culilux

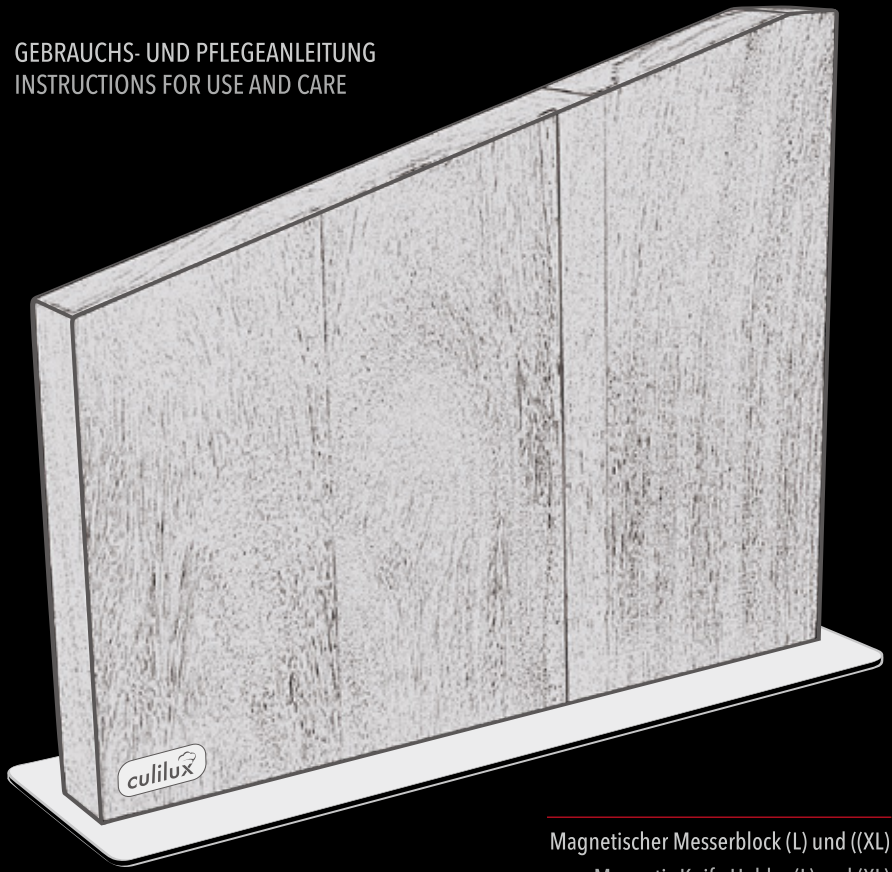
QUALITY KITCHENWARE

GOURMET Messerblock

GOURMET Knife Holder

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE



Magnetischer Messerblock (L) und ((XL)

Magnetic Knife Holder (L) and (XL)

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.

culilux
QUALITY KITCHENWARE

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.

Culilux® GOURMET Messerblock – das optimale Zuhause für Ihre Messer
Messer sollen sicher und hygienisch verwahrt werden, die Klingen dürfen nicht beschädigt werden und die Schneide darf sich durch die Lagerung nicht abnutzen. Jedes Messer sollte immer griffbereit sein und idealerweise sollte man gleich erkennen können, welches Messer man benötigt. Und natürlich erfreut man sich an seinen schönen Messern noch mehr, wenn diese in der Küche stilvoll und edel aufbewahrt und sogleich präsentiert werden. All diese Anforderungen erfüllt unser GOURMET Messerblock.

Beidseitig: Nutzbar auf beiden Seiten und gibt vielen Messern Halt – Messerblock (L): bis zu 10 Messer, Messerblock (XL): bis zu 14 Messer.

Flexibel: Geeignet für alle Klingen bis 25 cm, unabhängig von Form oder Breite.

Praktisch: Immer das richtige Messer zur Hand, da die Klinge sichtbar ist.

Hygienisch: Aufbewahrung ohne Schmutz, Staub oder Bakterien.

Schonend: Kein Verkratzen der Klinge oder Abnutzung der Schneide.

Universell: Für die Aufbewahrung von allen Gegenständen aus magnetischem Metall.

Stabil: Die große Edelstahlplatte mit Gummifüßen sorgt für einen sicheren Stand.

Attraktiv und dekorativ: Edler Holzmesserblock mit Edelstahlfuß in modernem Design zur ansprechenden Präsentation Ihrer schönen Messer.

Wir hoffen, dass Sie viel Freude mit unserem Messerblock haben werden.

Culilux® GOURMET Knife Holder – the perfect home for your knives
Knives need to be stored safely and hygienically. The blades should not be damaged and the edge not be worn by storing. Each knife should always be within easy reach and one should be able to easily identify the knife that is needed. And of course, a knife holder should look attractive in the kitchen, not only to store your beautiful kitchen knives in a stylish way but also to put them on display. Our GOURMET Knife Holder meets all these requirements.

Double-sided: Usable on both sides and offers a secure hold for many knives – Knife Block (L): holds up to 10 knives, Knife Block (XL): holds up to 14 knives.

Flexible: For all blades up to a length of 25 cm/10", regardless of shape or width.

Practical: Always the right knife at hand, as the blade is not hidden.

Hygienic: Dirt-, dust- and bacteria-free storage.

Gentle: No scratching of blades or wearing of the cutting edge.

Universal: For storage of all objects made of magnetic metal.

Stable: Large stainless steel plate with anti-skid pads assures a safe stand.

Attractive and decorative: High grade wooden knife holder with stainless steel plate in a modern design for displaying your beautiful knives.

We hope that you will enjoy using our knife holder.

Was man über magnetische Messerblöcke wissen sollte

Magnetismus ist reine Physik

Die Messer werden durch im Block eingebaute Magnete fixiert. Sind die Magnete zu stark, haften die Klingen zu fest an und es fällt schwer, die Messer sicher zu entnehmen. Sind die Magnete jedoch zu schwach, halten die Messer nicht. Wir haben versucht, einen guten Kompromiss zu finden, sodass fast alle Klingen fest anhaften, aber auch sicher entnommen werden können.

Bei bestimmten Messern kommt es jedoch vor, dass diese nicht haften bleiben:

- Messer mit kleiner, kurzer oder schmaler Klinge und schwerem Griff. Hier reicht die Klingenfläche im Verhältnis zum Gewicht des Griffs nicht aus, um von den Magneten gehalten zu werden.
- Messer, bei denen nur die Schneide oder Teile der Klinge aus Messerstahl gefertigt werden und der Rest der Klinge, wie bei einigen Damstmessern, aus nicht magnetischem Stahl ist.
- Selbstverständlich Keramikmesser und Messer aus nicht magnetischem Stahl.

Sollten Ihre Messer nicht sicher an unserem Messerblock fixiert werden können, ist dies kein Produktfehler, sondern Physik. Ihre Messer sind dann nicht für einen vertikal stehenden Magnetblock geeignet. In diesem Fall können Sie das Produkt retournieren und der Kaufpreis wird Ihnen zurückerstattet.

Magnetblöcke bestehen aus mehreren Teilen

Die beidseitige Verwendbarkeit und der unsichtbare Einbau der Magnete bedingen eine Konstruktion aus einem Kiefernholzkern mit den darin eingebauten Magneten sowie einem hochwertigen Holzfurnier. Da Holz auf Temperatur und Feuchtigkeit reagiert, kann es zu Rissen im Holz kommen oder in seltenen Fällen zur Ablösung des Furniers. Bitte kontaktieren Sie uns in diesem Fall. Wir werden das Problem für Sie lösen.

Holz ist ein Naturprodukt

Ihr Culilux® GOURMET Messerblock wird vor der Auslieferung sorgfältig auf Fehler geprüft. Holz ist aber ein Naturprodukt, welches durch Einzigartigkeit besticht. Kleine Unregelmäßigkeiten im Holz sind ein Teil davon und daher normal.

What you should know about magnetic knife holders

Magnetism is just physics

The knives are attached to the holder by magnetic force. If the magnets are too strong, the blades will adhere too strongly and can't be safely removed from the holder. If they are too weak, the knives will not be kept in place and may slip. We have tried to find the best possible compromise, where almost all blades can be held safely, but also removed quite easily.

However in some cases the blades won't adhere to the block:

- Knives with a small, short or narrow blade and a heavy handle, where the surface of the blade in relation to the weight of the handle is insufficient for being held by the magnets.
- Knives, where only the edge or parts of the blade are made of knife steel, and the rest of the blade, like with some Damascus knives, is made of non-magnetic steel.
- Of course, ceramic knives and knives made of non-magnetic steel.

If your knives can't be safely attached to our magnetic knife holder, it's not a product defect, but just physics. Your knives are then not suitable for being stored on an upright magnetic knife holder. In this case you can return the product and you will be reimbursed fully.

Magnetic knife holders consist of several parts

The double-sided use and the invisible integration of the magnets require a construction with a core made of pine wood that holds the magnets, and a veneer of high-grade wood on the outside. Since wood reacts to temperature and humidity, cracks in the wood may occur or in rare cases the veneer may detach from the core. If that should happen, please contact us. We will solve the problem for you.

Wood is a natural product

Your Culilux® GOURMET Knife Holder has undergone a strict quality inspection prior to shipment. But wood is a natural product and its uniqueness an important part of its appeal. Smaller irregularities in the wood are a part of that and therefore normal.

Wie man den Magnet-Messerblock verwendet

Anheften der Messer:

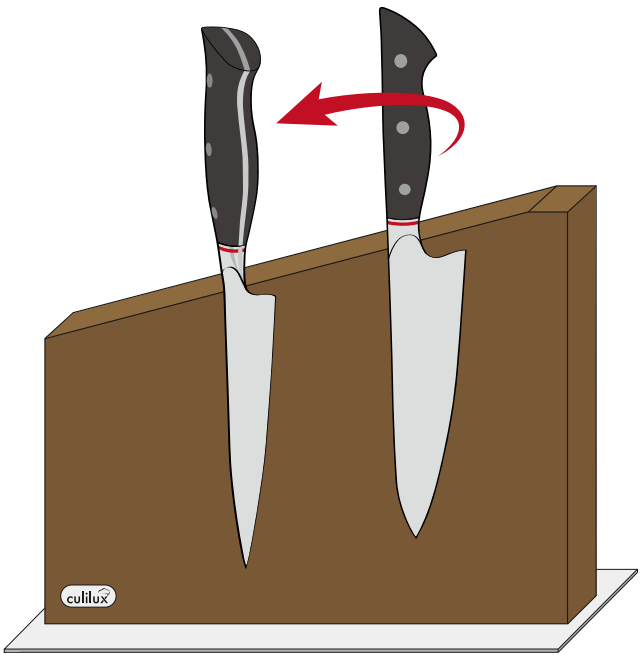
- Messer mit dem Klingenrücken an den Block führen und dann die Magnete die Klinge zum Block ziehen lassen.
- NIEMALS das Messer mit der Schneide zum Block führen, da dies die Schneide beschädigen und auch zu Schnitten und Kratzern auf dem Holz führen kann.

Entnehmen der Messer:

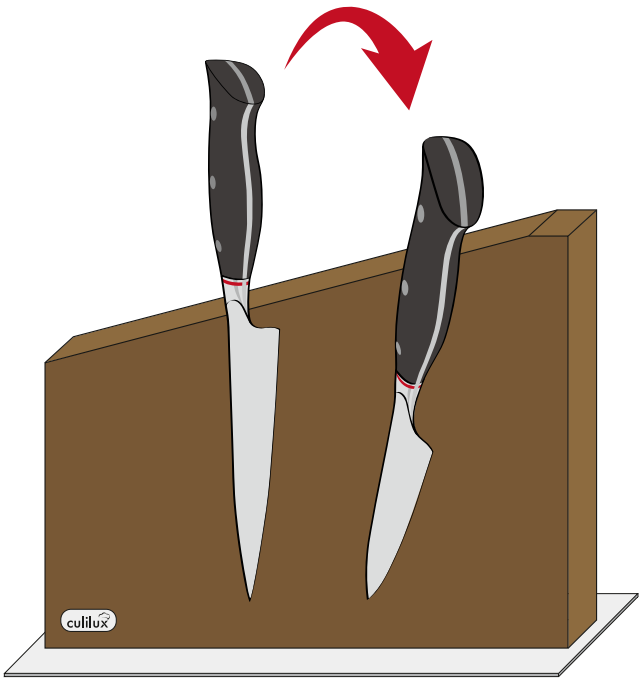
- Das Messer am Griff anfassen und die Klinge so drehen, dass der Klingenrücken am Block verbleibt und die Schneide sich vom Block entfernt. (siehe Bild 1)
- Das Messer nach vorne vom Block abziehen. (siehe Bild 2)

Alternativ können die Messer senkrecht nach oben gezogen werden.

Solange die gesamte Klinge am Block haftet, kann und darf ein Messer NICHT nach vorne entnommen werden, da dies zum Kippen des Messerblocks führt!



1



2

How to use the magnetic knife holder

Attaching the blades:

- Move the blade to the holder with the back/spine of the blade first and let the magnets pull the blade to the board.
- NEVER put the blade on the knife holder with the edge first, as this could damage the edge of the knife and lead to scratches on the wood.

Removing the blades:

- Grab the handle of the knife and turn the blade so that the back/spine of the blade remains on the holder and the edge detaches from it. (see pict. 1)
- Remove the blade from the holder by pulling it forward. (see pict. 2)

Alternatively, the knife can be removed by pulling it upwards perpendicularly.

As long as the entire blade still adheres to the holder, a knife can not and must not be taken off by pulling the knife forward since this will cause the knife holder to tip over!

Wichtige Hinweise zu Gebrauch und Pflege:

- Halten Sie den Messerblock mit seinen verbauten Magneten von allen Geräten und Gegenständen fern, die durch starke Magnetfelder beschädigt werden können (z.B. Festplatten, Karten mit Magnetstreifen, mechanische Uhren, Hörgeräte, Lautsprecher etc.).
- Magnetfelder können die Funktion von Herzschrittmachern und implantierten Defibrillatoren beeinflussen. Träger sollten unbedingt einen Abstand von 60 cm zum Messerblock einhalten.
- Direkte Sonneneinstrahlung vermeiden; diese kann zum Verblassen oder bei starker Wärmeentwicklung zu Rissen oder Beschädigungen des Holzes durch starkes Austrocknen führen.
- Nässe vermeiden! Den Messerblock nicht in die Spüle legen oder in der Spülmaschine reinigen. Bei länger einwirkender Nässe wird das Holz aufquellen und der Block wird beschädigt.
- Die Messer nicht feucht an den Block heften! Vorher sorgfältig abtrocknen.
- Zur Reinigung den Messerblock mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Den Block ab und an ölen, insbesondere wenn das Holz matt aussieht oder sich rau anfühlt. Hierfür das Holz mit einem in lebensmittelechtem Öl getränkten Tuch einreiben, kurz eintrocknen lassen und danach trockenreiben.
- Bei längerer Lagerung vor Auslieferung kann es sein, dass das Holz eines neuen Blocks leicht fleckig aussieht. Diese Flecke verschwinden durch Ölen des Holzes.

Weitere passende Produkte aus dem Culilux Sortiment:

Culilux® Küchenmesser aus der KYOTO und KOBE Serie

Exzellente Schneidfreudigkeit durch japanischen Dünnschliff und Honbazuke-Abzug gepaart mit perfekter Balance und Ergonomie - das zeichnet unsere Messer aus. Mit unserem eleganten GOURMET Messerblock sind diese immer griffbereit.

Culilux® GOURMET Schneidebrett

Das passende Schneidebrett für scharfe Messer. Aus klingenschonendem Stirnholz. Beidseitig verwendbar, mit Saftrille, Ablagefach und Ausguss auf einer Seite. Erhältlich in Akazie und Walnuss.

Culilux® PRO Schleifstein Set

Für permanent scharfe Messer auf Profi-Niveau mit einer rasierklingenscharfen und spiegelblanken Schneide. Komplettes 8-teiliges Set mit hochwertigen Schleifsteinen in den Körnungen 400, 1000, 6000, doppelseitiger Lederabziehbank, praktischer Schleifbasis, Abziehstein und Winkelhalter.

Küchenmesser KYOTO und KOBE Serie
Kitchen Knives KYOTO and KOBE Series

GOURMET Schneidebrett
GOURMET Cutting Board

Ausführliche Informationen zum Thema Küchenmesser, Schneiden, Schneidebretter und Messeraufbewahrung finden Sie auf unserer Online-Wissenssammlung ***knife-o-pedia****.*

knife-o-pedia

Important facts regarding use and care:

- Keep the knife holder with its magnets away from all things that could be damaged by strong magnetic fields (e.g., computer hard drives, ATM cards, data storage media, mechanical watches, hearing aids, speakers etc.).
- Magnets could affect the functioning of pacemakers and implanted heart defibrillators. Wearers must keep a safe distance of 60 cm/25".
- Avoid exposing the knife holder to direct sunlight, as it could lead to fading of the color or in case of high heat to cracks or damage to the wood due to excessive drying.
- Avoid water! Don't put the knife holder into the sink or the dishwasher. If the block is exposed to water, the wood may swell, and the wooden board will be damaged.
- Wipe knives dry before attaching them to the magnetic holder.
- For cleaning, wipe the holder with a damp cloth.
- Oil the wooden part of the holder from time to time, especially if it looks dull or feels rough. For doing so, wipe the block with a cloth soaked in food-grade oil, allow it to dry briefly and then wipe it dry.
- If the block is stored for an extended period before delivery, the surface of the wood may look slightly spotted or stained. Usually such spots or stains will disappear if the wood is oiled.

PRO Schleifstein Set
PRO Whetstone Set

3 Schleifsteine
Whetstones
400 / 1000 / 6000
\+ Zusatzteile
Accessories

More matching products from the Culilux range:

Culilux® Kitchen Knives from the KYOTO and KOBE 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. With our elegant GOURMET Knife Holder, they are always within easy reach.

Culilux® GOURMET 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. Available in acacia and walnut.

Culilux® PRO Whetstone Set

Keep your blades sharp permanently on a professional level with a razor-sharp and mirror-finish cutting edge. Complete 8 pcs set with high-grade whetstones in three different grits – 400, 1000, 6000; double sided leather stropping block, practical sharpening base, dressing stone and angle guide.

www.knifeopedia.com

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

Falls Sie Fragen zu Ihrem Messerblock haben, kontaktieren Sie uns bitte über

Should you have questions concerning your knife holder, please contact us at

www.culilux.com

Wir beantworten jedes Anliegen innerhalb von 24 Stunden.

We will come back to you within 24 hours.

04.2025

culilux

QUALITY KITCHENWARE

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

www.culilux.com