wir neue Arbeitsplätze, stärken das lokale Handwerk und investieren in Ausbildung. Infolgedessen erhalten wir die Solinger Handwerkskunst – hoffentlich noch weitere Jahrhunderte.

Hier werden die Rohklingen bearbeitet.

In der Schleiferei werden die Rohklingen nach unseren höchsten Ansprüchen geschliffen und blau gepliestet (feinstgeschliffen). Für eine perfekte Oberfläche sorgen dabei speziell angefertigte Pliescheiben und das Pliestfett. Die Oberfläche des Stahls wird versiegelt, ist somitrostbeständiger und die feinpolierte Oberfläche gleitet und schneidet leichter durch jedes Schnittgut.

Wichtig ist natürlich, dass es zu keiner Formveränderung der Klinge kommt. Für jede Messerserie haben wir eigene Vorgaben, damit wir die gewünschten Ergebnisse erzielen. Während des Schleifprozesses wird der Schleifstaub gefiltert und separiert.

Anschließend geben wir diesen an den Rohstoffverwerter weiter und von dort gehen die Partikel in die erneute Stahllaufbereitung. Durch die Wiederverwendung des Schleifwassers in einem geschlossenen System haben wir einen äußerst niedrigen Wasserverbrauch.

The next generation.

How are the Felix knives made and who works on your favourite knife?

Our production staff are excellent craftsmen. Thanks to an extremely low staff turnover rate, we have kept the know-how ("How are good knives made?") in our company for many generations. Long-term employee loyalty also means that we can continue to focus on training young people in our company. In this way, we create new jobs, strengthen the local craft industry and invest in training. As a result, we will preserve the Solingen craftsmanship – hopefully for centuries to come.

Here the raw blades are processed.

In the grinding-department the raw blades are sharpened to our highest standards and are blue-polished (finest grinding). Specially manufactured fleece discs and the fleece grease ensure a perfect surface. The surface of the steel is sealed, making it more rust-resistant, and the finely polished surface glides and cuts through any cut material more easily.

Of course, it is important that the shape of the blade does not change. We have our own specifications for each knife series to ensure that we achieve the desired results. During the grinding process the grinding dust is filtered and separated.

We then pass it on to the raw material recycler and from there the particles go to the renewed steel processing. By reusing the grinding water in a closed system we have an extremely low water consumption.





Hier werden die Messer in Form gebracht.

Was ist die Ausmacherei? Hier arbeiten die „Solinger Freihandkünstler“ die dem Messer und erst recht dem Griff seinen endgültigen Charakter verleihen. Hier werden die Griffe so bearbeitet, dass das Messer später perfekt in der Hand liegt.

Here the knives are brought into shape.

What is the make-up? This is where the "Solingen freehand artists" work to give the knife and especially the handle their final character. Here the handles are worked on in such a way that the knife later fits perfectly in the hand.



INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN & ANERKENNUNGEN
FÜR DIE ZEPTER-GRUPPE

INTERNATIONAL AWARDS AND RECOGNITION
FOR THE ZEPTER GROUP

THE GOLDEN MERCURY AWARD, ITALY

1994, 1995, 1996, 1997 & 2010

Zepter International is 5-time winner for advancements in technology and new and original products.

"Kitchen Innovation of the Year." Best Consumer Friendly Product Award

2014 – Frankfurt, Germany

"Awarded – Winning Product" for Functionality, Design and Innovation

Zepter Smart Multisystem

Winner of the Red Dot Design Award

2009 – Essen, Germany

Winner of the iF Product Design Gold Award

2007 – München, Germany

B.I.D Gold Award (Business Initiative Directions)

2004 – Frankfurt, Germany

30th Golden Award for Commercial Prestige

2000 – Madrid, Spain

14th International Europe Award for Quality

2000 – Paris, France

Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana

1997 – awarded for technological, social and employment development – Italy

The sign of Cholesterol Prophylaxis

1994 – Warsaw, Poland

TIMELESS FORM. OPTIMAL FUNCTION. DURABLE QUALITY.

Die der Schweizer ZEPTER-Gruppe zugehörigen Unternehmen produzieren und vertreiben Premium-Produkte in über 50 Ländern, unter anderem in den Bereichen Haushaltwaren, Medizin, Kosmetik. Alle Produkte sind Ergebnis kontinuierlicher Forschung und Entwicklung. Sie sind vielfach patentierte und prämierte High-End-Produkte von außergewöhnlicher Qualität, durchdachter Funktion und international wegweisendem Design. Zahlreiche der exklusiven ZEPTER-Produkte sind längst Klassiker, andere haben gute Chancen, es zu werden.

Wahre Klassiker zeichnen sich aus durch zeitlose Form, durch optimale Funktion und langlebige Qualität. Wahre Klassiker begeistern auch nach Jahren. Nur Produkte, die diese Voraussetzungen erfüllen, werden von ZEPTER ausgewählt und als „Zepter Luxury Product“ ausgezeichnet. Diese Produkte sind im ZEPTER-Sonderkatalog Zepter Luxury Products – The Art of Excellence enthalten. Der Katalog kann nur schriftlich angefordert werden unter zepter-luxury@ecconsult.com.

The companies of the Swiss ZEPTER-Group produce and sell premium products in over 50 countries in the sectors of household goods, medical devices and cosmetics, amongst others. All products are the result of continuous research and development. They are both multi-patented and multi-award-winning high-end products of extraordinary quality, well-thought-out functions and internationally pioneering design. Many of the exclusive ZEPTER products are classics and others have a good chance of becoming classics as well one day.

Real classics display timeless form, optimal function and durable quality. Real classics also thrill for years later. ZEPTER only chooses products which fulfil these criteria and are awarded with the name „Zepter Luxury Product“. These products can be seen in the special ZEPTER catalogue “Zepter Luxury Products – The Art of Excellence”. The catalogue can only be requested in writing from zepter-luxury@ecconsult.com.



FELIX®
SEIT 1790



FIRMENSITZ IN SOLINGEN
HEAD OFFICE SOLINGEN





FELIX SOLINGEN GMBH

An den Eichen 6
D-42699 Solingen
Tel. +49 (0)212 23140-300
Fax +49 (0)212 23140-399

info@felix-solingen.com
www.felix-solingen.com
instagram.com/felix_solingen_1790
facebook.com/felix.solingen

www.zepter.com

