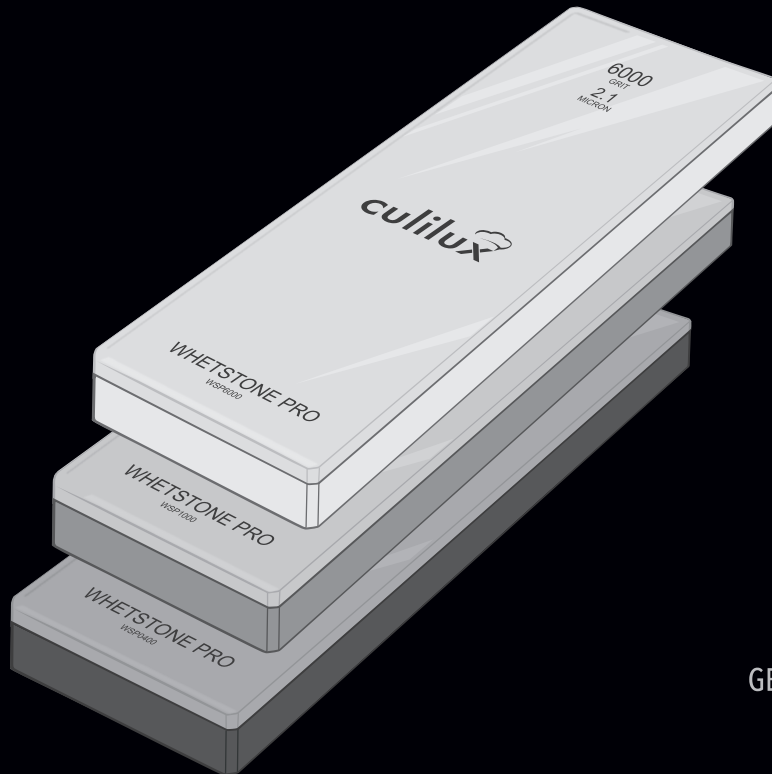




PRO Schleifstein Set
PRO Whetstone Set



3 Schleifsteine
Whetstones
400 / 1000 / 6000
+ Zusatztteile
Accessories

GEBRAUCHSANWEISUNG
USER MANUAL



Über Culilux

Die Marke **culilux**[®] steht für erschwinglichen Luxus bei kulinarischen Werkzeugen. In unsere Produkte sind über 35 Jahre Erfahrung bei der Entwicklung und Vermarktung von marktführenden Premium-Haushaltswaren eingeflossen. Das Ergebnis sind Qualität und Performance auf höchstem Niveau, aber zu einem erschwinglichen Preis aufgrund der exklusiven Direktvermarktung und Produktion bei handverlesenen asiatischen Lieferanten.

Das **culilux**[®] PRO Schleifstein Set zeichnet sich durch die Verwendung von den besten Materialien aus, so dass eine Schleifleistung, Qualität und Langlebigkeit auf dem gleichen Niveau wie bei hochwertigen japanischen Schleifsteinen erreicht wird.

Die einzelnen Teile des Sets sind so zusammengestellt, dass Schneidwerkzeuge auf professionellem Niveau auf höchste Schärfe gebracht werden können. Gleichzeitig führt die überlegene Leistung auch dazu, dass Anfänger schneller bessere Schäfergebnisse erzielen können als mit weniger hochwertigen Produkten.

About Culilux

The culilux® brand stands for affordable luxury in culinary tools. Over 35 years of experience in developing market-leading premium kitchenware went into the making of our products, resulting in quality and performance on highest level, but at reasonable prices due to the direct-to-consumer marketing and production by hand-picked Asian suppliers.

For our culilux® PRO Whetstone Set we have chosen the best materials, so that a sharpening performance, quality and durability on the same level than high-grade Japanese whetstones can be reached.

The different set components have been selected with the objective of sharpening cutting tools on a professional level to the highest sharpness. At the same time, the superior cutting performance of our whetstones makes it much easier for beginners to achieve good results than with lower grade products.

*Wir hoffen, dass Sie mit unseren Produkten viel Freude haben!
We hope that you will enjoy using our products!*

Das culilux® PRO Schleifstein Set für allerhöchste Schärfe

Selbst die besten Schneidwerkzeuge verlieren irgendwann einmal ihre Schärfe. Dies ist Physik, da jedes Metall einer Abnutzung unterliegt und sich dadurch eine spitze Schneidkante verrundet. Deshalb basiert das Prinzip des Schärfens darauf, Material von der Schneide so abzutragen, dass wieder eine Spitze an der Schneidkante gebildet wird.

Dies ist mit Hilfe von diversen Schärfwerkzeugen möglich, von einfach bis kompliziert und von sehr preisgünstig bis extrem teuer, über die in Fachkreisen häufig kontrovers diskutiert wird. In einem Punkt sind sich jedoch alle Experten einig: das beste Schärfresultat wird auf hochwertigen Schleifsteinen erzielt. Dafür ist jedoch etwas Übung erforderlich.

Auf den folgenden Seiten erläutern wir nicht nur die Grundzüge des Schärfens auf Schleifsteinen, sondern geben auch wichtige Tipps für Profis und Anfänger, die auch Online verfügbar und mit Videos hinterlegt sind:

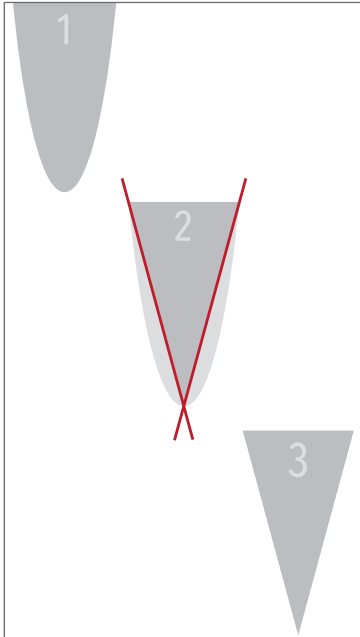
www.culilux.com

www.knifeopedia.com – die von uns betriebene Wissensbasis für Küchenmesser

Das Schleifstein Set kann zum Schärfen von allen Metallschneidwerkzeugen mit einer glatten und geraden Schneide verwendet werden:

- Küchenmesser, Taschenmesser, Jagd- und Outdoor-Messer aller Art
- Rasiermesser, Scheren
- Heimwerkergeräte und Gartenwerkzeuge
- Meißel, Hobel, Äxte, Dechseln, Macheten und Schwerter
- Schnitzmesser und Kunstwerkzeuge
- Holzbearbeitungs- und Präzisionswerkzeuge

The culilux® PRO Whetstone Set for a sharpness on highest level



Even the best cutting tools eventually lose their sharpness. This is physics, since every metal is subject to abrasion when being used, leading to wear and rounding of the cutting edge. The principle of sharpening is hence based on taking material off the sides of the cutting edge, so as to create a new pointed tip.

This can be done with a variety of sharpening tools, from simple to complex and cheap to expensive, with their benefits often being controversially discussed in expert circles. However, those experts are all in agreement that the best sharpening results can be achieved on high-grade whetstones. But this needs a bit of practice.

On the following pages we not only explain you the basics of sharpening on whetstones, but also share important tips for pros and beginners alike. Those are also available online, enhanced with video tutorials:

www.culilux.com

www.knifeopedia.com – our knowledge base for kitchen knives

Our sharpening set can be used for sharpening of all cutting tools made of metal with a straight and non-serrated edge:

- all kind of kitchen knives, pocket knives, hunting and outdoor knives
 - straight razors and scissors
 - woodworking and carving tools
 - DIY tools, precision and gardening tools
 - axes, chisels, planes, sickles, adzes
 - machete and swords
-

Das culilux® PRO Schleifstein Set besteht aus

Schleifstein Körnung #400 – für hohen Materialabtrag bei beschädigten oder stark verrundeten Schneiden

Schleifstein Körnung #1000 – zum Schärfen von leicht verrundeten Schneiden

Schleifstein Körnung #6000 – zum Polieren der Schneide

Lederabziehbank mit glatter und rauher Seite – zum Hochglanzpolieren der Schneide, Abziehen der Schneide nach dem Schärfen sowie für das Abziehen nach dem Gebrauch, um die Schärfe wiederherzustellen

Abrichtstein – zum Reinigen, Ausbessern und Begradigen der Schleifsteine

Schleifhilfe – für das Halten eines stabilen Winkels beim Schärfen

Schleifbasis und Silikonrahmen – als Halterung für Schleifsteine und Abziehbank während des Schleifens sowie zur Aufbewahrung von Schleifzubehör

The culilux® PRO Whetstone Set consists of

Whetstone #400 grit – for fast abrasion speed in damaged or severely rounded edges

Whetstone #1000 grit – for sharpening of moderately rounded edges

Whetstone #6000 grit – for edge polishing

Leather stropping block with flesh and grain side – for mirror polishing of the edge, stropping the edge after sharpening, and for stropping after use to restore the sharpness

Cleaning stone – for cleaning, repairing or levelling of the whetstones

Angle guide – for holding a steady angle during sharpening

Sharpening base and non-slip frame – as a holder for the whetstones and the stropping block while sharpening, and for storage of sharpening accessories

PRO Schleifstein Set
PRO Whetstone Set



Schleifsteine
Whetstones



Zusatzteile
Accessories



Vor, während und nach dem Schärfeu bitte folgendes beachten

- Die Steine kurz vor dem Schleifen für maximal 5 Minuten in Wasser einweichen. **WICHTIG:** Die Schleifsteine nicht länger im Wasser liegen lassen, da dies zur Beschädigung der Steine führen kann.
 - Die Steine nicht lange in der prallen Sonne liegen lassen oder mit einem Fön trocknen, da dies zu Rissen führen kann.
 - Beim Schleifen der Steine wird Material von den Steinen abgetragen, was zu Schleifspuren auf den Steinen führt. Dies ist normal.
 - Nach dem Schleifen auf einer groben Körnung, das Messer vor dem Schärfeu auf einer feineren Körnung reinigen, damit der feinere Stein nicht mit gröberen Körnern verunreinigt wird.
 - Die Steine nur mit dem Abrichtstein im Set oder einem anderen Abrichtstein für Schleifsteine reinigen oder begradigen. Nicht mit Sandpapier oder anderen abrasiven Gegenständen bearbeiten, da diese den Stein zusetzen und beim Schärfeu zu Kratzern auf der Klinge führen können.
 - Den Kontakt der Abziehbank mit Wasser vermeiden. Bitte die Schleifbasis und die Silikonhalterung gut reinigen und trocknen, bevor die Abziehbank aufgesetzt wird.
 - Die Klingen bitte immer über die Abziehbank ziehen und die Schneide nie in das Leder drücken!
 - Bei der Verwendung des Winkelhalters sicherstellen, dass sich keine Schleifrückstände unter dem Halter befinden, da diese die Klinge verkratzen können. Um einem Verkratzen vorzubeugen, wird dringend empfohlen, die Klinge im Bereich des Winkelhalters mit Klebeband zu schützen.
 - Nach dem Gebrauch die Steine, Schleifbasis und Silikonhalterung mit lauwarmem Wasser reinigen und danach trocknen.
 - Das Set an einem trockenen Ort aufbewahren.
-

Instructions before, during and after sharpening

- Please soak the stones in water for a **maximum of 5 minutes** before sharpening. **IMPORTANT:** Don't leave the whetstones in water for longer periods of time, as this could damage the stones.
 - Don't subject the stones to direct sunlight for longer periods of time or dry them with a hair drier, as this may lead to cracks in the stones.
 - During sharpening material will be abraded from the stones, leading to stains or scars on the stone. This is normal.
 - After sharpening on a coarser grit, please carefully clean the blade prior to sharpening on a finer grit, so that the finer stones won't be contaminated with coarse grains.
 - Only clean the stones with the cleaning stone included in the set or with special lapping stones. Don't clean or flatten it with sandpaper or other abrasives, as this may clog the stone and scratch the blades when sharpening.
 - Avoid contact of the leather stropping block with water. When putting the block on the sharpening base, make sure that both the base and the silicone frame have been properly cleaned and dried.
 - Always pull the blades across the stropping block and never push it into the leather!
 - When using the angle guide, make sure that it has been properly cleaned and no sharpening residues are inside of the guide, since they could scratch the blade. To prevent scratches, it's highly recommended to protect the blade with tape in the area where the guide will be placed.
 - After use, please rinse the stones, sharpening base and silicone frame with warm water and dry afterwards.
 - Please store the set in a dry place.
-

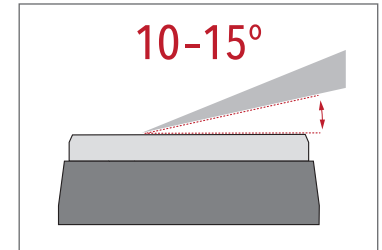
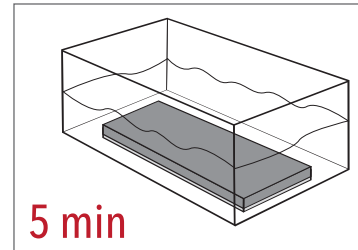
Schärfen auf den Schleifsteinen

Mit dem culilux® PRO Schleifstein Set kann man eine spiegelblanke Schneide produzieren und Werkzeuge auf eine Schärfe bringen, bei der Haare gespalten werden können.

Und so wird's gemacht:

- Steine ca. 5 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.
- Silikonhalterung in die Schleifbasis einsetzen und den eingeweichten Stein mit der Glasseite nach unten aufsetzen. Beim erstmaligen Schärfen einer Klinge mit dem größten Stein beginnen (Körnung #400).
- Den gewünschten Schleifwinkel finden: ca. 15° pro Seite für westliche und 10° pro Seite für japanische Küchenmesser. Dieser Winkel muss während des Schärfens so konstant wie möglich gehalten werden. Das Halten des Schärfwinkels ist entscheidend für ein gutes Schärfergebnis.

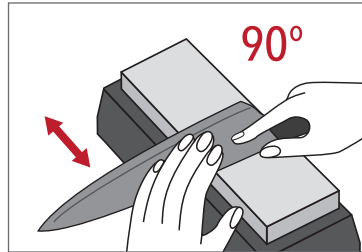
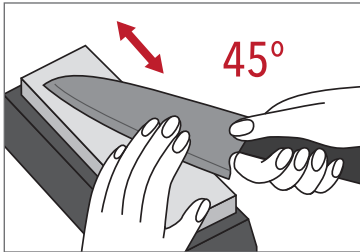
- Die Klinge im 45° Winkel zum Stein halten und mit leichtem Druck auf dem Stein vor und zurück bewegen. Wird die Klinge gedreht, um die andere Messerseite zu schärfen, ist der Schleifwinkel zum hinteren Ende der Klinge nahezu 90°.
- Die Klinge je nach Länge in 2–3 Abschnitten schärfen: erst die Spitze, danach die Mitte und zum Schluss den hinteren Teil.



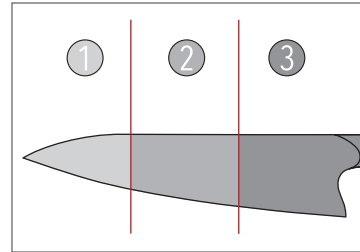
Sharpening on the whetstones

The culilux® PRO Whetstone Set can produce a mirror polished edge with a hair-splitting sharpness. This is how it's done:

- Soak the stone for about 5 minutes in warm water before use.
- Put the silicone frame on the sharpening base and put the stone on the frame, with the glass side down. When sharpening a blade for the first time start with the coarsest grit (#400).

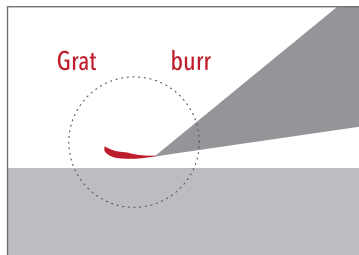


- Find the desired sharpening angle: about 15° per side with Western knives and 10° per side for Japanese knives. It's important to keep this angle as steady as possible during sharpening. Holding a steady angle is the secret behind a good sharpening result.
- Hold the blade in a 45° angle to the stone and move the blade back and forth across the stone, applying light pressure. When flipping the blade to the other side, the angle will become close to 90° when sharpening near the heel.



- Depending on the length of the blade, sharpen in 2-3 sections: tip first, then the middle section and finally the heel area.

- Sobald ein Grat auf der gesamten Länge der Schneide spürbar ist, die Klinge umdrehen und die andere Seite schärfen, bis auch hier ein Grat spürbar ist.
- Bei stark verschlissenen Schneiden oder beim Schleifen eines neuen Schneidenprofils kann es selbst auf dem größten Stein eine Weile dauern, bis sich ein Grat bildet. In diesem Fall öfter die Seite wechseln, auch wenn sich der Grat noch nicht gebildet hat. Dies ist nötig, um die Symmetrie der Schneide zu wahren.
- Nun die Klinge gut reinigen und zum nächst feineren Stein wechseln. Das Schleifen wie oben beschrieben wiederholen. Sobald auch hier auf beiden Seiten ein Grat gefühlt werden kann, wiederum zum nächst feineren Stein wechseln.
- Wenn auf dem feinsten Stein auf beiden Seiten ein leichter Grat zu spüren ist, zum Abziehen übergehen.



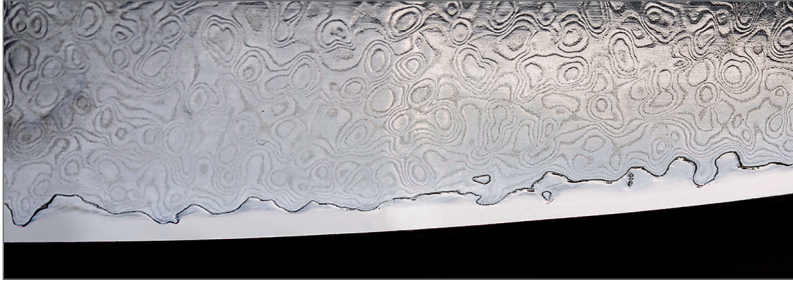
Achtung:

Je feiner der Stein, desto feiner und weniger deutlich fühlbar wird der Grat.

Attention:

The finer the grit, the finer and less pronounced is the burr.

- Once a burr can be felt on the entire length of the edge, flip the blade and sharpen on the other side, until the burr can also be felt there.
- If an edge is badly worn or when reprofiling an edge, it may take a while until a burr has been formed, even on the coarsest grit. In such cases it's recommended to regularly change sides even if a burr has not yet been formed. This is necessary to maintain the symmetry of the edge.
- Next, clean the blade well and move to a finer grit. Repeat the steps above until a burr has been raised on both sides of the blade. Then move to the next finer grit.
- When a burr can be felt on both sides of the finest grit, move to stropping.



Mit etwas Übung kann man mit dem culilux® PRO Schleifstein Set eine spiegelblanke Schneide erzeugen und die Schneidwerkzeuge auf eine Schärfe bringen, bei der ein Wert von fast 50 auf der Schärfeskala erzielt wird, was der Schärfe von einer Rasierklinge entspricht. Das Abziehen spielt dabei eine große Rolle und erhöht die Schärfe um bis zu 100 Punkte.

Using our culilux® PRO Whetstone Set and with a bit of practice, one can sharpen cutting tools to a mirror-finish edge and reach a sharpness of close to 50 on the sharpness scale, which is equivalent to a double-edged safety razor blade. Hereby stropping is of essence and can contribute to increasing the sharpness by up to 100 points.

SCHÄRFESKALA - SHARPNESS SCALE

Benötigter Druck, um ein zertifiziertes Testmedium zu durchtrennen, gemessen in Gramm.
Pressure needed to sever a certified test media, measured in grams.



Abziehen

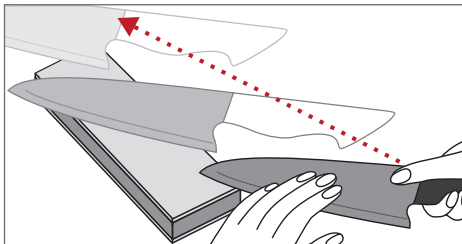
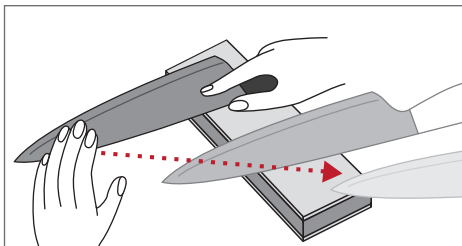
Das Abziehen ist der finale Schritt beim Schärfen. Es dient dazu, die Schneide zu verfeinern und den Grat zu entfernen.

Beim Abziehen die gesamte Schneide mehrmals in einem Zug über den feinsten Stein ziehen (*nicht drücken*). Mit jedem Zug wird die Seite gewechselt und der Druck schrittweise reduziert. Danach auf die Abziehbank wechseln und das Abziehen dort wiederholen. Vorher bitte sicherstellen, dass das Werkzeug gut gereinigt und trocken ist, damit das Leder nicht aufgeweicht oder mit Schleifkörnern verunreinigt wird.

Für beste Schärfresultate wird empfohlen, erst auf der rauen Seite des Leders so lange abzuziehen, bis eine spiegelblanke Schneide produziert wurde, und danach auf die glatte Seite des Leders zu wechseln und das Abziehen zu wiederholen.

Wichtig: Beim Schärfen auf den Steinen und beim Abziehen immer den gleichen Winkel halten.

Stropping



Stropping is the final step in sharpening. It refines the edge and removes the burr.

When stropping, the blade is pulled (*don't push*) with the entire length of the edge across the finest grit whetstone with one stroke, changing sides and loosening pressure with each stroke. Then change to the leather stropping block and repeat the above steps. It's essential that the blade has been cleaned and dried well, to avoid moistening the leather or contaminating it with grains from the whetstone.

For best sharpening results, it's recommended to strop on the flesh side of the leather until a mirror finish has been produced. Afterwards finish by stropping on the smooth grain side of the leather.

Important: When stropping, keep the same angle than the one used during sharp-ening.

Abrichten

Die Steine unterliegen der Abnutzung. Beim Schleifen können Metallreste den Stein zusetzen und somit die Schleifwirkung reduzieren. Bei starker Beanspruchung werden Schleifmulden entstehen. Unbeabsichtigtes Abrutschen beim Schleifen kann zu Einschnitten oder Kratzern auf den Steinen führen.

All dies kann mit dem Abrichtstein im Schleifstein Set repariert werden.

Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist oder die Schleifwirkung spürbar nachlässt, den Schleifstein mit dem Abrichtstein durch Reiben reinigen bis alle Spuren beseitigt sind. Danach den Abrichtstein und die Schleifsteine gut mit Wasser reinigen.

Bei Schleifmulden mit dem Abrichtstein die weniger abgenutzten Stellen stärker bearbeiten, bis eine gerade Fläche wiederhergestellt ist.

Cleaning

All whetstones are subject to wear. During sharpening, metal particles can clog the stone and reduce its cutting ability. After heavy use, the stone will dish. Unintended slipping during sharpening can create deeper cuts or scratches on the stones.

All of the above can be repaired with the cleaning stone in the sharpening kit.

If the surface of the whetstone is very dirty or the cutting ability feels reduced, rub with the cleaning stone on the surface until all scars have been removed. Afterwards rinse both cleaning stone and whetstone well.

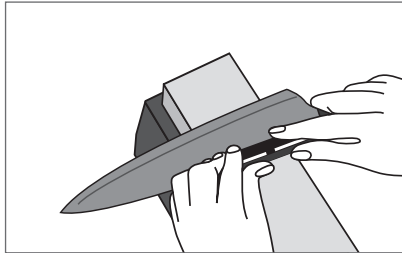
If the stone has dished, work more and longer on those parts that are worn less, until the entire surface has been leveled.

Schleifhilfe

Die größte Schwierigkeit beim Schleifen auf Schleifsteinen ist das Halten eines konstanten Winkels, was essentiell für ein gutes Schleifergebnis ist und gerade Anfängern oft Probleme bereitet. Dies wird durch die Schleifhilfe vereinfacht. Sie stellt sicher, dass ein konstanter Winkel gehalten wird.

Vor dem Aufsetzen der Schleifhilfe das Messer und die Schleifhilfe gut reinigen. Die Schleifhilfe an der Spitze aufsetzen und vorsichtig zur Klingenmitte schieben. Es wird dringend empfohlen, den gesamten oberen Bereich der Klinge mit einem Klebeband abzukleben, damit die Klinge beim Aufstecken oder Abziehen der Schleifhilfe nicht verkratzt wird. Alle anderen Schritte wie in der Schleifanleitung beschrieben durchführen.

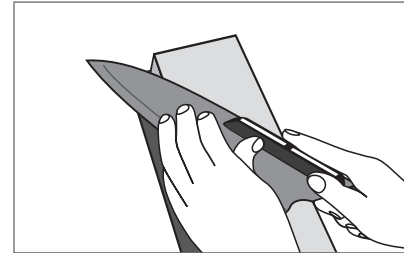
Sobald man sich mit der Schleifhilfe an die Bewegungen gewöhnt hat, kann man auch ohne die Hilfe schleifen.



Angle guide

Holding a steady angle is one of the major challenges in whetstone sharpening, especially for beginners, but is essential for a good sharpening result. Our angle guide will assure that a steady angle is kept, thus making it a lot easier to obtain a good result.

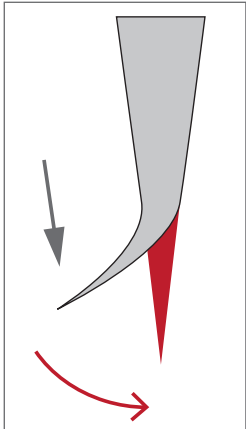
Clean the angle guide well before use. Slide the angle guide on to the blade, starting from the tip and moving it to the middle. To prevent the blade from being scratched by the angle guide, it's highly recommended to protect the entire upper area of the blade with a tape. Then sharpen according to the instructions in this manual.



Once you are getting used to the sharpening strokes, try sharpening without the angle guide.

So halten Sie die Schneidwerkzeuge dauerhaft scharf

Wenn die Schärfe eines frisch geschärften Werkzeugs langsam nachlässt, liegt dies in den allermeisten Fällen nicht daran, dass die Schneidenkante verrundet, sondern nur umgelegt ist. Dabei verformt sich die sehr dünne Spitze an der Schneide leicht, so dass Schneidgut nicht mehr im 90° Winkel getroffen wird und dadurch die Schärfe verloren geht.



Eine umgelegte Schneide richtet man durch Abziehen auf dem Abziehblock wieder auf. Dabei das Werkzeug mit der Schneide im üblichen Winkel etwa 5- bis 10-mal auf jeder Seite der Klinge mit mittlerem Druck über die glatte Seite der Abziehbank ziehen. Schrittweise die Anzahl der Züge auf einer Seite und den Druck reduzieren, so dass am Ende wechselseitig mit leichtem Druck abgezogen wird.

Wichtig: Den Winkel konstant halten und niemals das Werkzeug in das Leder drücken!

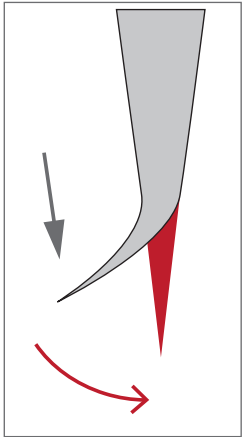
Wenn die Schärfe durch Abziehen nicht wieder hergestellt werden kann, ist die Schneide verrundet und muss auf den Schleifsteinen geschärft werden. Bei einer nur leicht verrundeten Schneide reichen ein paar Züge auf dem feinsten Stein, gefolgt vom Abziehen auf dem Stein und der Abziehbank aus. Je stärker die Schneide verrundet ist, desto mehr Material muss abgetragen werden und desto gröber muss die Körnung sein.

Wie häufig muss geschärft werden?

Für Haushalte, die mit 4-5 Küchenmessern aus einem guten Stahl ausgestattet sind und täglich kochen, gilt folgende Faustregel:

- alle 2-4 Wochen auf der Abziehbank abziehen
- alle 8-12 Wochen auf einem feinen Stein schärfen und danach abziehen
- alle 6-9 Monate auf dem mittleren oder groben Stein schärfen, danach abziehen

How to keep your blades permanently sharp



When the sharpness of a newly sharpened blade begins to fade, this usually is not due to a rounded edge, but a bent one. Here the very thin tip of the blade is slightly misaligned, so that the tip hits the cutting medium no longer in a perfect 90° angle, which is felt as reduced sharpness.

A bent or misaligned edge can be restored on the stropping block. Here, the blade needs to be dragged across the smooth grain side of the stropping block with medium pressure, with about 5–10 strokes on each side before changing to the other side. Reduce the number of strokes per side and the pressure, so that at the end you strop with light pressure and alternating strokes.

Important: Keep the angle steady and never push the blade into the leather!

If the sharpness can't be restored by stropping, the edge has been rounded and needs to be sharpened on the whetstones. If the blade is only slightly rounded, a few strokes on the finest whetstone, followed by stropping on stone and block, will be enough to restore the edge. The more rounded an edge, the more material needs to be taken off the edge and the coarser a grit is needed.




How often do I need to sharpen?

A rule of thumb for a household with 4–5 kitchen knives made from good steel, and daily cooking:

- stropping on the stropping block every 2–4 weeks
- sharpening on a fine grit whet-stone every 8–12 weeks and stropping thereafter
- Sharpening on a medium or coarse grit whetstone every 6–9 months and stropping thereafter

Weitere passende Produkte aus dem culilux® Sortiment

More matching products from the culilux® range

<p>culilux® KOBE Serie Küchenmesser Gefertigt aus schwedischem 14C28N Premium-Stahl und gehärtet auf HRC62. Perfekte Balance und Ergonomie mit dem attraktiven Micarta-Griff. Rasiermesserscharf durch japanischen Dünnschliff und Honbazuke-Abzug.</p>		<p>KOBE Serie Küchenmesser KOBE Series Kitchen Knives</p> <p><i>Kochmesser Chef's Knife 20 / 24 cm</i> <i>Santoku Messer Santoku Knife 18 cm</i> <i>Fleischmesser Slicing Knife 24 cm</i> <i>Petty Messer Petty Knife 13 cm</i></p>	<p>culilux® KOBE Series Kitchen Knives Made of Swedish 14C28N premium steel, hardened to HRC62. Perfect balance and ergonomics with an attractive Micarta handle. Razor-sharp due to Japanese thin blade geometry and Honbazuke sharpening.</p>
<p>culilux® GOURMET Akazie Schneidebrett Das passende Schneidebrett für scharfe Messer. Aus klingenschonendem Stirnholz. Beidseitig verwendbar: eine Seite mit Safrille, Ablagefach und Ausguss, eine glatte Seite. In der handlichen Größe 35 x 25 cm.</p>	<p>GOURMET Akazie Schneidebrett GOURMET Acacia Cutting Board</p>		<p>culilux® GOURMET Acacia Cutting Board The perfect cutting board for sharp knives. Made of end-grain wood which is gentle on knife edges. Reversible, one side with juice rim, corner compartment and spout, and one flat side. Versatile size of 35 x 25 cm.</p>
<p>culilux® GOURMET Akazie Messerblock Magnetischer Messerblock aus Akazienholz. Sichere, hygienische und stilvolle Aufbewahrung der Messer. Geeignet für Klingen bis zu 25 cm. Immer das richtige Messer zur Hand, da die Klinge sichtbar ist. Beidseitig nutzbar für bis zu 14 Messer.</p>		<p>GOURMET Akazie Messerblock GOURMET Acacia Knife Holder</p>	<p>culilux® GOURMET Acacia Knife Holder Acacia magnetic knife holder. Safe, hygienic and stylish knife storage. For blades up to 25 cm. Always the right knife at hand, as the blade is not hidden. Double-sided and suitable to store up to 14 knives.</p>

Falls Sie Fragen zu unseren Produkten haben, kontaktieren Sie uns bitte über

Should you have questions concerning our products, please contact us at



www.culilux.com

Wir beantworten jedes Anliegen innerhalb von 24 Stunden.

We will come back to you within 24 hours.



culilux® ist eine registrierte Marke der
culilux® is a registered trademark of

KMG Trading e.K.
Auf dem Schleich 4 b
55578 Sankt Johann
Germany