



FELIX[®]
DESDE 1790
SOLINGEN GERMANY



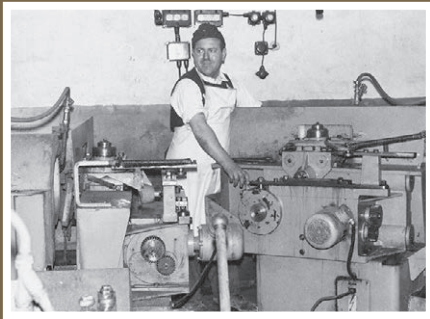
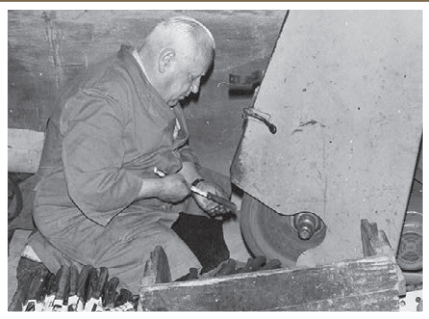
zepter[®]

TRADICIÓN

Cuando Karl Gustav Felix fundó en 1790 la empresa en Solingen, nadie se imaginaba que los cuchillos FELIX aún tres siglos más tarde serían todo un concepto. Pero comencemos desde el principio...

La familia Felix de Solingen se ocupaba desde 1790 con la fabricación de productos de corte, primeramente como aldeanos en la forja de la corte. Karl Gustav Felix aprendió muy temprano el arte del forjado de cuchillos y pronto se concentró en la producción de ellos y fundó la empresa Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX es una de las manufacturas de cuchillos más antiguas del mundo. Los cuchillos que se crean en FELIX en Solingen, pertenecen a los mejores cuchillos en todo el mundo.

Cuándo el grupo suizo ZEPTER asumió la empresa tradicional en 2012, Felix se aseguró con ello su localización, su producción y los complejos conocimientos alrededor de la fabricación artesanal de cuchillos únicos. ZEPTER produce y comercializa en todo el mundo productos Premium, también productos domésticos Premium. Así los cuchillos FELIX y los productos punteros de Solingen made by FELIX siguen a todas partes del mundo. Y de la tradición se hace futuro. Karl Gustav Felix se hubiese alegrado de ello.



TRADITION

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.

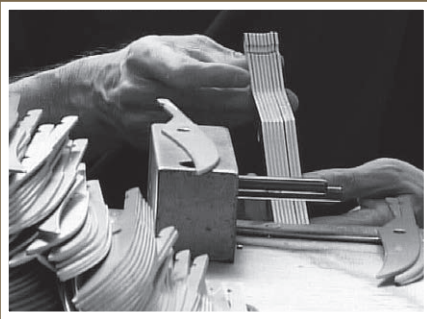
When the Swiss Group ZEPTER took over this long-established company in 2012 FELIX was able to secure its production site and the complex traditional knowledge necessary to manufacture its unique knives. ZEPTER produces and sells premium products worldwide – premium household goods too. So FELIX knives 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.

CALIDAD

La calidad comienza con el material. FELIX procesa exclusivamente materias primas de alta calidad como acero para hojas de alta aleación X50 CrMoV15 de cromo-molibdeno-vanadio, acero japonés multicapa damascus conformado VG10 o acero para hojas de afeitar X65 CR13. Las hojas están forjadas en estampa en una sola pieza, algunas troque-ladas; según el diseño del cuchillo. Todas las hojas garantizan debido al desarrollo y uniforme y denso del desarrollo de la fibra de la microestructura en el acero flexibilidad, resistencia a la corrosión y elevada conservación del corte.

Calidad en procesamiento preciso. En FELIX se crean cuchillos tradicionales de forma artesanal. Un cuchillo atraviesa aprox. 45 pasos de trabajo hasta que abandona la fábrica. Cada paso son conocimientos seculares de Solingen, habilidad artesanal y mucha maestría. A ello se le suma experiencia, un buen ojo, sensibilidad, cui-dado y cariño por los detalles.

Calidad también es diseño. Porque la perfecta función de un cuchillo depende de cómo esté conformado. ¿Cómo se asienta en la mano? ¿Cómo es su balance? ¿Con que precisión se transmite al cortar la fuerza a la hoja? La calidad de los cuchillos FELIX es visible. Pero ante todo, es perceptible.



QUALITY

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.

PRODUCCIÓN

Hasta hoy en FELIX Solingen se crean cuchillos en el arte tradicional de la artesanía. Esto comienza con una pieza forjada en estampa o; según el diseño; cuchillos en bruto forjados de acero para hojas altamente aleado. Todos los cuchillos en bruto están templados al hielo, algunos al vacío y al hielo. Hasta que el cuchillo abandona la manufactura, ha atravesado aprox. 45 pasos de trabajo. La mayoría de ellos, a mano.

Tras las primeras pasadas de amolado le sigue el esmerilado de precisión; el así llamado «Pliesten», un pulido con fieltro. En FELIX las hojas se pulen engrasadas al fieltro y rectificadas mate. Porque sólo así se genera la fina estructura superficial de la hoja, donde la ligera rugosidad está expresamente deseada. Para que el producto de corte no quede adherido a la hoja. Además el pulido engrasado al fieltro refina y sella la superficie adicionalmente contra la corrosión.

En el montaje, cada mango se ajusta a mano al cuchillo en bruto. A continuación en el refinamiento se alisan las superficies del mango. Paso a paso la granulometría de las cintas de pulido se hace más fina ... Solo entonces le sigue el repasado; el afilado; de la hoja de acuerdo a antiguas tradiciones en la piedra. Se necesita mucha experiencia y mucha sensibilidad para mantener constante el ángulo y la fuerza de opresión durante el repasado. Por esta razón en Solingen se les llama a los Afiladores, artistas de mano libre.

En el control final, empleadas y empleados con experiencia comprueban bajo una luz especial cada cuchillo individualmente. Solo productos impecables llegan al almacén. Allí sin embargo pocas veces permanecen largo tiempo. Porque el arte artesanal tradicional de Solingen y la calidad única de cuchillos FELIX gozan de una popularidad sostenible.



La fabricación de un cuchillo Felix; desde el cuchillo en bruto hasta el producto terminado atraviesa aprox. 45 pasos de trabajo. La mayoría de ellos, a mano.

The production of a Felix knife – a knife goes through about 45 procedures from blank to finished product. Most of them are by hand.

PRODUCTION

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-fining. 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-fining 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.

CONTENIDO | INDEX

Modificaciones técnicas y de color reservadas
Products and colours may vary

6 – 17	FIRST CLASS DAMASKUS	74 – 77	BARBACOA
18 – 21	ABSOLUTE ML VULCANUS		BARBECUE
22 – 27	ABSOLUTE ML	78 – 79	MARISCOS
28 – 33	ABSOLUTE ML LINES		SEAFOOD
34 – 39	RESOLUTE	80 – 81	COCINA CON HIERBAS
40 – 49	FIRST CLASS		HERBAL KITCHEN
50 – 57	FIRST CLASS WOOD	82 – 87	DESAYUNO
58 – 63	SIZE S OLIVE		BREAKFAST
64 – 71	PLATINUM	88 – 89	AFILADO Y MANTENIMIENTO
72 – 73	CUISINIER		SHARPENING & CARE
		90 – 95	GUARDAR Y CORTAR
			STORAGE & CUTTING

zepter®

Luxury
Product

FELIX® ZEPTEP® HAND MADE
SOLINGEN GERMANY

The knife for life

**FIRST CLASS DAMASKUS
SNAKEWOOD**

FIRST CLASS DAMASKUS SNAKEWOOD

852021 · Cuchillo Cocinero · 8" = 21 cm
Chef's knife

856003 · Cuchillo Santoku · 7" = 18 cm
Santoku knife

El cuchillo para toda la vida. El carácter refinado de DAMASKUS es visible y perceptible. Este se genera de la combinación de materiales exclusivos, fabricación tradicional y diseño intemporal. La hoja es de acero inoxidable Damascus DCS® forjado a mano con 220 capas, también denominado damasco salvaje. Un acero de hoja absolutamente puro, que alcanza una sostenibilidad de corte de 60 – 62 Rockwell. El mango es de madera serpenteada, una de las maderas más valiosas del mundo. Un material muy denso, resistente y de poros finos, que ante todo se usa en la producción de instrumentos. Este le otorga al mango una háptica única. A través de la estructura individual del acero Damascus y con la madera serpenteada, cada cuchillo es una pieza única. La virola en el extremo superior e inferior del mango le otorga al cuchillo un balance equilibrado. Las funciones hacen de DAMASKUS un objeto de uso corriente, el carácter de un cuchillo para toda la vida.

The knife for life. The noble character of DAMASKUS can be seen and felt. It is created from the connection of exclusive materials, traditional fabrication and timeless design. The blade is made of 220 layers of hand-forged stainless DCS® damask steel, also called wild damask. The absolutely pure blade steel achieves a cutting stability of 60 – 62 Rockwell. The handle is made of snake wood, one of the most precious woods of the world. It is a very dense, firm and fine-pored material particularly used in the design of instruments. It lends its unique haptic to the handle. Each knife is a unique specimen due to the individual structure of the damask steel and the snake wood. The stop at the upper and lower end of the handles provides perfect balance to the knife. The function makes DAMASKUS a commodity; the character makes it the knife for life.



FIRST CLASS DAMASKUS
BLACK LINE



FIRST CLASS DAMASKUS BLACK LINE

862021 · Cuchillo Cocinero · 8" = 21 cm
Chef's knife

866003 · Cuchillo Santoku · 7" = 18 cm
Santoku knife



Como tocar las estrellas. Cuando el mito y lo moderno se encuentran se generan cosas fantásticas y útiles como el cuchillo de cocina DAMASKUS con mango Raffir®. La hoja proviene del mito. Esta es de acero inoxidable Damascus DCS® forjado a mano en 220 capas, un damasco salvaje, y alcanza una sostenibilidad de corte de 60 – 62 Rockwell. El mango es de Raffir®, un material compuesto de resina epoxi y virutas de aluminio. Gracias a una terminación especial de alto brillo, el material presenta un brillo de color tornasolado y la fuerza del acero. A través de la estructura individual de la hoja y el mango, cada cuchillo es una pieza única y de una belleza única. En este cuchillo se combinan siglos de tradición y material con forma estética y funciones brillantes. Con DAMASKUS con mango Raffir® también los cocineros aficionados llevan las estrellas a su cocina ...

When mythos and modernity meet, they create wonderful and conducive items such as the cooking knife DAMASKUS with Raffir® handle. The blade originates from the legend. It is made from hand-forged DCS® with stainless steel damask in 220 layers, wild damask and reaches a cutting accuracy of 60-62 Rockwell. The handle is made from Raffir®, a composite of epoxy resin and aluminium flakes. Due to the special high-gloss finish, the material exhibits its dazzling colour luminance and radiance. The individual structure of blade and handle make each knife a 'one of a kind' and a unique beauty. This knife combines centuries of tradition and material with aesthetic form and brilliant function. Also hobby cooks will achieve stars in their kitchen with the DAMASKUS with Raffir® handle...



FIRST CLASS DAMASKUS
BLUE LINE



872021 · Cuchillo Cocinero · 8" = 21 cm
Chef's knife

876003 · Cuchillo Santoku · 7" = 18 cm
Santoku knife



FIRST CLASS DAMASKUS BLUE LINE

Se tienen que considerar muchos factores al decidir qué cuchillo comprar, los efectos cromáticos son unos de ellos. La empuñadura también se ha construido de Raffir®, lo que aumenta la refulgencia y el brillo de los colores de este material único. BLUE LINE es sinónimo de tradición, calidad, diseño y modernidad. DAMASKUS BLUE LINE combina la artesanía tradicional con la demanda moderna de materiales de alto valor, productos funcionales y una forma intemporal, bella.

Many factors must be considered when deciding which knife to buy. The emphasis of colourful effects is just one factor to consider. The blue handle is also made from Raffir®. This further enhances the radiance and colour brilliance of this unique material. BLUE LINE is a composition of tradition, quality, function, design, and modernity. DAMASKUS BLUE LINE combines traditional craftsmanship with modern demands for qualitative high-value materials, functional commodities, and a timeless, beautiful form.



ABSOLUTE ML VULCANUS
MARTILLADO

ABSOLUTE ML VULCANUS MARTILLADO

Precisión y ligereza. VULCANUS, el Dios del arte del forjado, dio su nombre a este cuchillo Santoku.

A través de la terminación martillada la hoja recibe una efusión potente y una óptica impresionante. Esta es de acero multicapa conformado Damascus japonés VG10 de 67 capas y templado al hielo, lo que hace que la consistencia del acero sea aún más fina y densa. La hoja alcanza una resistencia de 60 – 62 Rockwell y corta de manera segura, precisa y con facilidad, todo lo que haya para cortar. El mango de poliamida PA6 apto para productos alimenticios y reforzado con esferas de vidrio apoya, gracias a sus estrías finas paralelas, con seguridad en la mano. VULCANUS se caracteriza por su elevada sostenibilidad de corte y funciones convincentes, capacidad de carga y la calidad de materiales seleccionados. Un cuchillo de formas consumadas con un lenguaje de formas claro y una óptica extraordinaria.

Precision and lightness. VULCANUS, the god of the art of forging, lent his name to this Santoku knife.

The hammered finish provides the blade with the powerful vibrancy and impressive optic. It is made of Japanese VG10 form damask multi-layer steel in 67 layers and ice-tempered which renders the steel structure even more refined and dense. The blade achieves a rigidity of 60 – 62 Rockwell and cuts everything that needs cutting safely, precise and with ease. The handle, made of food safe and glass bead reinforced PA6-polyamide, handles safely due to the fine, parallel running joints. VULCANUS is characterised by high cutting stability and convincing function, resilience and the quality of selected materials. A perfectly shaped knife with clear design language and extraordinary optic.

503003 • Cuchillo Santoku • 7,5" = 19 cm
Santoku knife

zepter
*Luxury
Product*



ABSOLUTE ML

ABSOLUTE ML

Quién cocina con pasión, necesita un cuchillo apasionante. ABSOLUTE ML es amor a primera vista. Y ABSOLUTE ML cumple lo que promete a primera vista. La hoja de acero japonés multicapa damascus VG10 con 67 capas se temple al hielo; lo que hace la textura en el acero aún más fina y densa; y alcanza una dureza de 60 – 62 Rockwell. El mango es de poliamida PA6 apto para productos alimenticios y reforzado con esferas de vidrio, un material plástico que se caracteriza por su absoluta resistencia y capacidad de carga. Gracias a sus finas ranuras de desarrollo paralelo en el mango, el cuchillo asienta seguro y antideslizante en la mano. Cortar con ABSOLUTE ML para la armonía de las pasiones; y para una vivencia que corta el aliento.

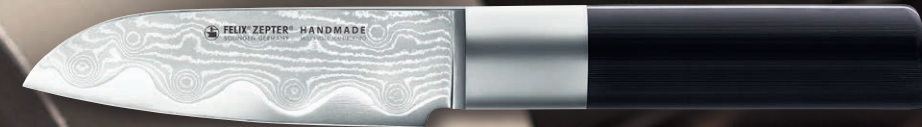
Distinguido con el iF product design award en oro por uno de los 50 artículos de consumo más bellos del mundo

Whoever cooks with passion needs a passionate knife! ABSOLUTE ML is love at first sight. And ABSOLUTE ML certainly keeps its promises. The blade, made from Japanese VG10 67-layer Damascus steel, is ice-hardened which makes the structure in the steel even finer and more compact and it achieves a strength of 60 – 62 Rockwell. The handle is made of the food-safe plastic PA6-Polyamide which is characterized by its absolute strength and toughness. It fits safely in the hand thanks to the fine and parallel-running grooves in the handle. ABSOLUTE ML makes cutting a breathtaking experience.

Winner of the iF Product Design Gold Award for one of the 50 most beautiful consumer goods of the world.

zepter
*Luxury
Product*

FELIX ZEPTER®
SOLINGEN GERMANY
HANDMADE
MLS33-VG10 ICEHARDENED



501511 · Cuchillo Verduras · 4,5'' = 11 cm
Paring knife



508520 · Cuchillo Carne - Trinchante · 8'' = 20 cm
Carving knife



506007 · Cuchillo Santoku, alveolado · 7,5'' = 19 cm
Santoku knife, with hollow edge



507220 · Cuchillo Panero · 8'' = 20 cm
Bread knife



500718 · Tenedor Trinchante · 7'' = 18 cm
Meat fork

Masterpiece Collection



500222 Z · Juego Asia, 2 piezas
2 piece Asia set
Contenido/Contents:
501511, 506007



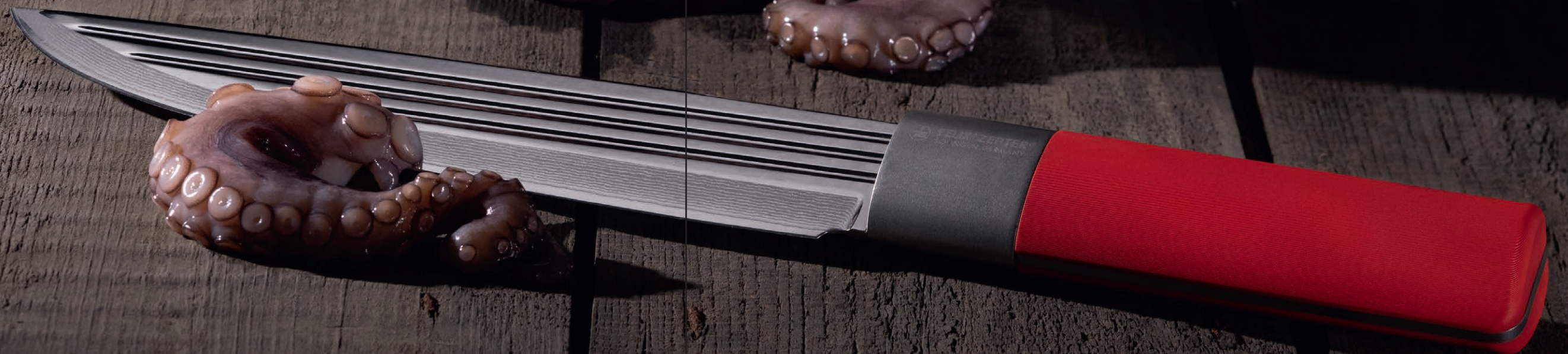
500002 Z · Juego Trinchante, 2 piezas
2 piece carving set
Contenido/Contents:
508520, 500718



500004 Z · Juego de Cuchillos, 4 piezas
4 piece knife set
Contenido/Contents:
501511, 508520, 506007, 507220



Productos de mantenimiento de alta calidad y tacos de cuchillos recomendados a partir de la página 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88



ABSOLUTE ML LINES

ABSOLUTE ML LINES

El color desempeña una destacada función a la hora de preparar los alimentos. Los guisantes verdes, los pimientos amarillos, los tomates rojos... El colorido del plato estimula el apetito mientras que el colorido del asa del cuchillo estimula el deseo de cocinar. La cuchilla de acero damasceno conformado de 67 capas japonés VG10 se ha endurecido confiriendo así a su estructura mayor finura, densidad y una dureza de 60 – 62 Rockwell. Las líneas de la cuchilla acentúan las nítidas formas. El asa de poliamida PA6 endurecida con bolitas de cristal y apta para el procesamiento de alimentos, un material sintético que se caracteriza por su tremenda resistencia y tenacidad. El cuchillo se sostiene en la mano con seguridad y sin escurrirse gracias a las finas fugas paralelas del asa. El ABSOLUTE ML LINES es un cuchillo para las personas que cocinan con todos los sentidos.

Colour plays an important role in food preparation. Green peas, yellow peppers, red tomatoes – the colours on the plate go a long way towards whetting the appetite. And this coloured knife handle, hones the desire to cook. The blade is made from Japanese VG10 form damast multi-layered steel with 67 layers and is ice-hardened, making the microstructures in the steel finer and more compact, achieving a hardness of 60 – 62 Rockwell. The lines in the blade emphasis the clean lines of the design. The handle is made from food-safe and glass-bead-reinforced PA6 polyamide, a plastic which is characterised by absolute durability and toughness. Thanks to the fine, parallel grooves in the handle, the knife can be held firmly in the hand without slipping. ABSOLUTE ML LINES is a knife for chefs who cook with all of their senses.



511511 · Cuchillo Verduras · 4,5" = 11 cm
Paring knife



518520 · Cuchillo Carne - Trinchante · 8" = 20 cm
Carving knife



516007 · Cuchillo Santoku · 7,5" = 19 cm
Santoku knife



517220 · Cuchillo Panero · 8" = 20 cm
Bread knife



510718 · Tenedor Trinchante · 7" = 18 cm
Meat fork



510222 Z · Juego Asia, 2 piezas
2 piece Asia set
Contenido/Contents:
511511, 516007



510002 Z · Juego Trinchante, 2 piezas
2 piece carving set
Contenido/Contents:
518520, 510718



510004 Z · Juego de Cuchillos, 4 piezas
4 piece knife set
Contenido/Contents:
511511, 518520, 516007, 517220



Productos de mantenimiento de alta calidad y tacos de cuchillos recomendados a partir de la página 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88



RESOLUTE

RESOLUTE

¿Qué corta mejor que el acero de hojas? El acero para hojas de afeitar. RESOLUTE es el primer cuchillo del mundo con una hoja de acero para hojas de afeitar. Con una dureza 59 – 60 Rockwell, RESOLUTE alcanza una sostenibilidad de corte que es única. El mango está conformado discreto y ergonómico y posee un apoyo seguro en la mano. A través de un balance extraordinario la fuerza durante el corte se transmite como por si misma al producto a cortar. Quién, para la preparación de comidas, valora una herramienta de corte absolutamente funcional y a la vez estéticamente un diseño impresionante y discreto, encuentra con RESOLUTE el cuchillo para toda la vida.

Distinguido con el 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 · Cuchillo Mondador · 4" = 10 cm
Paring knife



177113 · Cuchillo Universal, perlado · 5" = 13 cm
Universal knife, scalloped



171016 · Cuchillo Cocina · 6,5" = 16 cm
Kitchen knife



176007 · Cuchillo Santoku, alveolado · 7" = 18 cm
Santoku knife, with hollow edge



171221 · Cuchillo Cocinero · 8" = 21 cm
Chef's knife



177224 · Cuchillo Panero · 9,5" = 24 cm
Bread knife



170002 Z · Juego de Cuchillos, 2 piezas
2 piece knife set
Contenido/Contents:
177113, 171221



170222 Z · Juego Asia, 2 piezas
2 piece Asia set
Contenido/Contents:
171016, 176007



170004 Z · Juego de Cuchillos, 4 piezas
4 piece knife set
Contenido/Contents:
171010, 177113, 171221, 177224



Productos de mantenimiento de alta calidad y tacos de cuchillos recomendados a partir de la página 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

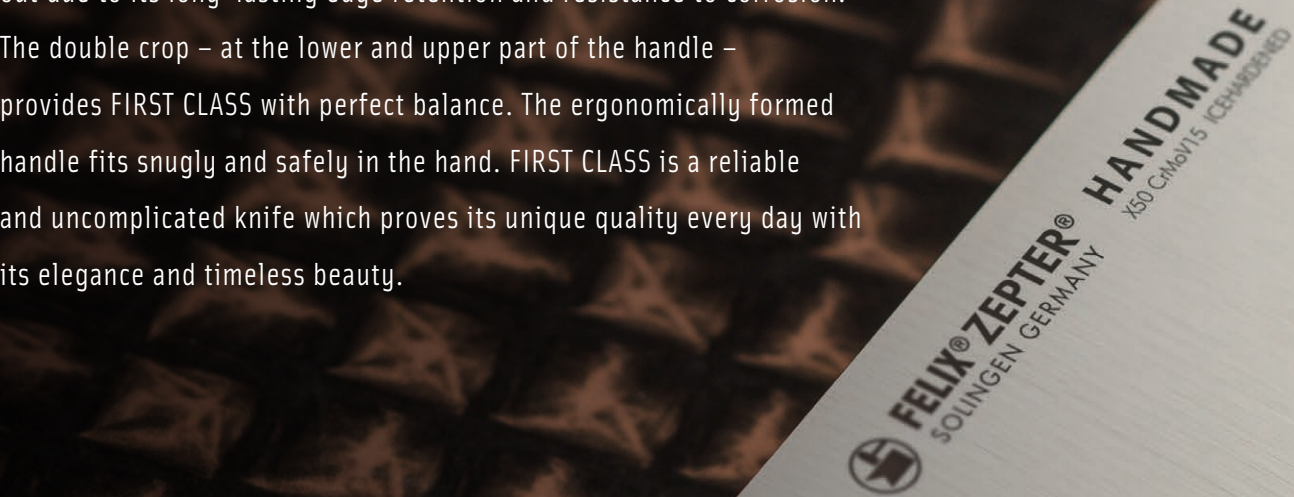


FIRST CLASS

FIRST CLASS

A FIRST CLASS se le ve su calidad única. De acero para hojas X50 Cr.MoV15 forjada en estampa de una sola pieza, templada al vacío y al hielo, el material alcanza una textura fina, densa y homogénea. Esto garantiza una hoja que se caracteriza por su mantenimiento de corte sostenible y resistencia a la corrosión. La doble virola, en el extremo inferior y superior del mango, le otorga a FIRST CLASS el balance perfecto. El mango de conformación ergonómica apoya compacto y seguro en la mano. FIRST CLASS es un cuchillo fiable y sin complicaciones, que acredita a diario en discreta elegancia y belleza atemporal, su calidad única.

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 · Cuchillo Mondador · 2,5" = 7 cm
Turning knife



811509 · Cuchillo Verduras · 3,5" = 9 cm
Paring knife



811010 · Cuchillo Mondador · 4" = 10 cm
Paring knife



816001 · Cuchillo Verduras / Frutas · 4,5" = 12 cm
Petty knife



814612 · Cuchillo Chuletero · 4,5" = 12 cm
Steak knife

Sin ilustración: 817112, con filo de sierra
No image: 817112, with serrated edge



813113 · Cuchillo Tomates, perlado · 5" = 13 cm
Tomato knife



811116 · Cuchillo Fileteador, flexible · 6" = 16 cm
Filleting knife, flexible



812113 · Cuchillo Deshuesador · 5" = 13 cm
Boning knife
Sin ilustración: 812213, flexible
No image: 812213, flexible



811015 · Cuchillo Universal · 6" = 15 cm
Universal knife



816007 · Cuchillo Santoku, alveolado · 7" = 18 cm
Santoku knife, with hollow edge



811921 · Cuchillo Carne - Trinchante · 8" = 21 cm
Meat- and carving knife



811923 · Cuchillo Carne - Trinchante · 9" = 23 cm
Meat- and carving knife



811823 · Cuchillo Carne - Trinchante, alveolado · 9" = 23 cm
Meat- and carving knife, with hollow edge



812018 · Cuchillo Cocinero · 7" = 18 cm
Chef's knife

811218 · También disponible con protección para los dedos – Also available with finger guard



811221 · Cuchillo Cocinero, con guarda/protección · 8" = 21 cm
Chef's knife, with finger guard



812021 · Cuchillo Cocinero · 8" = 21 cm
Chef's knife



812023 · Cuchillo Cocinero · 9" = 23 cm
Chef's knife



812026 · Cuchillo Cocinero · 10" = 26 cm
Chef's knife



810716 · Tenedor Trinchante · 6" = 16 cm
Meat fork



817122 · Cuchillo Panero · 8,5" = 22 cm
Bread knife



813826 · Cuchillo Panero, italiano · 10" = 26 cm
ital. bread knife



819016 · Macheta · 6" = 16 cm
Cleaver



819525 · Chaira · 10" = 25 cm
Sharpening steel



818332 · Cuchillo Salmó, alveolado · 12,5" = 32 cm
Salmon slicer, with hollow edge



818432 · Cuchillo Salmón · 12,5" = 32 cm
Salmon slicer



817104 · Juego de Chuleteros con sierra, 4 piezas
4 piece steak set with fine serration
Contenido/Contents:
4 x 817112



814604 · Juego de Chuleteros, 4 piezas
4 piece steak set
Contenido/Contents:
4 x 814612



810222 · Juego de Cuchillos, 2 piezas
2 piece knife set
Contenido/Contents:
816001, 816007



810333 · Juego de Cuchillos, 3 piezas
3 piece knife set
Contenido/Contents:
811010, 811015, 812021



810002 · Juego Trinchantes, 2 piezas
2 piece carving set
Contenido/Contents:
810716, 811921



810021 · Juego de Cuchillos, 2 piezas
2 piece knife set
Contenido/Contents:
811010, 812021



Productos de mantenimiento de alta calidad y tacos de cuchillos recomendados a partir de la página 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88



FELIX ZEPTER® HANDMADE
SOLLINGEN GERMANY 150 CM (49.21 IN.) ICE-HARDENED

FIRST CLASS WOOD

FIRST CLASS WOOD

FIRST CLASS WOOD es una belleza clásica con un carácter de impresión mediterránea. En fabricación y calidad como lo es FIRST CLASS, FIRST CLASS WOOD resalta por la especial apariencia del mango en madera de olivo. Se emplea exclusivamente madera de olivo de Andalucía. Allí se obtiene la madera de árboles de hasta 1000 años de una tala limitada y reforestación bajo vigilancia estatal. La estructura de la madera de olivo es densa y firme, equilibrada y fina. La madera de olivo convence con sus componentes antisépticos y una larga vida útil. Con poco cuidado, la madera mantiene su clara estructura, color intenso y fuerza expresiva.

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. Olive-wood is endowed with antiseptic qualities and longevity. With a little treatment from time to time the wood retains its structure and intensive colour.



831307 · Cuchillo Mondador · 2,5" = 7 cm
Turning knife



831509 · Cuchillo Verduras · 3,5" = 9 cm
Paring knife



831010 · Cuchillo Verduras · 4" = 10 cm
Paring knife



836001 · Cuchillo Verduras / Frutas · 4,5" = 12 cm
Petty knife



833113 · Cuchillo Tomates, perlado · 5" = 13 cm
Tomato knife



834612 · Cuchillo Chuletero · 4,5" = 12 cm
Steak knife

Sin ilustración: 837112, con filo de sierra
No image: 837112, with serrated edge



832113 · Cuchillo Deshuesador · 5" = 13 cm
Boning knife



831015 · Cuchillo Universal · 6" = 15 cm
Universal knife



836007 · Cuchillo Santoku, alveolado · 7" = 18 cm
Santoku knife, with hollow edge



832018 · Cuchillo Cocinero · 7" = 18 cm
Chef's knife



831221 · Cuchillo Cocinero, con guarda/protección · 8" = 21 cm
Chef's knife, with finger guard



832021 · Cuchillo Cocinero · 8" = 21 cm
Chef's knife



831921 · Cuchillo Carne - Trinchante · 8" = 21 cm
Meat- and carving knife



830716 · Tenedor Trinchante · 6,5" = 16 cm
Meat fork



837122 · Cuchillo Panero · 8,5" = 22 cm
Bread knife



833826 · Cuchillo Panero, italiano · 10" = 26 cm
ital. Bread knife



839525 · Chaira · 10" = 25 cm
Sharpening Steel



834604 · Juego de Chuleteros, 4 piezas
4 piece steak set
Contenido/Contents:
4 x 834612



830021 · Juego de Cuchillos, 2 piezas
2 piece knife set
Contenido/Contents:
831010, 832021



830222 · Juego de Cuchillos, 2 piezas
2 piece knife set
Contenido/Contents:
836001, 836007



830002 · Juego Trinchante, 2 piezas
2 piece carving set
Contenido/Contents:
831921, 830716



830333 · Juego de Cuchillos, 3 piezas
3 piece knife set
Contenido/Contents:
831010, 831015, 832021



Productos de mantenimiento de alta calidad y tacos de cuchillos recomendados a partir de la página 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88



FELIX® ZEPTER® HANDMADE
SOLINGEN GERMANY X50 CrMoV15 ICEHARDENED

SIZE S OLIVE

SIZE S OLIVE

Si a uno le gusta cocinar, necesita una herramienta funcional. Esto vale para mujeres y hombres y empieza por el cuchillo. El mango ergonómico de la serie SIZE S, con madera de olivo, se adapta perfectamente a la palma de la mano y guía la mano durante el corte. La hoja de acero X50 CrMoV15 está forjada de una sola pieza en la matriz. Está templada al vacío y al hielo y gracias a ello tiene una estructura fina, densa y homogénea que garantiza un afilado duradero y resistencia a la corrosión. SIZE S Olive confiere ligereza y un placer duradero a la cocina al trabajar con herramientas funcionales y de extraordinaria belleza.

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 · Cuchillo Mondador · 2,5" = 7 cm
Turning knife



971509 · Cuchillo Verduras · 3,5" = 9 cm
Paring knife



974611 · Cuchillo Chuletero · 4,5" = 11 cm
Steak knife



971012 · Cuchillo Mondador · 4,5" = 12 cm
Paring knife



971015 · Cuchillo Universal · 6" = 15 cm
Universal knife



976003 · Cuchillo Santoku · 7" = 18 cm
Santoku knife



972018 · Cuchillo Cocinero · 7" = 18 cm
Chef's knife



971221 · Cuchillo Cocinero · 8" = 21 cm
Chef's knife



971921 · Cuchillo Carne - Trinchante · 8" = 21 cm
Meat- and carving knife



977222 · Cuchillo Panero · 8,5" = 22 cm
Bread knife



970716 · Tenedor Trinchante · 6,5" = 16 cm
Meat fork



979506 · Juego de bloque de cuchillos magnético, oliva, seis piezas
6 piece magnetic knife block set olive
Contenido/Contents:
971012, 971015, 976003, 972018, 977222, 909400

Productos de mantenimiento de alta calidad y tacos de cuchillos recomendados a partir de la página 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88



PLATINUM

PLATINUM

PLATINUM es un cuchillo de conformación ergonómica para todos los que prefieren un diseño claro y reservado. La hoja de acero para hojas al cromo-molibdeno-vanadio está forjada en estampa de una sola pieza. El material y el procesamiento cuidadoso a mano garantizan una elevada sostenibilidad de corte, resistencia a la corrosión, flexibilidad de la hoja y una larga vida útil. El mango apoya compacto y seguro en la mano. Este está constituido de poliamida 6GF, un material plástico sólido apto para productos alimenticios que ante todo se emplea como material de construcción. Con PLATINUM se decide por un cuchillo que día a día demuestra fiabilidad de sus funciones.

PLATINUM is an ergonomically shaped knife for those wanting a clear and simple design. The blade is drop-forged in one piece from chromium molybdenum vanadium blade steel. The material and its careful workmanship by hand guarantee high edge retention, resistance to corrosion, blade flexibility and longevity. The handle fits snugly and safely in the hand. It is made of 6GF Polyamide, a particularly hard and food-safe plastic which is mainly used as construction material. PLATINUM is a knife which performs its task reliably day after day.



951307 · Cuchillo Mondador · 2,5" = 7 cm
Turning knife



951509 · Cuchillo Verduras · 3,5" = 9 cm
Paring knife



951009 · Cuchillo Mondador · 3,5" = 9 cm
Paring knife



951012 · Cuchillo Mondador · 4,5" = 12 cm
Paring knife



954611 · Cuchillo Chuletero · 4,25" = 11 cm
Steak knife



952113 · Cuchillo Deshuesador · 5" = 13 cm
Boning knife



952115 · Cuchillo Deshuesador · 6" = 15 cm
Boning knife

Sin ilustración: 952215, flexible
No image: 952215, flexible



951215 · Cuchillo Cocinero · 6" = 15 cm
Chef's knife



951221 · Cuchillo Cocinero · 8" = 21 cm
Chef's knife



951223 · Cuchillo Cocinero · 9" = 23 cm
Chef's knife



951226 · Cuchillo Cocinero · 10" = 26 cm
Chef's knife



952021 · Cuchillo Cocinero, extra ancho · 8" = 21 cm
Chef's knife, wide



951015 · Cuchillo Universal · 6" = 15 cm
Universal knife



951118 · Cuchillo Fileteador, flexible · 7" = 18 cm
Filleting knife, flexible



951921 · Cuchillo Carne - Trinchante · 8" = 21 cm
Meat- and carving knife



951926 · Cuchillo Carne - Trinchante · 10" = 26 cm
Meat- and carving knife



957222 · Cuchillo Panero · 8,5" = 22 cm
Bread knife



950716 · Tenedor Trinchante · 6,5" = 16 cm
Meat fork



956003 · Cuchillo Santoku · 6,5" = 16 cm
Santoku knife



950002 · Juego Trinchante, 2 piezas
2 piece carving set
Contenido/Contents:
950716, 951921



950033 · Juego de Cuchillos, 3 piezas
3 piece knife set
Contenido/Contents:
951009, 951015, 951221



950006 · Set de bloque de cuchillos, 6 piezas
6 piece knife block set
Contenido/Contents:
951012, 951015, 951221,
951921, 957222, 950011

Productos de mantenimiento de alta calidad y tacos de cuchillos recomendados a partir de la página 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

CUISINIER

CUISINIER sorprende por su formato. Esta serie de cuchillos recuerda como ninguna otra a la tradición de FELIX. El diseño reúne la elegancia de tiempos ya pasados con materiales seleccionados y cuidadoso procesamiento en un cuchillo moderno y de formas confortables. La hoja de acero para hojas X50 CrMoV15 es de corte sostenible, flexible y resistente a la corrosión. El mango de madera de palisandro se apoya suavemente en la mano y permite deslizar fácilmente la hoja a través de cualquier producto de corte. La madera de palisandro se emplea debido a su especial densidad y dureza ante todo en la fabricación de instrumentos musicales. Con poco cuidado la madera mantiene su clara estructura y su carácter elegante.

CUISINIER stands out because of its shape. This knife range reminds us most of the FELIX tradition. The design combines the charm of days gone by of exclusive materials and careful workmanship with a modern and well-shaped knife. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel has good edge-retention, flexibility and is resistant to corrosion. The handle, made of palisander wood, fits snugly in the hand and the blade glides very easily. Palisander wood is mainly used to make musical instruments due to its particular density and hardness. With a little treatment the wood can maintain its radiance and noble character.

Productos de mantenimiento de alta calidad y tacos de cuchillos recomendados a partir de la página 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88



291509 · Cuchillo Verduras · 3,5" = 9 cm
Paring knife



297110 · Cuchillo Universal con sierra · 4" = 10 cm
Universal knife, serrated



291010 · Cuchillo Mondador · 4" = 10 cm
Paring knife



294515 · Cuchillo Queso · 6" = 15 cm
Cheese knife



291015 · Cuchillo Universal · 6" = 15 cm
Universal knife



291215 · Cuchillo Cocinero · 6" = 15 cm
Chef's knife



291221 · Cuchillo Cocinero · 8" = 21 cm
Chef's knife



297221 · Cuchillo Panero · 8" = 21 cm
Bread knife



293826 · Cuchillo Panero, italiano · 10" = 26 cm
ital. Bread knife



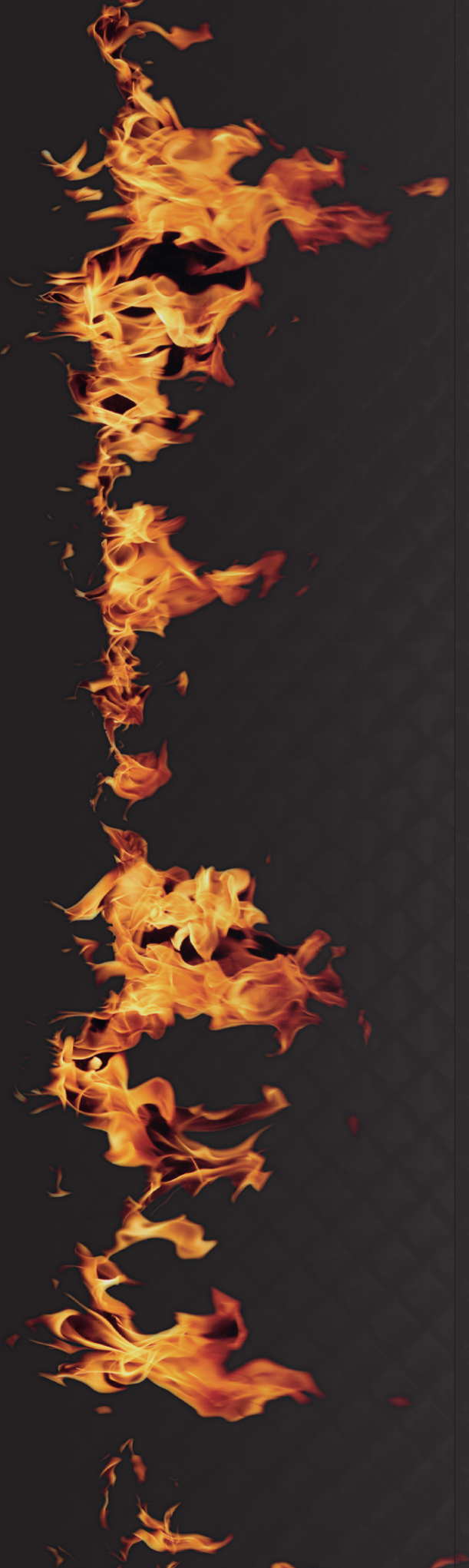
BARBACOA

BARBACOA

Para aficionados y profesionales de la cocina, tener accesorios y herramientas funcionales también es importante al hacer una barbacoa. Por ejemplo, unas pinzas para la parrilla con las que poder agarrar y voltear los alimentos con seguridad. La madera no es un material afilado, por lo que nada se resbala sobre ella aunque se aplique una pequeña fuerza. Con la tabla de cortar Felix, tendrá la base perfecta para preparar y servir los alimentos con seguridad y estilo. El delantal de cuero, hecho en piel vacuna, protege al cocinero de, por ejemplo, chispas volantes y salpicaduras de grasa que, como se sabe, arruinan rápidamente un delantal de tela. Los materiales naturales agradecen mucho el cuidado recibido. Con un leve mantenimiento se conservan el brillo y la belleza originales del material. Para limpiar las tablas, recomendamos una mezcla de sal, limón y agua, que desinfecta y neutraliza los olores. Para cuidarlas recomendamos aceite de pepitas de uva. El cuero se puede tratar con productos para el cuidado de cuero disponibles comercialmente. Esto conserva la flexibilidad del cuero y lo protege de las influencias exteriores.

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.



100824 · Delantal de barbacoa – Marrón topo L
Barbecue leather apron · Taupe L



100825 · Delantal de barbacoa – Chocolate L
Barbecue leather apron · Schoko L



100478 · Pinzas para la parrilla S · 12" = 30 cm
Barbecue tong



100479 · Pinzas para la parrilla M · 18" = 46 cm
Barbecue tong



100480 · Pinzas para la parrilla L · 24" = 60 cm
Barbecue tong

MARISCOS

Productos alimenticios especiales necesitan de herramientas especiales. Los mariscos necesitan para su preparación cuidados y auxiliares de cocina funcionales. Con el cuchillo para ostras también abre ostras resistentes. El mango pesado apoya seguro en la mano. El manguito en el extremo del mango protege adicionalmente la mano contra lesiones. En el pescado quita las espinas con los alicates o la pinza sin lastimar la carne. Quién cuece o asa pescados enteros debe eliminar las escamas antes de la preparación; por ejemplo en percas, salmones o luciopercas. El desbastador para pescados es estable, filoso, apoya seguro en la mano y posibilita un trabajo sencillo y exitoso.

Todas las herramientas especiales para pescados y mariscos están fabricados de materiales de alta calidad y procesados cuidadosamente. Los mangos en los cuchillos para ostras y desbastadores de pescado son de material plástico robusto de fácil conservación. Las piezas funcionales como alicates y pinza son de acero inoxidable y de ese modo fáciles de limpiar.

SEAFOOD

Particular types of food need particular gadgets. Seafood needs to be prepared carefully with functional kitchen utensils. Even stubborn oysters can be opened with the oyster knife. The heavy handle fits safely in the hand. The cuff at the end of the handle also protects the hand from harm. With fish remove the bones with the pliers or tweezers without harming the fish meat. When cooking or simmering whole fish the scales should be removed first, for example with perch, salmon or zander. The fish scaler is strong, sharp, fits safely in the hand and makes light work of the job.

All special utensils for fish and seafood are made of high quality materials. The handles of the oyster knife and fish scaler are made of robust, easy to clean plastic. The functional parts like pliers and tweezers are made of stainless steel and thus easy to clean.



102200 · Cuchillo Abre-Ostras, pesado
Oyster knife, heavy



100484 · Alicates para espinas
Fishbone pliers



100486 · Pinza para espinas
Fishbone tweezers



100481 · Escamador de Pescado
Fish scaler

COCINA CON HIERBAS

Para la preparación de comidas las hierbas frescas son tan importantes como la sal en la sopa. Para cocineros aficionados y para el profesional, las herramientas especiales son indispensables para cortar cuidadosamente hierbas según su textura, tipo y preparación.

La hoja del Cuchillo Hierbas de acero para hojas X50 CrMoV15 de alta calidad, está forjada por estampa en una sola pieza y templada al hielo. Esto garantiza una sostenibilidad de corte duradera y resistencia a la corrosión. El mango de material plástico con la denominación polioximetileno, abreviatura POM es de fácil conservación y buen soporte de carga. Para todas las hierbas que permiten ser fácilmente cortadas con unas tijeras, se ofrecen las tijeras para hierbas. El mango de material plástico con abrebotellas integrado para cierres roscados apoya compacto y correctamente en la mano y posibilita un trabajo sencillo. La hoja de acero inoxidable es excepcionalmente filosa y corta como por sí sola. Para una mejor limpieza ambos lados de las tijeras permiten ser separadas y fácilmente vueltas a ensamblar.

HERBAL KITCHEN

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.

The blade of the herb knife is made of high quality X50 CrMoV15 blade steel, drop-forged from one piece and ice-hardened. This guarantees long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The handle is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is durable and easy to clean. Herb shears should be used for all herbs which can be easily cut with scissors. The plastic handle with integrated bottle-opener 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.



904815 · Cuchillo Hierbas · 6" = 15 cm
Herb Knife



904815-OL · Cuchillo Hierbas · 6" = 15 cm
Herb Knife



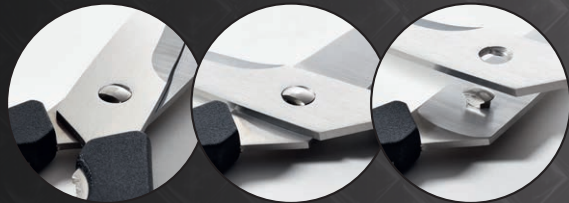
263521 · Tijeras de Cocina, inoxidable, desmontables
Kitchen shears, stainless, detachable

Mitades de tijera sin unión atornillada.
Separar para una mejor limpieza,
limpiar las piezas, volver a ensamblar.

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



263421 · Tijeras de Cocina, inoxidable, desmontables
Kitchen shears, stainless, detachable





DESAYUNO

DESAYUNO

Ya sea negro, blanco o de colores, el cuchillo de brunch FELIX da ganas de desayunar. La hoja atraviesa sin esfuerzo el pan rústico o baguette y cualquier cosa que necesite cortar a la hora del desayuno. Está fabricado en acero inoxidable X46 Cr13, estampado y templado al vacío, lo que le confiere al material una estructura estable y homogénea y a la hoja elasticidad, filo duradero y resistencia a la corrosión. El mango, de poliamida PA de uso alimentario y de fácil conservación, se adapta a la mano con seguridad y tacto agradable. En definitiva: función, diseño y calidad con la elaboración convincente y demostrada de FELIX – para comenzar bien el día.

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 stainless 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 · Cuchillo Brunch blanco · 4" = 10 cm
Brunch knife white



313100 · Cuchillo Brunch negro · 4" = 10 cm
Brunch knife black



353100 · Cuchillo Brunch azul · 4" = 10 cm
Brunch knife blue



333100 · Cuchillo Brunch verde · 4" = 10 cm
Brunch knife green



343100 · Cuchillo Brunch rosa · 4" = 10 cm
Brunch knife pink



313230 · Cuchillos Brunch
50 unidades presentadas – 5 colores
Brunch knife display
50 pieces – 5 colours

BUCKELMESSER

El Buckelmesser de FELIX, un cuchillo tradicional alemán caracterizado por su hoja curva, sirve para cualquier tarea del desayuno o la merienda. Se puede utilizar para cortar y untar todo lo que se ponga sobre la mesa: atraviesa con la misma facilidad el pan, el queso y el salami. La mantequilla, mezclas para untar y los patés se untan de manera óptima gracias a su hoja amplia y curva. Su mango ergonómico de uso alimentario, elaborado en madera de arce, es fácil de limpiar y se adapta a la mano con tacto agradable y seguridad. La hoja, formada por 130 capas de acero inoxidable de Damasco DSC-Inox está templado al vacío – lo que proporciona al acero una estructura fina y densa – y con una dureza Rockwell de 60 presenta un filo muy duradero. El cuchillo Buckelmesser de FELIX es un puro placer visual, funcional y al tacto. Con este cuchillo, FELIX se remonta a la tradición del cuchillo de mesa original de las regiones rurales y combina su forma característica con un acabado moderno. Y es que en épocas pasadas, la mayoría de la gente solo tenía un único cuchillo en la mesa: un “Buckelmesser”. Este cuchillo le debe su nombre a su forma barriguda: su “buk”, que significa “barriga” en el habla del centro de Alemania.

The FELIX Buckelmesser, a curved sandwich knife, is a jack of all trades for breakfast or snacktime. You can use it to cut and spread anything you put on the table – from bread and rolls to cheese and salami. The wide, curved blade is perfect for butter and other spreads. The ergonomic handle, made from stabilized maple wood, is food safe, easy to clean, and feels comfortable and secure in your hand. The blade, made from 130 layers of stainless DSC® inox Damascus steel, is vacuum-cured – giving the steel a fine, dense structure – and has outstanding cutting-edge durability, with a Rockwell hardness of 60. The FELIX Buckelmesser offers pure visual, tactile and functional pleasure.

With this knife, FELIX draws on the tradition of the original table knives used in rural regions, combining the familiar shape with modern craftsmanship. In olden days, most people used a single knife at the table – a “Buckelmesser.” The name comes from the knife’s curved shape: “buk” is Central German for “belly.”

Foto: www.BBQlicate.de



203111 · Buckelmesser · 4,5" = 11 cm
Buckelmesser



AFILADO Y MANTENIMIENTO

Los cuchillos FELIX son filosos. Y esto por mucho tiempo. Según la frecuencia de uso, el filo de la hoja cede después de un tiempo. Los profesionales y cocineros aficionados afilan sus cuchillos brevemente antes y después del uso, dígase: dan filo a sus cuchillos regularmente. Con un poco de práctica esto también lo logran los inexpertos. Naturalmente también puede enviarnos en todo momento sus cuchillos FELIX para ser afilados. Este servicio es económico y asegura que tras el afilado sus cuchillos quedarán como nuevos.

Las hojas de cuchillos de alta calidad de acero para hojas, reaccionan sensiblemente a restos de comidas y a la limpieza en el lavavajillas. Además las hojas se desafilan por la limpieza en el lavavajillas. Limpie sus cuchillos a mano. Tras el uso enjuagarlos simplemente con agua caliente, secarlos y listo. Una protección adicional para la hoja es además la conservación con aceite de camelias. También el paño antibacteriano de conservación de cuchillos con moléculas de plata cuida y protege la hoja del cuchillo.

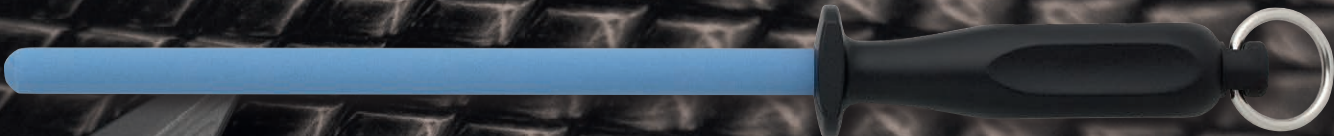
La madera es un material natural vivo y gusta de un poco de conservación. Unte de tanto en tanto los mangos de madera de sus cuchillos con un par de gotas de aceite. Recomendamos aceite de linaza. De esta manera la madera conserva su belleza original y su apariencia individual.

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 blade can also be protected by using camelia oil. The anti-bacterial 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 · Chaira de cerámica · 10" = 25 cm
Sharpening steel, ceramic



129626 · Chaira de diamante · 10" = 26 cm
Sharpening steel, diamond



129526 · Chaira · 10" = 26 cm
Sharpening steel



120410 · Piedra de Afilar combinada 400 / 1000
Combination Whetstone



121000 · Piedra de Afilar combinada 1000 / 3000
Combination Whetstone



107400 · Paño de conservación de cuchillos
Knife care cloth



120080 · Aceite de linaza sueco, 100 ml
100 ml Swedish linseed oil



120070 · Aceite de camelia chino, 100 ml
100 ml Chinese camelia oil

GUARDAR Y CORTAR

En la preparación de comidas es conveniente tener los cuchillos al alcance de la mano. Por ejemplo en un taco de cuchillos o en un soporte magnético para ellos. La forma y el material es una cuestión del interiorismo de la cocina; del espacio disponible y del gusto personal. Todos los tacos y soportes de cuchillos están fabricados de materiales de alta calidad, cuidadosamente procesados, de conservación sencilla y larga vida útil.

Los cuchillos necesitan como base de corte una tabla de madera. ¿Por qué? Sobre otros materiales la hoja del cuchillo se desafilan. Por ejemplo sobre vidrio, cerámica o mármol. Las hojas de alta calidad de acero para hojas aman la tabla de madera. Y ellos lo agradecen con un filo duradero. Además la madera es más higiénica que el plástico. Para las tablas de corte de FELIX se emplean exclusivamente maderas de alta calidad con contenido de tanino y de ese modo antibacterianas.

STORAGE & CUTTING

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 anti-bacterial wood is used for FELIX cutting boards.



909000 · Soporte de cuchillos magnético, nogal macizo, con base de acero inoxidable, para 6 cuchillos
Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal, for 6 knives



909200 · Soporte de cuchillos magnético, haya maciza, para 5 cuchillos
Magnetic knife stand, solid beechwood, for 5 knives



909300 · Soporte de cuchillos magnético, nogal macizo, para 5 cuchillos
Magnetic knife stand, solid walnut, for 5 knives



909100 · Soporte de cuchillos magnético, chapeado en roble oscuro, para 5 cuchillos
Magnetic knife stand, veneered dark oak, for 5 knives



809100 · Tabla de Corte, nogal macizo · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid walnut



809200 · Tabla de cortar, roble macizo · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid oak wood



950011 · Bloque de cuchillos, acero inoxidable, con vidrio, desmontable, vacío, para cinco piezas
Knife stand stainless steel with glas, detachable, empty, for 5 pieces



909600 · Bloque de cuchillos magnético Quattro, haya maciza, vacío, para ocho piezas
Magnetic Knife stand, solid beechwood, empty, for 8 pieces



909500 · Bloque de cuchillos magnético abanico, nogal macizo, vacío, para 10-12 piezas
Magnetic Knife block, solid walnut, empty, for 10-12 pieces



909400 · Bloque de cuchillos magnético abanico, haya maciza, vacío, para seis piezas
Magnetic Knife block, solid beechwood, empty, for 6 pieces



100830 · Manta de cuero para cuchillos,
marrón topo, para 5 unidades
Knife leather bag taupe for 5 pieces



100829 · Manta de cuero para cuchillos,
marrón topo, para 10 unidades
Knife leather bag taupe for 10 pieces



800315 · Bolsa enrollable para cuchillos, nailon
Knife Rollbag empty, for 8 pieces



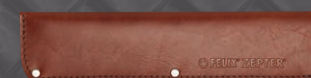
100832 · Funda hoja de cuero 12,5" = 32 cm
Blade cover leather



100833 · Funda hoja de cuero 11" = 27 cm
Blade cover leather



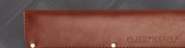
100834 · Funda hoja de cuero 10" = 25 cm
Blade cover leather



100835 · Funda hoja de cuero 7,5" = 19 cm
Blade cover leather



100836 · Funda hoja de cuero 7" = 17 cm
Blade cover leather



100837 · Funda hoja de cuero 4,5" = 11 cm
Blade cover leather



**The U.S.A. Ellis Island
MEDAL OF HONOR 2011**
Awarded to Zepter for its
outstanding contribution to
the well-being of millions



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



Las empresas pertenecientes al grupo suizo ZEPTER producen y comercializan productos Premium en más de 50 países, entre otras, en las áreas de productos domésticos, medicina y cosmética. Todos los productos son el resultado de una investigación y desarrollo continuos. Son productos "high-end" premiados y múltiplemente patentados de extraordinaria calidad, función bien concebida y diseño internacional que abre nuevos caminos. Numerosos de los exclusivos productos ZEPTER ya son clásicos, otros tienen buenas oportunidades de serlo.

Los verdaderos clásicos se caracterizan por su forma atemporal, por sus óptimas funciones y una calidad de larga vida. Verdaderos clásicos sorprenden aún tras años. Solo los productos que cumplen estas premisas son seleccionados por ZEPTER y distinguidos como "Zepter Luxury Product". Estos productos están incluidos en el catálogo especial ZEPTER, Zepter Luxury Products – The Art of Excellence. El catálogo solo puede ser solicitado por escrito bajo 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[®]
DESDE 1790
SOLINGEN GERMANY

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](https://www.instagram.com/felix_solingen_1790)
[facebook.com/felix.solingen](https://www.facebook.com/felix.solingen)

www.zepter.com

