

TYROLIT

life

Messerschärfer Kompakt

Handmade in Tirol



Messerschärfer Kompakt

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 zahlreiche 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 Messerschärfer Kompakt 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!

Nehmen Sie den Kombi-Schärfstein aus seiner Holzhalterung und befeuchten Sie ihn unter fließendem Wasser. Anschließend legen Sie ihn wieder in die Ausnehmung oder stellen ihn aufrecht in die schrägwinklige Nut. Sie können in beiden Positionen Ihre Messer bearbeiten.

Automatisch der perfekte Winkel

Entscheidend beim Schärfen ist der richtige Winkel. Wenn Sie den Schärfstein in die schrägwinklige Nut der Holzhalterung stellen und das Messer im rechten Winkel zur Arbeitsfläche halten, ist der perfekte Schärfwinkel von 15 Grad voreingestellt. 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.



Selbstverständlich lassen sich Messer auch am liegenden Stein schärfen. Für ein optimales Schärfergebnis setzen Sie die Klinge in einem leicht angestellten Winkel (15 Grad) an.

Erst der Grobschliff ...

Um ein perfekt geschärftes Messer zu erhalten, verwenden Sie zuerst für den Vorschliff die (befeuchtete) dunklere Seite des Schärfsteins. 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 die (befeuchtete) hellere Seite des Schärfeins. 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 Messerschärfer Kompakt

Damit Sie mit Ihrem Messerschärfer lange Freude haben, beachten Sie bitte, dass der Schärfstein und die Halterung aus Eiche unterschiedlich zu pflegen sind. Für den Schärfstein verwenden Sie ein Schleifvlies. Die Holzhalterung pflegen Sie mit einem weichen, leicht befeuchteten Tuch. Lassen Sie beides gut trocknen, bevor Sie den Schärfstein wieder in die Holzhalterung legen.

Reinigen Sie den Messerschärfer Kompakt 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 Kompakt 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 Kompakt ist sowohl rechtshändiges als auch linkshändiges Arbeiten möglich.

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

Bei unsachgemäßer Handhabung kann der Kombi-Schärfstein aus Keramik brechen.

Schärfen Sie nur saubere, fettfreie Messer.

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

Zum Schärfen kann der Schärfstein sowohl liegend in der Holzhalterung als auch stehend in der Nut verwendet werden.

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

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

Reinigen Sie den Schärfstein mit einem Schleifvlies unter fließendem Wasser.

Die Holzhalterung des Messerschärfers reinigen Sie am besten mit einem passenden weichen Tuch.

Trocknen Sie den Schärfstein, bevor Sie ihn wieder in die Holzhalterung legen.

Geben Sie weder die Holzhalterung noch den Schärfstein zur Reinigung in den Geschirrspüler.

Holz ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen. Setzen Sie den Eiche-Korpus des Messerschärfers Kompakt nicht der direkten Sonneneinstrahlung aus.

Wenn Sie den Schärfstein nicht verwenden, bewahren Sie ihn am besten liegend in der Holzhalterung auf, nicht stehend in der Nut!

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



Knife Sharpener Compact

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 Knife Sharpener Compact, sharpening your knives sends a clear message: Handmade in Tirol.

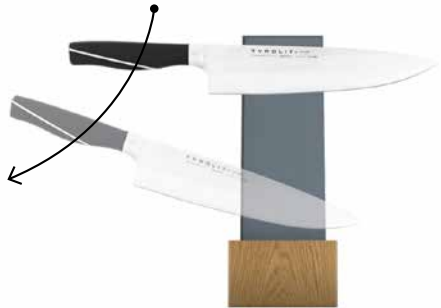
Working in safety

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.

Remove the combi-whetstone from its wood bracket and moisten it under running water. Then place it back into its slot or prop it upright in the beveled notch. You can sharpen your knives in both positions.

Automatically the perfect angle

The correct angle is decisive when sharpening knives. With the TYROLIT life Knife Sharpener Compact, 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.



Of course knives can also be sharpened on a horizontal stone. For optimum results, hold the blade at a slight angle (15 degrees).

First, the rough sharpening...

In order to maintain a perfectly sharpened knife, first use the darker pre-sharpening side of the whetstone (moistened). 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) lighter-coloured side of the whetstone for 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 Compact

To ensure that your knife sharpener has a long life of satisfying use, please note that the whetstone and wood bracket require different care and maintenance. The whetstone should be cleaned with a scouring pad. The wood bracket should be cleaned with a soft, slightly moistened cloth.

Never clean the Knife Sharpener Compact 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 Knife Sharpener Compact 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 sharpen your knives both left-handed and right handed.

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

If the knife sharpener is incorrectly used, its combi-whetstones could break.

Sharpen only clean, fat-free knives.

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

The whetstone can be used either in horizontal position in the wood bracket or in vertical position in the notch.

Please make sure not to cut into the wood bracket when sharpening.

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

Clean the whetstone with a non-woven abrasive, i.e. scouring pad.

The wood bracket of the knife sharpener is most effectively cleaned with a suitable soft cloth.

Dry the whetstone before replacing it into the wood bracket.

Do not wash either the wood bracket or the whetstones in a dishwasher.

Wood is a natural product and is subject to natural reactions. Do not place the oak body of the Knife Sharpener Compact in direct sunshine.

When the whetstone is not in use, store it in horizontal position in the wood bracket, not in vertical position in the notch.

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



Affilacoltelli Compatto

Il gruppo Tyrolit

Tyrolit è uno dei principali produttori mondiali di utensili abrasivi con legante per molatura, troncatura, foratura e rinvivatura, 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 centenaria nello sviluppo di soluzioni di molatura di alta qualità per numerose applicazioni di tutti i giorni. Tutti i prodotti TYROLIT life sono apprezzati per il design pulito ed elegante e 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 compatto di TYROLIT life l'affilatura dei coltelli sarà semplicissima, grazie alla produzione artigianale tirolese.

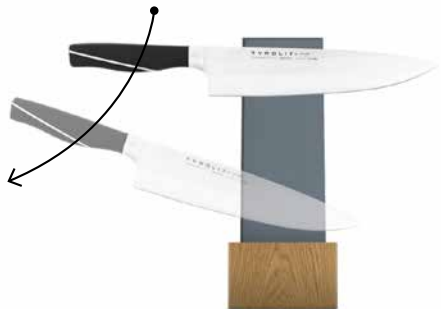
Lavorare in sicurezza

Apevate 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.

Rimuovere la pietra per affilare combinata dal supporto in legno e inumidirla sotto l'acqua corrente. Quindi reinserirla nella rientranza oppure posizionarla in verticale nella scanalatura obliqua. È possibile affilare il coltello in entrambe le posizioni.

L'angolo perfetto in automatico

Durante l'affilatura è determinante lavorare con l'angolo corretto. Se si posiziona la pietra per affilare nella scanalatura obliqua del supporto in legno e si tiene il coltello perpendicolare alla superficie di lavoro, 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.



Naturalmente, è possibile affilare i coltelli anche con la pietra in posizione orizzontale, mantenendo in ogni caso un angolo di affilatura di 15 gradi. Per un'affilatura ottimale, inclinare leggermente la lama (15 gradi).

Prima la sgrossatura...

Per affilare un coltello in modo ottimale, per la pre-rettifica è necessario utilizzare prima il lato più scuro della pietra per affilare (inumidita). 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 il lato più chiaro della pietra per affilare (inumidita). 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 compatto

Affinché possiate utilizzare il vostro coltello a lungo, è necessario eseguire una manutenzione differente per la pietra per affilare e per il supporto in rovere. Per la pietra per affilare utilizzare del tessuto abrasivo. Per la manutenzione del supporto in legno, invece, utilizzare un panno morbido leggermente inumidito. Fare asciugare bene entrambi i componenti prima di inserire nuovamente le pietre per affilare nel supporto in legno.

Non lavare mai l'affilacoltelli compatto 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 compatto 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 compatto è adatto sia ai destrorsi, sia ai mancini.

Tenere l'affilcoltelli lontano dalla portata dei bambini.

In caso di utilizzo improprio la pietra per affilare combinata in ceramica potrebbe rompersi.

Affilare solamente coltelli puliti e privi di grasso.

Utilizzare l'affilcoltelli su una superficie piana e stabile. Per una maggiore stabilità è possibile utilizzare l'altra mano.

Per l'affilatura, la pietra per affilare può essere posizionata sia in orizzontale nel supporto in legno, sia in verticale nella scanalatura.

Durante l'affilatura, assicurarsi di non tagliare il supporto in legno.

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

Pulire la pietra per affilare con del tessuto abrasivo sotto acqua corrente.

Per pulire il supporto in legno dell'affilcoltelli si consiglia di utilizzare un panno morbido adatto.

Fare asciugare la pietra per affilare prima di inserirla nuovamente nel supporto in legno.

Non lavare in lavastoviglie né il supporto in legno, né la pietra per affilare.

Il legno è un prodotto naturale ed è soggetto a variazioni naturali. Non esporre la struttura in legno dell'affilcoltelli compatto ai raggi solari diretti.

Se la pietra per affilare non viene utilizzata, si consiglia di posizionarla in orizzontale nel supporto in legno, non in verticale nella scanalatura.

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