

TYROLIT LIFE

Messerblock

DE

PLUS

Mit integriertem Schärfsystem

Handmade in Tirol



in Silber ● oder Schwarz ●

DIE TYROLIT GRUPPE

TYROLIT ist einer der weltweit führenden Hersteller von Schleif- und Abrichtwerkzeugen sowie Systemanbieter für die Bauindustrie.

Seit 1919, steht TYROLIT für Produkte höchster Qualität, Innovation und Servicestärke. Das Tiroler Familienunternehmen mit Sitz in Schwaz (Österreich) verbindet die Stärken der dynamischen Swarovski Gruppe mit einhundert Jahren unternehmerischer und technologischer Erfahrung.

Mit über 4.600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an 29 Produktionsstandorten in 11 Ländern stellt die TYROLIT Gruppe in drei Geschäftsbereichen mehr als 80.000 verschiedene Produkte her.



Headquarter Schwaz



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. Erweitert um höchste Funktionalität und Langlebigkeit, bieten sie die gewohnte Premium-Qualität unserer Industrielösungen auch für Privatkunden. Sie werden dadurch zu einem unverzichtbaren Statement in jedem Haushalt.

MEHR ALS NUR EIN MESSERBLOCK

Warum nicht das Einfache mit dem Nützlichen verbinden? Eine klingenschonende Aufbewahrung ist für gute Messer selbstverständlich – ein Schärfen dieser natürlich auch.

Mit dem Messerblock mit Magnethalterung und integriertem Schärfsystem wird erneut ein Statement in puncto Funktionalität und Design gesetzt. Der Messerblock ist mit seinen klaren Linien und hochwertigem Eichenholz eine geschmackvolle Dekoration in jeder Küche. Mit dem neu entwickelten Z-Träger ist eine einfache Handhabung durch den voreingestellten Schärfwinkel garantiert.



Wussten 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.

Durch den neu entwickelten Z-Träger, auf dem die Schärfelemente mit zwei bewährten Korngrößen angebracht sind, wird ein beidseitiges Schärfen Ihrer Messer sowohl für Links- als auch Rechtshänder direkt am Messerblock, ohne ein Bewegen des gesamten Blockes, ermöglicht. Der perfekte Schärfe Winkel von 15 Grad ist korrekt voreingestellt, wenn Sie die Messerklinge im rechten Winkel zur Sockelfläche über das Segment ziehen.





SCHÄRFEN

Unsere mehrfach mit Designpreisen ausgezeichneten Produkte für jeden Haushalt.

SO SCHÄRFEN SIE IHRE MESSER

Befeuchten Sie für ein bestmögliches Schärfergebnis die Schärfsegmente unter fließendem Wasser. Um ein perfekt geschärftes Messer zu erhalten, setzen Sie dieses horizontal an der Spitze des Schärfsteins an und ziehen es, je nach Bedarf, mehrmals in einem sanften Bogen von oben nach unten. Achten Sie darauf, die gesamte Klinge – vom Schaft bis zur Spitze – gleichmäßig durchzuziehen.



Zum Schärfen der anderen Klingenseite wird der Z-Träger aus der Vorrichtung entnommen, um 180° gedreht und in der vorgesehenen Ausnehmung am unteren Ende fixiert. Dann wiederholen Sie die beschriebene Anwendung auf dieser Klingenseite.

Wischen Sie abschließend das Messer vorsichtig mit einem feuchten Tuch sauber, um die Klinge von Rückständen zu befreien.



DOPPELT SCHARF

Wie sämtliche TYROLIT life Schärfsysteme verfügt auch der Messerblock Plus über zwei handgearbeitete, keramische Präzisions-Segmente in den bewährten Korngrößen 400 bzw. 800 (nach FEPA).

Für den Grobschliff verwenden Sie zuerst die grobe und dunklere, mit »Sharp« gekennzeichnete, Seite. Für den Feinschliff und um den Messern eine nachhaltige Schärfe zu verleihen, wiederholen Sie den Vorgang mit der mit »Finish« gekennzeichneten helleren Seite des Schärfssteins.

●
Sharp

●
Finish



PFLEGE DES MESSERBLOCK PLUS

Damit Sie mit Ihrem Messerblock Plus lange Freude haben, beachten Sie, dass die Schärfssteine und der Messerblock unterschiedlich zu pflegen sind. Reinigen Sie die Schärfssteine mit Wasser und lassen Sie diese nach dem Reinigungsvorgang im ausgeklappten Zustand ausreichend trocknen. Um die Schärfeigenschaft der Segmente beizubehalten, können diese zusätzlich mit dem TYROLIT life Schleifvlies behandelt werden. Den Messerblock und die Bodenplatte pflegen Sie mit einem weichen, leicht befeuchteten Tuch.

Reinigen Sie den Messerblock Plus und die Schärfssteine niemals im Geschirrspüler!



ANWENDUNGS- UND SICHERHEITSHINWEISE

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

Mit dem Z-Träger des Messerblock Plus können Sie alle Messer mit gerader oder gebogener Klinge schärfen. Er ist jedoch nicht geeignet für Messer mit Wellenschliff und Keramikmesser.

Auf jeder Seite des Messerblocks können bis zu drei Messer mit einer Klingenlänge von bis zu 23 cm magnetisch angeordnet werden. Um Verletzungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die Messer parallel zur Seitenkante verlaufend und mit dem Kropf auf der Oberkante aufliegend angebracht werden. Stellen Sie dabei sicher, dass die Klingen nicht nach oben oder hinten überstehen!

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

Bei unsachgemäßer Handhabung können die Keramik-Schärfsteine brechen.

Schärfen Sie nur saubere, fettfreie Messer.

Verwenden Sie den Messerblock Plus auf einem ebenen und festen Untergrund. Um ein mögliches Kippen zu vermeiden, sollte der Block beim Abnehmen der Messer festgehalten werden. Am sichersten werden die Messer mit einem Zug nach oben bzw. einem einseitigen Abklappen des Klingenblattes abgenommen.

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

Verwenden Sie zur Reinigung der Schärfsteine das TYROLIT life Schleifvlies. Führen Sie hierbei das Vlies unter leicht fließendem Wasser mit Kreisbewegungen über das Segment. Lassen die Schärfsteine anschließend ausreichend trocknen, bevor Sie den Z-Träger wieder am Messerblock anbringen. Den Messerblock reinigen Sie am besten mit einem passenden weichen Tuch.

Geben Sie weder den Messerblock noch die Schärfsteine zur Reinigung in den Geschirrspüler.

Holz ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen. Setzen Sie den Messerblock aus Eiche daher nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.

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.



home



ebase

Knife Block

EN

PLUS

With integrated Sharpening System

Handmade in Tirol



in Silver ● or Black ●

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.

Since 1919, TYROLIT stands for products of the highest quality, innovation and service strength. The Tyrolean family-owned business, which is located in Schwaz (Austria) combines the strengths of being a part of the dynamic Swarovski Group with a century's worth of individual corporate and technological experience.

With over 4,600 employees at 29 production sites in 11 countries, the TYROLIT Group manufactures around 80,000 different products in three business units.



Headquarter Schwaz

SYMBIOSIS OF FUNCTIONALITY & DESIGN



Since 2014, we have been using our industrial expertise and around 100 years of experience in the development of leading abrasive solutions to create numerous everyday applications in the form of our new TYROLIT life product line.

All TYROLIT life products impress by virtue of their clear lines, sophisticated design and high-quality workmanship. Further enhanced by superior functionality and durability, they offer the customary premium quality of our industrial solutions to private customers too, and are thus an indispensable design statement in every home.

MORE THAN JUST A KNIFE BLOCK

Why not combine the simple with the useful? Good knives can be stored in a way that is gentle on the blade – but of course, sharpening them is also important.

Our knife block with magnetic holder and integrated sharpening system sets a statement when it comes to functionality and design. It features clear lines and light oak wood, making it a tasteful decoration in any kitchen. With the newly developed Z-core, easy handling is guaranteed by the preset sharpening angle.



CUTTING JUST GOT SAFER

Did you know that blunt knives are much more dangerous than sharp ones? Assuming your full concentration and attention is on the knife, much more pressure has to be exerted on a blunt blade. This makes cutting difficult.

The newly developed Z-core, fitted with sharpening segments featuring two proven grit sizes, enables your knives to be sharpened on both sides for both left-handed and right-handed users directly on the knife block, all without having to move the block itself. The perfect sharpening angle of 15 degrees is automatically reset when you pull the knife blade across the segment at a right angle to the base surface.





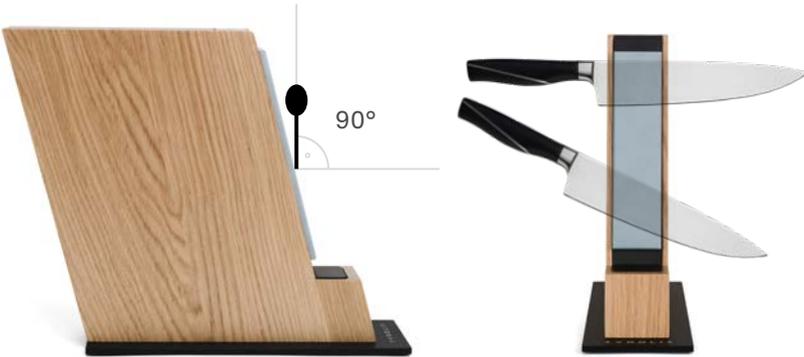
SHARPENING

Our awarded products
for every household.

TYROLIT LIFE

SHARPENING YOUR KNIVES

For a perfect sharpening result, wet the sharpening segments under running water. To obtain a perfectly sharpened knife, place it horizontally at the top of the sharpening stick and pull it several times in a gentle arc from top to bottom. Ensure that the entire blade is pulled through evenly from the shaft to the tip.



To sharpen the other side of the blade, remove the Z-core from the device, rotate it 180° and secure it in the provided recess at the lower end. Repeat the application described above on this side of the blade.

Finally, wipe the knife carefully with a damp cloth to remove any residue from the blade.



TWICE AS SHARP

Like all TYROLIT life sharpening systems, the Knife Block Plus also has two hand-crafted precision segments in the tried-and-tested grit sizes 400 and 800 (as per FEPA).

For coarse grinding, begin by using the coarser and darker side marked »Sharp«. For fine grinding and to give the knives long-lasting sharpness, repeat the process with the lighter side of the sharpening stick marked »Finish«.

●
Sharp

●
Finish



LOOKING AFTER THE KNIFE BLOCK PLUS

To ensure that your Knife Block Plus continues to perform at its best, please note that the sharpening sticks and the knife block require different methods of care. Clean the sharpening sticks with water and allow them to dry. In order to maintain the sharpness of the segments, they can also be treated with TYROLIT life abrasive fabric. Wipe the knife block and the support plate with a soft, slightly moistened cloth.

Never place the Knife Block Plus and the sharpening sticks in the dishwasher!



APPLICATION AND SAFETY INFORMATION

To ensure many years of enjoyment with the TYROLIT life Knife Block Plus, please read the application and safety information carefully before using it for the first time.

The Z-core of the Knife Block Plus allows you to sharpen all knives – with both straight and curved blades. However, it is not suitable for serrated knives and ceramic knives. The Knife Block Plus offers space for up to three knives on each side with maximum blade length of 23cm. For safety reasons avoid overlapping blades.

Make sure that the Knife Block Plus is not used by children.

If handled improperly, the ceramic sharpening sticks may break.

Only sharpen clean, grease-free knives.

Use the Knife Block Plus on a firm and level surface. To prevent the block tipping over, hold it tightly with one hand when removing a knife

The abrasion (abrasive grain) produced during sharpening can be easily removed with a damp cloth.

Use TYROLIT life abrasive fabric to clean the sharpening sticks. Run the fabric under gently flowing water, moving it in a circular movement over the segment. Allow the sharpening sticks to dry before you reattach the Z-core to the knife block. The knife block is best cleaned with a soft cloth.

Do not put the knife block or sharpening sticks in the dishwasher for cleaning.

Wood is a natural product and is subject to natural variations. Do not expose the oak knife block to direct sunlight.

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

