



KYOTO Series

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 Produkte von Qualität und Leistung auf höchstem Niveau, aber zu erschwinglichen Preisen aufgrund der exklusiven Direktvermarktung und Produktion bei handverlesenen asiatischen Lieferanten.



*Wir hoffen, dass Sie mit unseren Produkten
viel Freude haben!*

*We hope that you will enjoy
using our products!*

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 affordable due to our concept of direct marketing without middlemen, and production by hand-picked Asian suppliers.

Die Messer der Culilux® KYOTO Serie

Kyoto war bis ins 19. Jahrhundert Kaiserstadt und ist noch heute Japans kulturelles Zentrum. Angelehnt an dessen alte Traditionen in Handwerk und Design entstand unsere Culilux® KYOTO Serie:

- Die Klinge folgt den strengsten Richtlinien der japanischen Messerkunst und ist extrem dünn ausgeschliffen für höchste Schärfe.
- Die Schneide ist im Honbazuke-Verfahren geschärft und erfüllt die Schärfestandards von Rasiermessern.
- Der im IngotForge-Verfahren produzierte deutsche NC62 NanoCarbide-Stahl hat die gleiche extrem feine Metallstruktur und mit HRC62 eine ähnliche Härte wie der Karbonstahl der schärfsten japanischen Messer, ist aber rostfrei und damit deutlich weniger pflegeaufwendig.
- Das spezielle Vakuum-Härteverfahren mit CRYOMAX Eishärtung stellt sicher, dass eine hohe, lang anhaltende Schärfe ohne Ausbrüche an der Schneide und ohne Korrosion erzielt wird.
- Der Micarta-Griff in der japanischen Oktagon-Form mit dem charakteristischen Kirschblüten-Mosaik-Pin ist attraktiv, liegt gut in der Hand und ist bestens ausbalanciert.

Somit sind mit der Culilux® KYOTO Serie Messer entstanden, welche die Vorteile von westlichen und japanischen Messern in Perfektion vereinen.

The knives of the Culilux® KYOTO Series

Kyoto was the imperial capital of Japan until the 19th century and continues to be Japan's cultural center. Our Culilux® KYOTO Series was inspired by ancient traditions in craftsmanship and design:

- The blade follows the traditions of Japanese knife making and has been ground to an extremely thin geometry for the utmost sharpness.
- The edge has been sharpened in the Honbazuke process and reaches the sharpness level of utility razors.
- The German NC62 NanoCarbide steel produced using the IngotForge process has the same extremely fine material structure and with HRC62 a similar hardness as the best carbon steel Sushi knives, but is stainless and thus easy to maintain.
- A sophisticated vacuum heat treatment followed by CRYOMAX ice-hardening assures that an extreme sharpness is retained for a long period of time, but without chipping or corrosion.
- The Micarta handle in the Japanese octagon shape, featuring the distinctive cherry blossom mosaic pin, is attractive, provides a comfortable grip, and is perfectly balanced.

As a result thereof, the knives of the Culilux® KYOTO Series combine the advantages of Western and Japanese knives in perfection.

Hinweise für Pflege und Gebrauch

- Um eine optimale Schärfe zu erzielen, ist die Klinge sehr dünn geschliffen und **nicht geeignet, harte Dinge wie Knochen, Gefrorenes oder Kerne zu schneiden**, denn dies könnte zu irreparablen Schäden an der Schneide führen.
- Unsere Messer sind zum Schneiden von Lebensmitteln bestimmt. **Bitte nicht für andere Dinge missbrauchen** wie z.B. als Schraubenzieher oder Dosenöffner, da dies mit hoher Wahrscheinlichkeit die dünne Klinge beschädigen würde.
- Unsere Messer sind sehrrostbeständig, aber nicht komplett frei von Korrosion. Zur Vermeidung von Flecken, die Klinge nach dem Gebrauch mit einem milden Spülmittel und einem kratzfreien, feuchten Tuch reinigen und danach trocken reiben.
- Obwohl die Klinge eine Reinigung in der Spülmaschine überstehen würde, ist das Griffmaterial Micarta nicht dafür geeignet. Generell gehören gute Küchenmesser nicht in die Spülmaschine.
- Die Messer sind sehr scharf. Bei der Reinigung immer vom Klingenrücken ausgehend zur Schneide hin reiben.

Instructions for Use and Care

- For optimizing the sharpness, the blade has been ground to a very thin geometry, and thus is **not suited for cutting hard objects like bones, frozen food or kernels**, as this could lead to irreparable damage on the cutting edge.
- Our knives are made for cutting food. Only use them for their intended purpose, and **do not misuse them as a screwdriver or a can opener**, as this would very likely damage the thin blade.
- Culilux knives are stainless, but not completely stain free. To avoid staining, hand wash the blade immediately after use under lukewarm water with a mild detergent and a non-scratch cloth and wipe it dry.
- Although the blade is sufficiently corrosion resistant for surviving several dishwasher cycles, the Micarta used in the handle is not. In general, sharp kitchen knives have no place in a dishwasher.
- The blades are very sharp. When cleaning, always wipe from the back of the blade towards the edge.

Schärfen

Stahl und Schliff der Klinge unserer Messer sind darauf ausgelegt, die Schärfe sehr lange zu halten. Aber selbst die besten Messer werden doch irgendwann einmal stumpf. Wann dies der Fall sein wird, hängt nicht nur von der Fähigkeit des Messers ab, die Schärfe lange zu halten, sondern auch von vielen anderen Faktoren, wie z.B. der Häufigkeit des Gebrauchs, der Schnitttechnik, vom Material des Schneidebretts und welche Lebensmittel geschnitten werden.

Detaillierte Hinweise, wie Sie die Schärfe der Messer lange bewahren, wie Sie die Schneide pflegen, wann und wie die Messer geschärft werden, finden Sie auf unseren Webseiten:
www.culilux.com und www.knifeopedia.com

Zum Schärfen Ihres Messers empfehlen wir unser **Culilux® PRO Schleifstein Set**, welches alles beinhaltet, um die Messer permanent auf dem Niveau der Ausliefererschärfe zu halten.



Sharpening

Steel and blade geometry of our knives are designed to keep the sharpness for a long period of time. But at one point, even the best knives will lose their sharpness. When this will happen not only depends on the ability of the knife to stay sharp, but also on many other factors, like the frequency of use, the cutting technique, the material of the cutting board and the kind of food being cut.

Detailed instructions on how to keep the sharpness for a long time, how to maintain the cutting edge, and when and how to sharpen the knives can be found on our websites:
www.culilux.com and www.knifeopedia.com

For sharpening your knife, we recommend our **Culilux® PRO Whetstone Set**, which includes everything needed to permanently keep the sharpness on the level of a new knife.

GOURMET Akazie Schneidebrett GOURMET Acacia Cutting Board



Schneidebrett

Das Schneidebrett trägt entscheidend dazu bei, wie viel Freude Sie beim Schneiden haben und wie lange die Messer scharf bleiben. Beim Schneiden auf harten Unterlagen nutzt sich die Schneide ab und die Messer werden schneller stumpf. Daher ist das Schneiden auf Materialien wie Glas, Stein, Porzellan oder Stahl strikt zu vermeiden. Für das messerschonende Schneiden raten wir zu Schneidebrettern aus Stirnholz und empfehlen unser Culilux® GOURMET Akazie Schneidebrett.

Erhältlich in S: 30 x 20 x 2 cm / M: 35 x 25 x 2,5 cm / L: 40 x 30 x 3 cm.

Cutting Board

How enjoyable cutting is and how long your knives stay sharp also depends on your cutting board. Cutting on hard surfaces will wear the cutting edge fast, so that the blade loses its sharpness. Thus cutting on materials like glass, stone, porcelain or steel is strongly discouraged. We recommend end-grain cutting boards, like our Culilux® GOURMET Acacia Cutting Board, designed to be gentle on the cutting edge.

Available in S: 12 x 8 x 0.8 inch / M: 14 x 10 x 1 inch / L: 16 x 12 x 1.2 inch.

Sortiment unserer KYOTO Serie



Product Range of our KYOTO Series

GYUTO (20 cm)

Klassisches japanisches Kochmesser, das Arbeitstier in der Küche. Perfekt für den Wiegesschnitt. Classic Japanese chef's knife, the workhorse in the kitchen. Perfect for rock chopping.

SANTOKU (18 cm)

Das traditionelle japanische Allzweckmesser zum Schneiden, Würfeln und Hacken unterschiedlichster Lebensmittel. The traditional Japanese all-purpose knife for cutting, dicing and chopping a wide variety of foods.

PETTY (13 cm)

Das kleine Messer, das in keiner Küche fehlen darf. The short knife that is a must for every kitchen.

Messerblock

Messer sollen sicher und hygienisch verwahrt werden, die Klinge darf nicht beschädigt werden und die Schneide darf sich durch die Lagerung nicht abnutzen. Die Messer sollten immer griffbereit und leicht erkennbar sein. Unser Culilux® GOURMET Walnuss Messerblock erfüllt all das. Die Messer werden sicher und stilvoll aufbewahrt, gleichzeitig aber auch edel in der Küche präsentiert.

Knife Holder

Knives need to be stored safely and hygienically without damaging the blades and wearing the edge. The knives should always be within easy reach and to be identified immediately. Our Culilux® GOURMET Walnut Knife Holder fits that bill. It stores your knives in a safe and stylish way and puts them on display in your kitchen.

GOURMET Walnuss Messerblock

GOURMET Walnut Knife Holder

Magnetischer Messerblock
aus Walnussholz für bis zu 14 Messer

Walnut Magnetic Knife Holder
for up to 14 knives



Falls Sie Fragen zu unseren Produkten haben,
können Sie uns wie folgt kontaktieren:

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.

02.2024



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