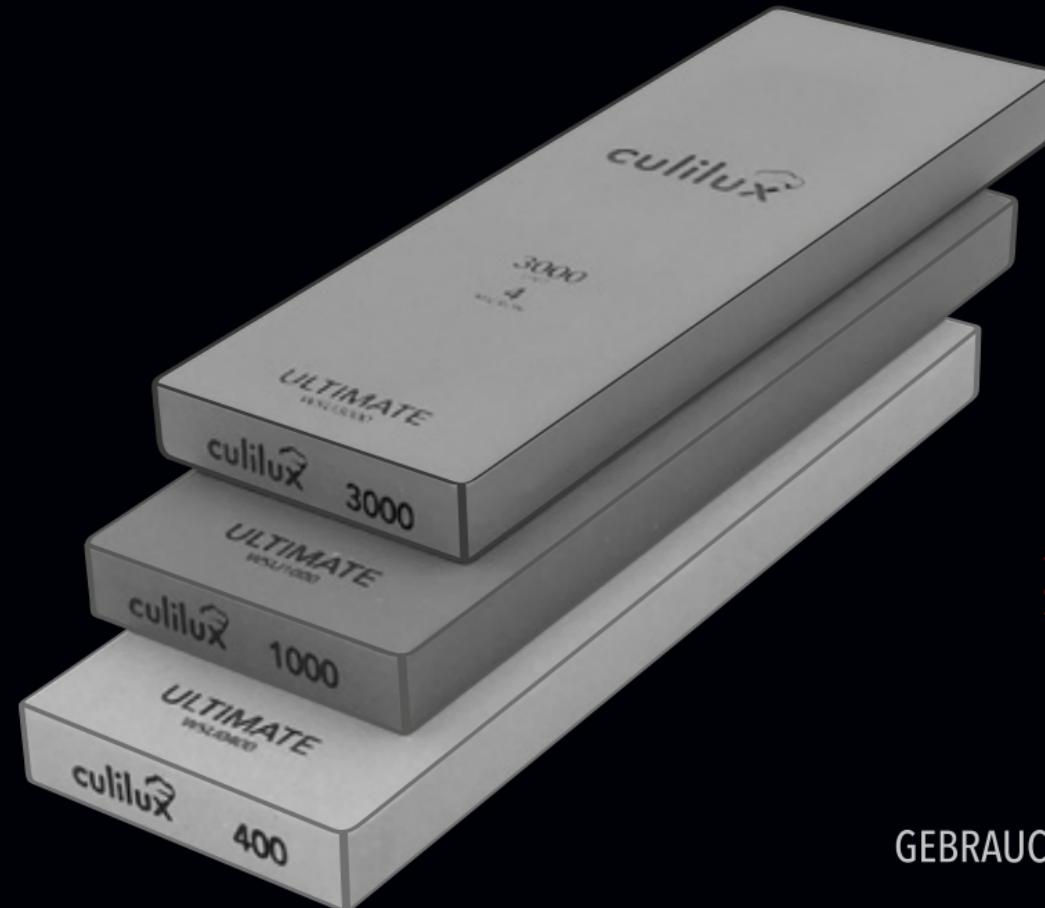




**ULTIMATE** Schleifstein Set  
**ULTIMATE** Whetstone Set



**3** Schleifsteine  
Whetstones  
**400 / 1000 / 3000**  
+ Zusatzteile  
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® ULTIMATE Schleifstein Set bestehend aus:

---

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

**Schleifstein Körnung #1000** – zum Schärfen von leicht verrundeten Schneiden

**Schleifstein Körnung #3000** – zum Polieren der Schneide

**Lederabziehbank** – zum Hochglanzpolieren der Schneide, Abziehen nach dem Schärfen sowie für das Abziehen nach dem Gebrauch, um die Schärfe wiederherzustellen

**Abrichtstein** – zum Reinigen und Ausbessern der Schleifsteine

**Schleifbasis** – als Halterung für Schleifsteine während des Schleifens sowie zur Aufbewahrung eines Steins oder von Schleifzubehör

## 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.

## The Culilux® ULTIMATE Whetstone Set consists of:

---

**Whetstone #400 grit** – for fast abrasion speed and high material removal on damaged or severely rounded edges

**Whetstone #1000 grit** – for sharpening of moderately rounded edges

**Whetstone #3000 grit** – for edge polishing

**Leather stropping block** – for mirror polishing of the edge, stropping the edge after sharpening, and for stropping after use to restore the sharpness

**Cleaning stone** – for cleaning and repairing of the whetstones

**Sharpening base** – as a holder for the whetstones while sharpening, and for storage of one sharpening stone or sharpening accessories

## Japanische Präzision für perfekte Schärfe

---

**DIE BESTEN JAPANISCHEN STEINE:** Speziell für Culilux gefertigte Varianten der hochwertigsten japanischen Schleifsteine – in einer günstigeren Ausführung mit 15 mm Dicke.

**SCHLEIFT SCHNELLER:** Gefertigt aus hochwertigem Aluminium-Oxid mit Magnesia-Binder für maximale Dichte und Effizienz. Der Materialabtrag ist besonders schnell – sichtbare Schäfeergebnisse in kürzester Zeit.

**SCHNELL EINSATZBEREIT:** Unsere *Splash & Go*-Steine benötigen kein Einweichen. Einfach leicht anfeuchten und direkt loslegen.

**EXTRA LANGLEBIG:** Dank der harten Magnesia-Bindung ist der Verschleiß minimal – selbst bei 15 mm Dicke halten die Steine außergewöhnlich lange und behalten ihre Form.

**FÜR SICHERES & STABILES SCHLEIFEN:** Die hohe Härte verhindert Schleifmulden und schützt vor dem Einschneiden in den Stein. Ideal für geübte Schärfer, die mit Druck und schnellen Zügen arbeiten möchten.

**FÜR RASIERKLINGEN-SCHÄRFE:** Die hochwertige Leder-Abziehbank aus erstklassigem Rindsleder verleiht jeder Klinge den finalen Feinschliff. Sie entfernt feinste Grate, poliert die Schneide und sorgt so für eine spiegelglatte, rasiermesserscharfe Oberfläche. Ideal auch zum schnellen Auffrischen leicht stumpfer Messer.

## Japanese precision for perfect sharpness

---

**THE FINEST JAPANESE STONES:** Premium-grade Japanese whetstones made in a more affordable 15 mm version - specially crafted for Culilux.

**FASTER SHARPENING:** Made from high-quality aluminum oxide with a magnesia binder for maximum density and efficiency. These stones remove material quickly, delivering visible sharpness in no time.

**READY TO USE IN SECONDS:** Our *Splash & Go* stones require no soaking. Simply sprinkle with a bit of water and start sharpening immediately.

**EXTRA DURABLE:** Thanks to the hard magnesia bonding, wear is minimal. Even at 15 mm thickness, the stones remain exceptionally long-lasting and retain their shape.

**FOR SAFE & STABLE SHARPENING:** The high hardness prevents hollow spots and protects against cutting into the stone. Perfect for experienced sharpeners who prefer working with firm pressure and fast strokes.

**FOR RAZOR-EDGE SHARPNESS:** The premium leather strop made from genuine cowhide provides the final polish for a flawless edge. It removes the finest burrs and leaves a mirror-like, razor-sharp finish. Also ideal for quickly refreshing slightly dulled blades.

# Die Kunst und Notwendigkeit des Schärfens

Selbst die besten Schneidwerkzeuge verlieren irgendwann einmal ihre Schärfe. Dies ist Physik, da jedes Metall einer Abnutzung unterliegt und sich dadurch eine spitze Schneidenkante verrundet. Deshalb basiert das Prinzip des Schärfens darauf, Material von der Schneide so abzutragen, dass wieder eine Spitzte an der Schneidenkante 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 Schärfergebnis wird auf hochwertigen Schleifsteinen erzielt. Dafür ist jedoch etwas Übung erforderlich.

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

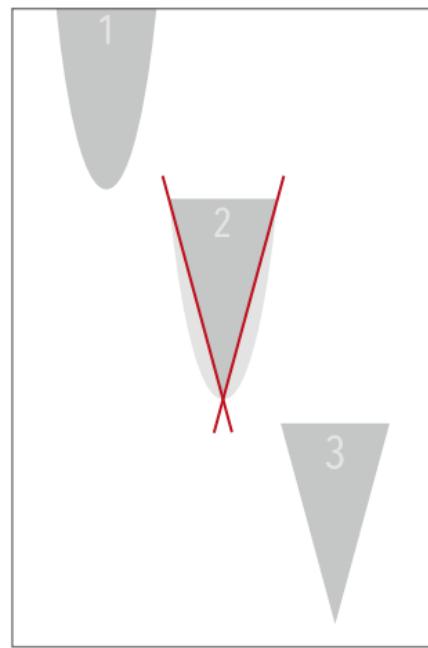
- alle Arten von Küchenmessern, Taschenmessern, Jagd- und Outdoor-Messern
- Rasiermesser, Scheren
- Heimwerkergeräte und Gartenwerkzeuge
- Meißel, Hobel, Äxte, Dechseln, Macheten und Schwerter
- Schnitzmesser und Kunstwerkzeuge
- Holzbearbeitungs- und Präzisionswerkzeuge

# The art and necessity of sharpening

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.

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

- all types of kitchen knives, pocket knives, hunting knives, 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



## Vor, während und nach dem Schärfen bitte Folgendes beachten

---

- Die Steine vor dem Schleifen mit etwas Wasser benetzen.
- Die Steine nicht lange in der prallen Sonne liegen lassen oder mit einem Föhn 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 mit einer groben Körnung sollte das Messer gründlich gereinigt werden, bevor es auf einer feineren Körnung weitergeschärft wird. So wird verhindert, dass grobe Partikel den feineren Schleifstein verunreinigen.
- Die Steine nur mit dem Abrichtstein im Set oder einem anderen Abrichtstein für Schleifsteine reinigen. Nicht mit Sandpapier oder anderen abrasiven Gegenständen bearbeiten, da diese den Stein zusetzen und beim Schärfen zu Kratzern auf der Klinge führen können.
- Den Kontakt der Abziehbank mit Wasser vermeiden.
- Die Klingen bitte immer nur über die Abziehbank ziehen und die Schneide nie in das Leder drücken!
- Nach dem Gebrauch die Steine und die Schleifbasis mit lauwarmem Wasser reinigen und danach trocknen. Das Set an einem trockenen Ort aufbewahren.

## Instructions before, during and after sharpening

---

- Sprinkle the stones with a little bit of water before sharpening.
- 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 speciallapping 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.
- Always pull the blades across the stropping block and never push it into the leather!
- After use, please rinse the stones and the sharpening base with warm water and dry afterwards. Store the set in a dry place.

## Schärfen auf den Schleifsteinen

Mit dem Culilux® ULTIMATE Schleifstein Set kann man eine spiegelblanke Schneide produzieren und Werkzeuge auf eine Schärfe bringen, die Haare spaltet.

Auf den folgenden Seiten erläutern wir nicht nur die Grundzüge des Schärfens auf Schleifsteinen, sondern geben auch wichtige Tipps für Profis und Anfänger.

- Beim erstmaligen Schärfen einer Klinge mit dem gröbsten Stein beginnen (Körnung #400). Den Stein mit etwas Wasser benetzen und auf die Schleifbasis setzen.
- Den gewünschten Schleifwinkel finden: ca.  $15^\circ$  pro Seite für westliche und  $10^\circ$  pro Seite für japanische Küchenmesser. Dieser Winkel muss während des Schärfens so konstant wie möglich gehalten werden. Das Halten des Schleifwinkels ist entscheidend für ein gutes Schärfergebnis. (*Abb. 1*)
- Die Klinge im  $45^\circ$  Winkel zum Stein halten und mit leichtem Druck auf dem Stein vor und zurück bewegen. (*Abb. 2*)  
Wird die Klinge gedreht, um die andere Messerseite zu schärfen, ist der Schleifwinkel zum hinteren Ende der Klinge nahezu  $90^\circ$ . (*Abb. 3*)
- Die Klinge je nach Länge in 2-3 Abschnitten schärfen: erst die Spitze, danach die Mitte und zum Schluss den hinteren Teil. (*Abb. 4*)

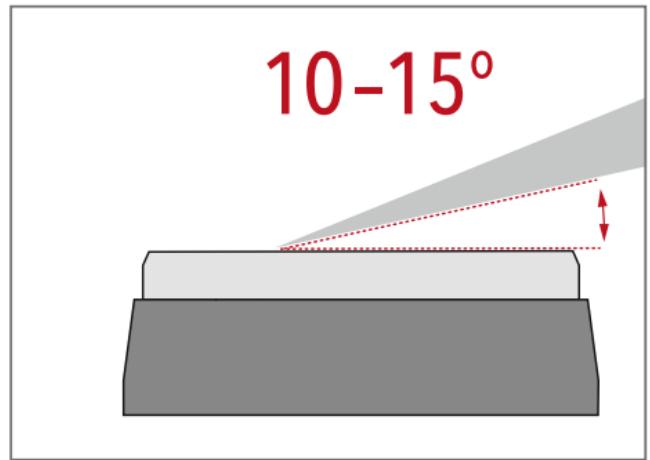


Abb. 1: Schleifwinkel

Fig. 1: sharpening angle

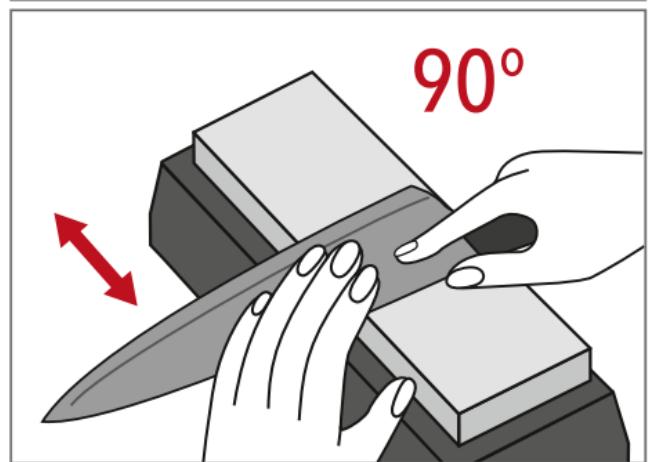


Abb. 3: Klingenwinkel zum Stein  
beim Schärfen auf anderer Seite

Fig. 3: blade angle to the stone  
while sharpening opposite side

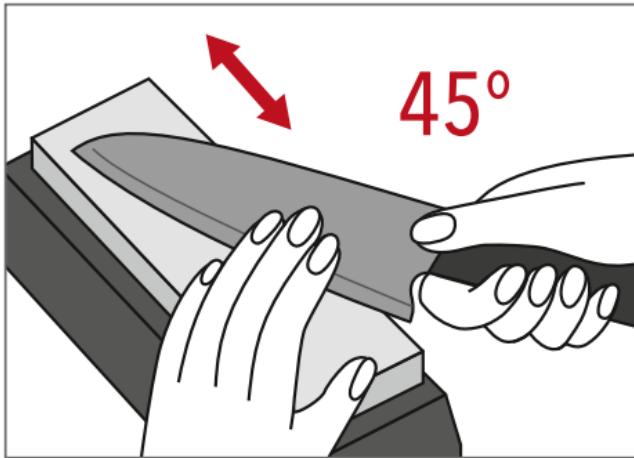


Abb. 1: Klingenwinkel zum Stein  
Fig. 1: blade angle to the stone

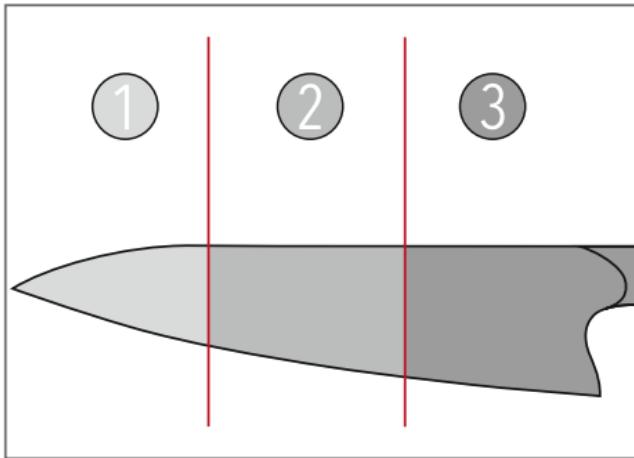


Abb. 4: Schärfreihenfolge (Spitze, Mitte, Hinten)  
Fig. 4: sharpening order (tip, middle, heel)

## Sharpening on the whetstones

The Culilux® ULTIMATE Whetstone Set can produce a mirror polished edge with a hair-splitting sharpness.

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.

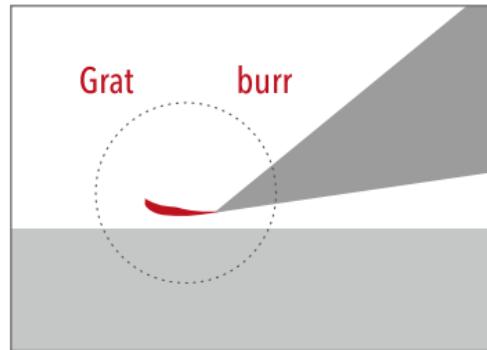
- When sharpening a blade for the first time start with the coarsest grit (#400). Sprinkle the stone with water and put it on the frame.
- Find the desired sharpening angle: about 15° per side with Western knives and 10° per side for Japanese knives. It's important to keep this angle as steady as possible during sharpening. Holding a steady angle is the secret behind a good sharpening result. (Fig. 1)
- Hold the blade in a 45° angle to the stone and move the blade back and forth across the stone, applying light pressure. (Fig. 2) When flipping the blade to the other side, the angle will become close to 90° when sharpening near the heel. (Fig. 3)
- Depending on the length of the blade, sharpen in 2-3 sections: tip first, then the middle section and finally the heel area. (Fig. 4)

## Schärfen auf den Schleifsteinen

- 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 der Schneide ein leichter Grat zu spüren ist, zum Abziehen übergehen.

Achtung:

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

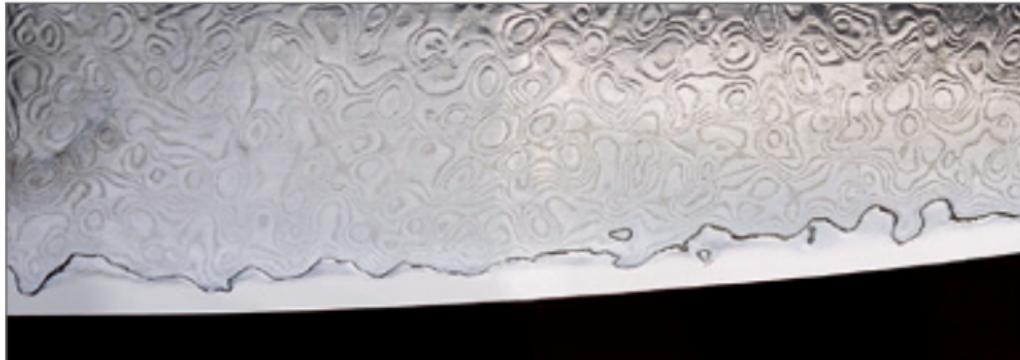


## Sharpening on the whetstones

- 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.
- Now clean the blade thoroughly and switch to the next finer stone. Repeat the sharpening process as described above. Once a burr can be felt on both sides again, move on to the next finer stone.
- When a slight burr can be felt on both sides of the edge after using the finest stone, proceed to stropping.

Attention:

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

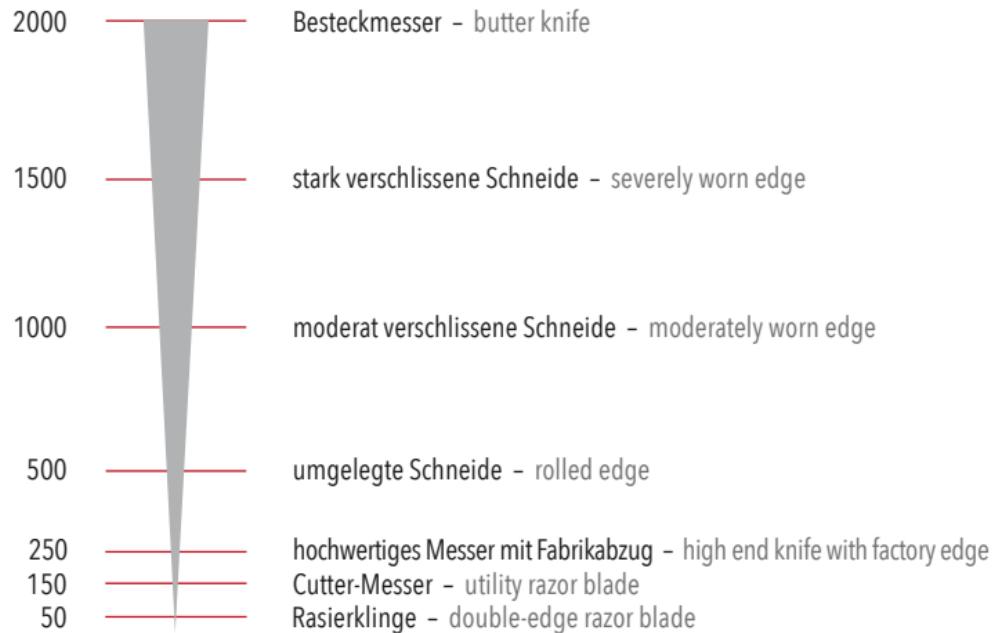


Mit etwas Übung kann man mit dem Culilux® ULTIMATE Schleifstein Set eine spiegelblanke Schneide erzeugen und die Schneidwerkzeuge auf eine Schärfe bringen, bei der ein Wert von fast 50 auf der Schärfeskala erzielt wird, was der Schärfe von einer Rasierklinge entspricht. Das Abziehen spielt dabei eine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

Using our Culilux® ULTIMATE 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.



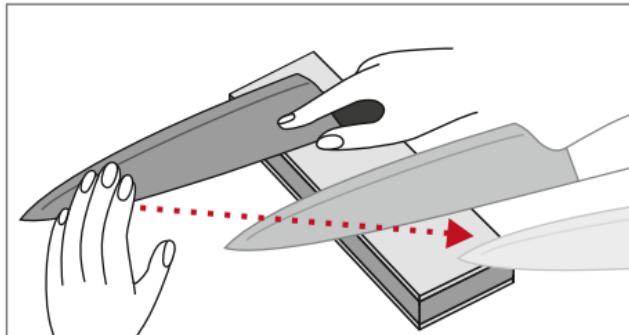
## Abziehen

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.

**Wichtig:** Beim Schärfen auf den Steinen und beim Abziehen den gleichen Winkel beibehalten.

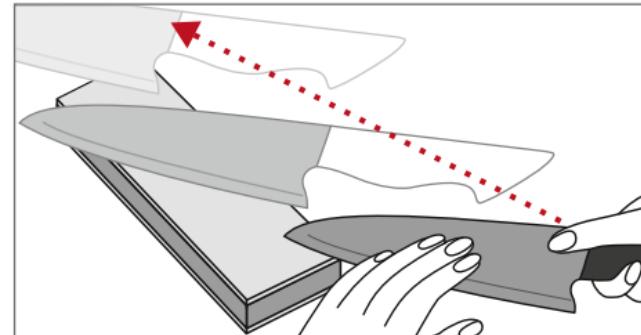


## Stropping

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.



**Important:** When stropping, keep the same angle than the one used during sharpening.

## Reinigen

---

Die Steine unterliegen der Abnutzung. Beim Schleifen können Metallreste den Stein zusetzen und somit die Schleifwirkung reduzieren. 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.

## Cleaning

---

All whetstones are subject to wear. During sharpening, metal particles can clog the stone and reduce its cutting ability. 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.

## 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. (Abb.: Umgelegte Schneide)

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 Abziehbank ziehen. Schrittweise die Anzahl der Züge auf einer Seite und auch 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 wiederhergestellt 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 größer muss die Körnung sein.

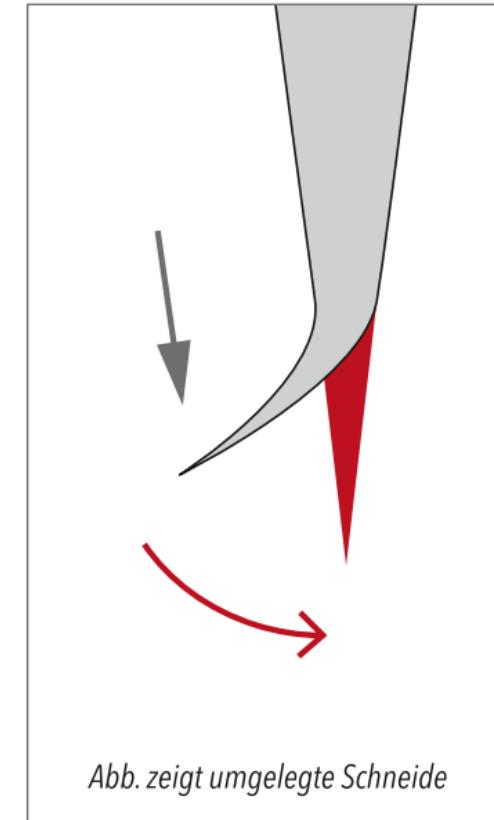


Abb. zeigt umgelegte Schneide

### 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. (Fig.: bent edge)

A bent or misaligned edge can be restored on the stropping block. Here, the blade needs to be dragged across 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.

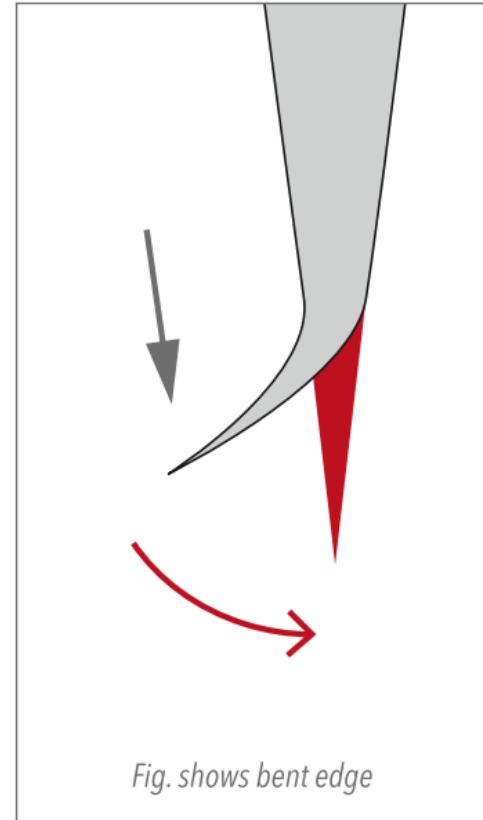


Fig. shows bent edge

### 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

### Culilux® Küchenmesser aus der KOBE und KYOTO Serie

Exzellente Schneidfreudigkeit durch japanischen Dünnschliff und Honbazuke-Abzug gepaart mit perfekter Balance und Ergonomie - das zeichnet unsere Messer aus. Ob Schälen, Hacken oder Schneiden von Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräutern, unsere Küchenmesser überzeugen Profis und Hobbyköche zugleich.

### Culilux® GOURMET Messerblöcke

Magnetische Messerblöcke aus Akazie oder Walnuss. Hygienische, stilvolle und sichere Aufbewahrung der Messer. Beidseitig nutzbar und das richtige Messer immer zur Hand. In zwei Größen erhältlich.

### Culilux® GOURMET Schneidebretter

Die passenden Schneidebretter für scharfe Messer. Aus klingenschonendem Stirlholz. Beidseitig nutzbar: eine glatte Seite, die andere mit Safrille, Ablagefach und praktischem Ausguss. Erhältlich in Akazie und Walnuss.

### Messer KOBE Serie

Knives KOBE Series



### Messer KYOTO Serie

Knives KYOTO Series



Ausführliche Informationen zum Thema Küchenmesser, Schneiden, Schärfen und Messeraufbewahrung finden Sie auf unserer Online-Wissenssammlung [knife-o-pedia](#).



knife-o-pedia

## More matching products from the Culilux range

GOURMET Messerblock  
GOURMET Knife Holder



GOURMET Schneidebrett  
GOURMET Cutting Board



### Culilux® Kitchen Knives from the KOBE and KYOTO Series

Exceptional cutting performance due to Japanese thin blade geometry and Honbazuke finish, as well as perfect balance and ergonomics – that's what defines our knives. Whether peeling, chopping, or slicing meat, fish, vegetables and herbs, our kitchen knives impress both professional chefs and home cooks alike.

### Culilux® GOURMET Knife Holders

Magnetic knife blocks made from acacia or walnut – a hygienic, stylish, and safe way to store your knives. Usable on both sides, keeping the right knife always within reach. Available in two sizes.

### Culilux® GOURMET Cutting Boards

The perfect cutting boards for sharp knives. Made of end-grain wood which is gentle on knife edges. Reversible: one smooth surface, the other with juice rim, corner compartment and spout. Available in acacia and walnut.



[www.knifeopedia.com](http://www.knifeopedia.com)

*Detailed information on the subject of kitchen knives, cutting, sharpening and knife storage can be found on our online knowledge base knife-o-pedia.*



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](http://www.culilux.com)

Wir beantworten jedes Anliegen innerhalb von 24 Stunden.

We will come back to you within 24 hours.

10/2025

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