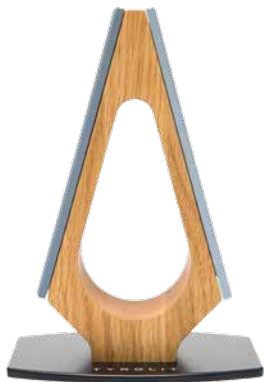


TYROLIT

life

Messerschärfer MK-2

Handmade in Tirol



Ausführung
Holz



Ausführung
Acryl

Die Tyrolit Gruppe

Tyrolit ist einer der führenden Hersteller für gebundene Schleif-, Trenn-, Bohr- und Abrichtwerkzeuge sowie von Maschinen für die Bauindustrie.

Das Familienunternehmen der Swarovski Gruppe mit Stammsitz in Tirol besteht seit 1919 und beschäftigt über 4.200 MitarbeiterInnen an 27 Produktionsstandorten in 11 Ländern.

Rund 80.000 Tyrolit Produkte schleifen, trennen und bohren täglich Materialien jeglicher Härte in unzähligen Industrien rund um den Globus.

Symbiose aus Funktionalität und Design

Seit 2014 übertragen wir mit der neu geschaffenen Produktlinie TYROLIT life unser industrielles Know-how und die rund 100-jährige Erfahrung in der Entwicklung führender Schleiflösungen auf Anwendungen des täglichen Lebens. Sämtliche TYROLIT life Produkte überzeugen mit einer klaren Formsprache, edlem Design und hochwertiger Verarbeitung.

Ob für große Fleisch- und kleine Gemüsemesser, Schälmesser mit gebogener Klinge, Käse- oder Wiegemesser – mit dem MK-2 von TYROLIT life wird das Schärfen eines Messers zum klaren Statement: Handmade in Tirol.

Sicher arbeiten

Wissen Sie, dass stumpfe Messer weitaus gefährlicher sind als scharfe? Volle Konzentration und Aufmerksamkeit vorausgesetzt, muss auf eine stumpfe Klinge viel mehr Druck ausgeübt werden.

Das macht das Schneiden unkontrollierbar!

Befeuchten Sie die Schärfe Steine unter fließendem Wasser. Bei der Ausführung in Eichenholz nehmen Sie diese unbedingt vorher aus ihrer magnetischen Halterung. Anschließend fixieren Sie die Steine wieder am Korpus.



Automatisch der perfekte Winkel

Entscheidend beim Schärfen ist der richtige Winkel. Beim TYROLIT life Messerschärfer MK-2 ist der perfekte Schärfwinkel von 15 Grad voreingestellt, wenn Sie das Messer im rechten Winkel zur Sockelfläche halten. Die Schneide zeigt dabei nach unten. Achten Sie darauf, dass die Klinge gleichmäßig anliegt. Üben Sie nur sanften Druck aus. Die Schleifbewegung erfolgt von oben nach unten.

Erst der Grobschliff ...

Um ein perfekt geschärftes Messer zu erhalten, verwenden Sie zuerst für den Vorschliff den (befeuchteten) mit „Sharp“ gekennzeichneten Schärfstein mit der groben Körnung. Bewegen Sie das Messer mehrmals in einem sanften Bogen von oben nach unten. Achten Sie darauf, die gesamte Klinge – vom Schaft bis zur Spitze – gleichmäßig durchzuziehen. Drehen Sie den Messerschärfer um 180 Grad und wiederholen Sie den Grobschliff mit der anderen Klingenseite.

... dann der Feinschliff

Verwenden Sie für den Feinschliff den (befeuchteten) mit „Finish“ gekennzeichneten feinkörnigen Schärfstein. Der Bewegungsablauf ist identisch wie beim Grobschliff, braucht aber meist weniger häufig wiederholt werden. Vorrangig geht es darum, den Grat, der beim Grobschliff auf beiden Seiten der Klinge entstanden ist, zu beseitigen und dem Messer die gewünschte nachhaltige Schärfe zu verleihen. Wischen Sie abschließend das Messer vorsichtig mit einem feuchten Tuch sauber, um die Klinge von Rückständen zu befreien.

Pflege des Messerschärfers MK-2

Damit Sie mit Ihrem Messerschärfer lange Freude haben, beachten Sie bitte, dass Schärfsteine und Korpus unterschiedlich zu pflegen sind. Für die Schärfsteine verwenden Sie ein Schleifvlies. Den Korpus pflegen Sie mit einem weichen, leicht befeuchteten Tuch. In der Ausführung in Holz können Sie die Schärfsteine abnehmen und separat reinigen. Lassen Sie diese gut trocknen, bevor Sie sie wieder in der magnetischen Halterung fixieren.

Reinigen Sie den Messerschärfer MK-2 niemals
im Geschirrspüler!

Anwendungs- und Sicherheitshinweise

Um sicherzustellen, dass Sie der Messerschärfer von TYROLIT life viele Jahre begeistern wird, lesen Sie bitte die Anwendungs- und Sicherheitshinweise vor der ersten Benutzung sorgfältig durch.

Mit dem Messerschärfer MK-2 von TYROLIT life können Sie alle Messer mit gerader oder gebogener Klinge schärfen. Er ist jedoch nicht geeignet für Messer mit Wellenschliff und Keramikmesser!

Mit dem Messerschärfer MK-2 ist sowohl rechtshändiges als auch linkshändiges Arbeiten möglich.

Achten Sie darauf, dass der Messerschärfer nicht von Kindern verwendet wird.

Bei unsachgemäßer Handhabung können die Keramik-Schärfsteine brechen.

Schärfen Sie nur saubere, fettfreie Messer.

Heben Sie den Messerschärfer nicht an den Schärfsteinen hoch, sondern am Korpus.

Verwenden Sie den Messerschärfer auf einem ebenen und festen Untergrund. Zur Stabilisierung kann gegebenenfalls die zweite Hand dienen.

Achten Sie darauf, beim Schärfen nicht in die Bodenplatte zu schneiden.

Der beim Schärfen entstehende Abrieb (Schleifkorn) kann mühelos mit einem feuchten Tuch entfernt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Schärfsteine ein Schleifvlies. Berücksichtigen Sie dabei, dass beim Messerschärfer in der Ausführung Holz die Schärfsteine abnehmbar sind und diese direkt unter fließendem Wasser gereinigt werden können.

Den Korpus des Messerschärfers reinigen Sie am besten mit einem passenden weichen Tuch. Beachten Sie bei der Ausführung Acryl, dass diese leicht zerkratzt werden kann.

Fixieren Sie die abnehmbaren Schärfsteine bei der Ausführung Holz erst nach dem Trocknen wieder in ihrer magnetischen Halterung.

Geben Sie weder den Korpus noch die Schärfsteine des Messerschärfers zur Reinigung in den Geschirrspüler.

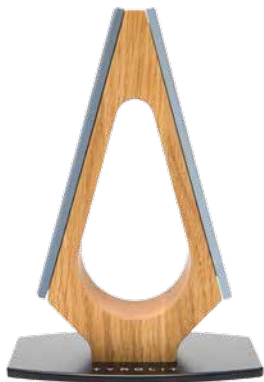
Holz ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen. Setzen Sie den Messerschärfer aus Eiche daher nicht der direkten Sonneneinstrahlung aus.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Messerschärfer von TYROLIT life!

Ersatzteile

Für eine rasche und unkomplizierte Ersatzteilbestellung im Schadensfall kontaktieren Sie uns.

Den Kontakt unseres Customer Service finden Sie auf www.tyrolitlife.com oder Sie senden uns eine Nachricht an contact@tyrolitlife.com



Model
Wood



Model
Acryl

The Tyrolit Group

Tyrolit is one of the world's leading manufacturers of bonded grinding, cutting, drilling and dressing tools, as well as machines for the construction industry.

The family-owned company, founded in 1919 and a member of the Swarovski Group, is based in Tyrol, Austria, and currently has around 4,200 employees at 27 production locations in 11 countries.

Over 80,000 Tyrolit products grind, cut and drill materials with widely varying hardnesses using advanced technology and quality.

Symbiosis of functionality and design

Since 2014, the TYROLIT life product line has incorporated industrial expertise and around 100 years of experience to develop abrasive solutions suitable for everyday tasks. TYROLIT life products cannot fail to impress with their clear design language and particularly high-quality workmanship.

Regardless whether large butcher's knives, small boning knives, paring knives, curved-blade knives, cheese knives or mincing cradle knives, with the TYROLIT life MK-2, sharpening your knives sends a clear message: Handmade in Tirol.

Working in safety

Did you know that dull knives are far more dangerous than sharp ones? Even with concentration and attentiveness, dull knives need far more pressure in cutting. That makes their use less precise, less controllable.

Moisten the ceramic sharpeners under running water. For the oak model, be sure to first remove them from their magnetic bracket. Then reattach them to the corpus.



Automatically the perfect angle

The correct angle is decisive when sharpening knives. With the TYROLIT life Knife Sharpener MK-2, the ideal sharpening angle of 15 degrees is already pre-set when you hold the knife horizontally against the top of the sharpening stone. Make sure that the blade is placed evenly for its entire length. Exert only gentle pressure.

The sharpening movement should be from top to bottom.

First, the rough sharpening...

In order to maintain a perfectly sharpened knife, first use the coarse-grained pre-sharpening whetstone (moistened), which is marked by “Sharp”. Move the knife in a gentle curve from top to bottom several times. Make sure that the entire blade from shaft to tip is pulled through uniformly. Then turn the knife sharpener 180° and repeat the rough sharpening phase with the other side of the blade.

...then, the fine sharpening

Use the (moistened) finer grained whetstone, which is marked by “Finish” for the fine sharpening. The movements are identical with those for rough sharpening, but ordinarily need to be repeated less often. Removing the tiny ridge which rough sharpening creates on both sides of the blade gives the knife long-lasting sharpness. When you are finished, carefully wipe the knife clean with a moist cloth to whisk away any residue.

Care and maintenance of Knife Sharpener MK-2.

To ensure that your knife sharpener has a long life of satisfying use, please note that the corpus and ceramic sharpeners require different care and maintenance. The ceramic sharpeners should be cleaned with a scouring pad. The corpus should be cleaned with a soft, slightly moistened cloth. In the wooden model, the ceramic sharpeners can be removed and cleaned separately. Please make sure they are completely dry before reattaching them to the magnetic bracket.

Do not wash the TYROLIT life MK-2 in a dishwasher.

Instructions for Use & Safety Precautions

In order to ensure that your TYROLIT life Knife Sharpener brings you satisfaction for many years of use, please read the Instructions for Use & Safety Precautions carefully before utilising it the first time.

With the MK-2 Knife Sharpener by TYROLIT life, you can sharpen all knives with straight or curved blades. The sharpener is not suited for serrated blades or ceramic knives.

You can work both left-handed and right-handed with the MK-2 Knife Sharpener.

Please make sure that the knife sharpener is not used by children.

If the knife sharpener is incorrectly used, its ceramic sharpeners could break.

Sharpen only clean, fat-free knives.

Grasp the knife sharpener by the corpus when lifting it, not by the ceramic sharpeners.

Use the knife sharpener on a flat and firm surface. Your other hand can be used for stabilising if necessary.

Please make sure not to cut into the bottom plate when sharpening.

The frictional particles which result in sharpening (grinding dust) can be effortlessly removed with a moist cloth.

For cleaning purposes, use a non-woven abrasive, i.e. scouring pad. The ceramic sharpeners can be removed and cleaned under running water in the wooden model.

The corpus of the knife sharpener is most effectively cleaned with a suitable soft cloth. Please note that the acrylic model can easily be scratched.

For the wooden model, reattach the removable ceramic sharpeners to their magnetic bracket only after they have dried completely.

Do not wash either the corpus or the ceramic sharpeners in a dishwasher.

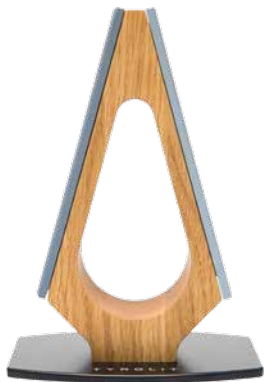
Wood is a natural product and is subject to natural reactions. Do not place the oak model in direct sunshine.

We wish you satisfying use and long-lasting pleasure with the TYROLIT life Knife Sharpener!

Spare parts

For fast and simple replacement of damaged parts, please contact us.

You find the contact details at www.tyrolitlife.com or you can send a message to contact@tyrolitlife.com



Versione in
rovere



Versione in
acrilico

Il gruppo Tyrolit

Tyrolit è uno dei principali produttori mondiali di utensili abrasivi con legante per molatura, troncatura, foratura e ravnatura, nonché fornitore di macchine per l'industria edile.

L'azienda familiare del Gruppo Swarovski, con sede centrale in Tirolo, è nata nel 1919 e attualmente impiega oltre 4.200 dipendenti in 27 unità produttive in 11 paesi diversi.

Ogni giorno, in moltissime industrie di tutto il mondo, circa 80.000 prodotti Tyrolit consentono di rettificare, tagliare, alesare i più svariati materiali di qualsiasi tempra grazie all'alta tecnologia del Tirolo.

Fusione di funzionalità e design

Dal 2014, con la nuova linea di prodotti TYROLIT life abbiamo trasferito il nostro know-how industriale e la nostra esperienza centennale nello sviluppo di soluzioni di molatura di alta qualità per le applicazioni di tutti i giorni. Tutti i prodotti TYROLIT life sono apprezzati per il design pulito ed elegante e per la lavorazione pregiata.

Che si tratti di un coltello grosso per tagliare la carne, di un coltello piccolo per le verdure, di uno spelucchino dalla lama ricurva, di un coltello per il formaggio o di una mezzaluna, grazie all'affilacoltelli MK-2 di TYROLIT life l'affilatura dei coltelli sarà semplicissima, grazie alla produzione artigianale tirolese.

Lavorare in sicurezza

Sapevate che i coltelli non affilati sono di gran lunga più pericolosi di quelli affilati? Supposto che si lavori con la massima concentrazione e attenzione, con un coltello non affilato è necessario esercitare una pressione notevolmente maggiore, ma ciò rende il taglio incontrollabile.

Inumidire le pietre per affilare sotto l'acqua corrente. Per la versione in rovere è prima necessario estrarre le pietre dal rispettivo supporto magnetico. Successivamente fissarle nuovamente alla struttura.



L'angolo perfetto in automatico

Durante l'affilatura è determinante lavorare con l'angolo corretto. Se si tiene il coltello perpendicolare alla superficie della base, nell'affilacoltelli MK-2 di TYROLIT life l'angolo di affilatura ideale di 15 gradi risulta preimpostato. Il tagliente deve essere rivolto verso il basso. Assicurarsi che la lama sia in contatto in modo uniforme ed esercitare solamente una leggera pressione. L'affilatura deve avvenire con un movimento dall'alto verso il basso.

Prima la sgrossatura...

Per affilare un coltello in modo ottimale, per la pre-rettifica è necessario utilizzare prima la pietra per affilare a grana grossa (inumidita) contrassegnata con „Sharp“. Muovere dolcemente il coltello più volte dall'alto verso il basso delineando un arco. Assicurarsi di strofinare in modo uniforme tutta la lunghezza della lama, dalla parte inferiore fino alla punta. Ruotare l'affilacoltelli di 180 gradi e ripetere la sgrossatura sull'altro lato della lama.

...poi la microfinitura

Per la microfinitura utilizzare la pietra per affilare a grana fine (inumidita) contrassegnata con „Finish“.

Il movimento è il medesimo della sgrossatura, ma generalmente è necessario ripeterlo per un minor numero di volte. L'obiettivo primario è quello di eliminare la bava formatasi durante la sgrossatura su entrambi i lati della lama, per conferire al coltello l'affilatura desiderata in modo durevole. Infine pulire il coltello con cura utilizzando un panno umido, al fine di rimuovere i residui dalla lama.

Manutenzione dell'affilacoltelli MK-2

Affinché possiate utilizzare il vostro coltello a lungo, è necessario eseguire una manutenzione differente per le pietre per affilare e per la struttura. Per le pietre per affilare utilizzare del tessuto abrasivo. Per la manutenzione della struttura, invece, utilizzare un panno morbido leggermente inumidito. Nella versione in legno è possibile rimuovere le pietre per affilare e pulirle separatamente.

Fare asciugare bene i componenti prima di inserire nuovamente le pietre per affilare nel supporto magnetico.

Non lavare mai l'affilacoltelli MK-2 in lavastoviglie.

Istruzioni per l'uso e avvertenze per la sicurezza

Per poter utilizzare l'affilcoltelli di TYROLIT life molto a lungo, è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le avvertenze per la sicurezza prima del primo utilizzo.

Grazie all'affilcoltelli MK-2 di TYROLIT life è possibile affilare tutti i coltelli con lama dritta o ricurva. Tuttavia non è adatto per i coltelli seghettati e in ceramica.

L'affilcoltelli MK-2 è adatto sia ai destrorsi, sia ai mancini.

Tenere l'affilcoltelli lontano dalla portata dei bambini.

In caso di utilizzo improprio le pietre per affilare in ceramica potrebbero rompersi.

Affilare solamente coltelli puliti e privi di grasso.

Non sollevare l'affilcoltelli tenendolo dalle pietre per affilare, ma dalla struttura.

Utilizzare l'affilcoltelli su una superficie piana e stabile.

Per una maggiore stabilità è possibile utilizzare l'altra mano.

Durante l'affilatura, assicurarsi di non tagliare la base.

Il materiale asportato per sfregamento (grano abrasivo) durante l'affilatura può essere rimosso facilmente con un panno umido.

Per la pulizia delle pietre per affilare utilizzare del tessuto abrasivo. Per l'affilcoltelli in legno, tenere presente che le pietre per affilare sono rimovibili e possono essere pulite direttamente sotto l'acqua corrente.

Per pulire la struttura dell'affilcoltelli si consiglia di utilizzare un panno morbido adatto. Tenere presente che la versione in acrilico potrebbe graffiarsi leggermente.

Nella versione in legno, inserire nuovamente le pietre per affilare rimovibili nel supporto magnetico, solo dopo che si sono asciugate.

Non lavare in lavastoviglie né la struttura, né le pietre per affilare dell'affilcoltelli.

Il legno è un prodotto naturale ed è soggetto a variazioni naturali.

Non esporre l'affilcoltelli in rovere ai raggi solari diretti.

Buon lavoro con l'affilcoltelli di TYROLIT life!

Ricambi

Per ordinare i pezzi di ricambio in modo semplice e rapido in caso di danneggiamento, contattare il nostro servizio di assistenza. Il contatto si trova su www.tyrolitlife.com.

Oppure inviare un messaggio all'indirizzo contact@tyrolitlife.com

TYROLIT

www.tyrolitlife.com