

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 Schärffstein und die Halterung aus Eiche unterschiedlich zu pflegen sind. Für den Schärffstein verwenden Sie ein Schleifvlies. Die Holzhalterung pflegen Sie mit einem weichen, leicht befeuchteten Tuch. Lassen Sie beides gut trocknen, bevor Sie den Schärffstein 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 unsere Serviceline, Montag bis Donnerstag von 8 bis 18 Uhr, Freitag von 8 bis 12 Uhr, unter:

---

**AT** +43 (0) 5574 801 765 (zum Ortstarif)

---

**DE** +49 (0) 1805 009 042 (14 Cent/min, Mobilfunk abweichend)

---

**CH** +41 (0) 43 508 46 45 (zum Ortstarif)

---

Oder senden Sie uns eine Nachricht an  
[contact@tyrolitlife.com](mailto:contact@tyrolitlife.com)

**TYROLIT**

[www.tyrolitlife.com](http://www.tyrolitlife.com)