

TYROLIT Premium Knife Sharpener

Item-no.: 225-175

Working safely

Did you know that blunt knives are far more dangerous than sharp ones? With the same amount of concentration and attention being paid to the task at hand, blunt knives require lots more pressure to cut. And that makes cutting uncontrollable!

Take the combination sharpening stone from its wooden base and wet it under running water. Then return it to its recess or stand it vertically in the angled groove. Your knife can be worked in both positions.

Automatically the perfect angle

The correct angle is decisive to sharpening. The perfect sharpening angle of 15 degrees will be achieved if you place the sharpening stone in the angled groove in the wood base and then hold the knife at right angles to the work surface. The cutting edge must face downwards here. Ensure uniform contact along the entire blade. Only apply gentle pressure. The sharpening movement is from the top down.

Knives may also, of course, be sharpened when the stone is positioned horizontally. Hold the blade in a lightly angled position (15 degrees) to achieve the best result



Grinding first ...

Use the darker (moistened) side of the sharpening stone to pre-sharpen the knife before achieving a perfectly sharp knife. Move the knife in gently curving motions from the top down several times. Make sure that you move the blade evenly along its entire length across the stone – from the heel to the point. Turn the knife sharpener around by 180° and repeat the pre-sharpening process on the other side of the blade.

... and then honing

Use the lighter (moistened) side of the sharpening stone to hone the knife. The movements required are the same as for the rough grinding but honing usually requires fewer repetitions. The main aim here is to remove the burr that grinding creates on both sides of the blade and to create the desired durable sharpness. Then carefully wipe the knife with a damp cloth to remove any residues from the blade.

Taking care of your compact knife sharpener

To get the most out of your knife sharpener, please note that the sharpening stone and the oak base require different types of care. Use an abrasive pad to clean the sharpening stone. The oak base only needs a wipe with a soft and slightly damp cloth. Allow both to dry properly before placing the sharpening stone back in its base.

Never clean the compact knife sharpener in a dishwasher!

Application and safety information

Please read these instructions of use and the safety information carefully before using the product for the first time to ensure that you are able to enjoy the TYROLIT life knife sharpener for many years to come.

All knives with straight or curved blades may be sharpened with the TYROLIT life knife sharpener. It is, however, not suitable for sharpening serrated blades or ceramic knives!

The compact knife sharpener may be used with either the right or left hand.

Please take care to prevent children from using the knife sharpener.

The combination ceramic sharpening stone may break if it is not handled with care.

Only sharpen clean knives that are free from fat.

Use the knife sharpener on a level and firm surface. You may use your other hand to hold the stone steady.

The sharpening stone may be positioned both horizontally in the wooden base and vertically in the groove to sharpen knives.

Please take care not to cut into the wooden base during the knife-sharpening process

The abrasion (grit) produced during sharpening may be easily removed using a damp cloth.

Clean the sharpening stone with an abrasive pad under running water.

It's best to clean the knife sharpener's wooden base with an appropriate soft cloth.

Dry the sharpening stone before returning it to its wooden base.

Never clean the wooden base or the sharpening stone in a dishwasher.

Wood is a natural product that is subject to natural changes. Do not expose the compact knife sharpener's oak body to direct sunlight.

It's best to keep the sharpening stone in its horizontal position in the wooden base when it's not in use, don't leave it standing in the groove!

We hope you enjoy your knife sharpener by TYROLIT life!

Aiguiser à couteaux premium TYROLIT

Réf. 225-175

Travailler en toute sécurité

Saviez-vous que des couteaux émoussés sont bien plus dangereux que des couteaux aiguisés ?

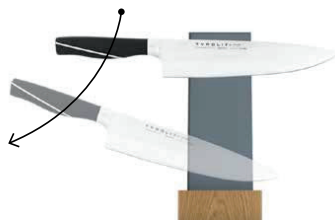
Ils exigent une attention et une concentration particulière, de plus il est nécessaire d'exercer une pression beaucoup plus importante sur une lame émoussée. Cela rend la coupe pratiquement incontrôlable !

Retirez la pierre à aiguiser combinée de son support en bois et humidifiez-la à l'eau courante. Ensuite, replacez-la dans sa gorge ou placez-la en position droite dans la rainure oblique. Vous pouvez aiguiser votre couteau dans les deux positions.

Automatiquement un angle parfait

L'angle correct est décisif pour l'aiguisage. Si vous placez la pierre à aiguiser dans la rainure oblique du support en bois et si vous tenez le couteau à angle droit par rapport à la surface de travail, l'angle d'aiguisage parfait de 15 degrés est pré-réglé. La lame est déjà dirigée vers le bas. Veillez à ce que la lame soit appliquée de façon homogène. N'exercez qu'une pression modérée. Le mouvement d'aiguisage se fait du haut vers le bas.

Bien entendu, les couteaux peuvent être aussi aiguisés sur une lame couchée. Pour obtenir un résultat d'aiguisage optimal, placez la lame à un angle aigu (15 degrés).



Tout d'abord le pré-ponça ponçage grossi

Pour obtenir un couteau parfaitement aiguisé, utilisez tout d'abord pour le pré-ponçage le côté sombre (humidifié) de la pierre à aiguiser. Déplacez le couteau plusieurs fois du haut vers le bas de façon légèrement incurvée. Veillez à ce que toute la lame soit poncée de la pointe au manche. Tournez l'aiguiser de 180 degrés et faites de nouveau un ponçage grossier de l'autre côté de la lame.

... puis la finition

Utilisez pour la finition le côté clair (humidifié) de la pierre à aiguiser. La séquence de mouvements est la même que pour le ponçage grossier, mais la plupart du temps il n'est nécessaire de la répéter aussi souvent. Pour l'essentiel, il s'agit de faire disparaître l'arête qui est apparue des deux côtés de la lame au moment du ponçage grossier et de donner au couteau l'aiguisage durable souhaité. Nettoyez ensuite le couteau prudemment avec un chiffon humide pour enlever les résidus de la lame.

Entretien de l'aiguiser compact

Pour profiter longtemps de l'aiguiser, tenez compte de ce que la pierre à aiguiser et le support en bois de chêne doivent être entretenus différemment. Pour la pierre à aiguiser utilisez un chiffon abrasif en non-tissé. Entretenez le support abrasif avec un chiffon doux légèrement humide. Laissez les 2 parties bien sécher avant de remettre la pierre à aiguiser dans le support en bois.

Ne nettoyez jamais l'aiguiser compact dans le lave-vaisselle.

Consignes de sécurité et instructions d'utilisation

Pour avoir l'assurance que votre aiguiser compact de TYROLIT life vous donnera satisfaction durant de nombreuses années, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation avant la première utilisation.

L'aiguiser compact de TYROLIT vous permettra d'aiguiser tous les couteaux à lame droite ou courbe. Il n'est toutefois adapté aux couteaux à tranchant spécial ondulé et aux couteaux en céramique !

L'aiguiser de couteaux compact peut être utilisé aussi bien par les droitiers que par les gauchers.

Faites attention à ce que l'aiguiser ne soit pas utilisé par des enfants.

En cas d'utilisation inappropriée, la pierre à aiguiser combinée en céramique peut se casser.

N'aiguiser que des couteaux propres et exempts de graisse.

Utilisez l'aiguiser sur une surface plane et support stable. Si nécessaire, on peut se servir d'une main pour stabiliser l'appareil.

Pour aiguiser, la pierre peut être aussi bien utilisée à plat dans le support en bois que droite, insérée dans la rainure.

Pendant l'aiguisage, faites attention à ne pas couper dans le support.

Les résidus (grains abrasifs) qui apparaissent pendant l'aiguisage peuvent être enlevés sans peine à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyez la pierre à aiguiser à l'eau claire en vous servant d'un chiffon en non-tissé abrasif

Vous nettoierez le support en bois de l'aiguiser à l'aide d'un chiffon doux adéquat.

Séchez la pierre à aiguiser avant de la remettre dans le support en bois.

Ne mettez ni le support en bois ni la pierre à aiguiser dans le lave-vaisselle.

Le bois est un produit naturel et donc soumis à des variations naturelles. N'exposez pas le corps en chêne de l'aiguiser compact aux rayons directs du soleil.

Quand vous n'utilisez pas la pierre à aiguiser conservez- la au mieux couchée dans le support en bois et non pas droite, dans la rainure.

Nous espérons que votre aiguiser de TYROLIT life vous donnera entière satisfaction !

TYROLIT premium messenslijper

nr. 225-175

Veilig werken

Weet u dat botte messen veel gevaarlijker zijn dan scherpe? Stel dat volledige concentratie en aandacht aanwezig zijn, dan moet toch op een bot lemmet veel meer druk worden uitgeoefend. Dat maakt het snijden oncontroleerbaar!

Neem de combislijpsteen uit zijn houten houder en maak hem vochtig onder stromend water. Vervolgens legt u hem weer in de uitdieping of zet u hem rechtop in de schuine groef. U kunt uw messen in beide posities bewerken.

Automatisch de perfecte hoek

Wat de doorslag geeft bij het slijpen: de juiste hoek. Als u de slijpsteen in de schuine groef van de houten houder zet en het mes onder een rechte hoek ten opzichte van het werkvlak houdt, is de perfecte slijphoek van 15 graden vooraf ingesteld. Het snijvlak zit hierbij naar beneden. Zorg dat het lemmet gelijkmatig aanligt. Oefen slechts zachte druk uit. De slijpbeweging verloopt van boven naar beneden.

Uiteraard kunnen messen ook met een liggende steen worden geslepen. Voor een optimaal slijpresultaat brengt u het lemmet onder een licht hellende hoek (15 graden) aan.



Eerst het grofslijpen ...

Om een perfect geslepen mes te krijgen gebruikt u eerst voor het voorslijpen de (bevochtigde) donkerdere kant van de slijpsteen. Beweeg het mes meerdere keren in een lichte bocht van boven naar beneden. Let op dat u het gehele lemmet - vanaf de schacht tot en met de punt - gelijkmatig doortrekt. Draai de messenslijper 180 graden om en herhaal het grofslijpen met de andere kant van het lemmet.

... dan het fjnslijpen

Gebruik voor het fjnslijpen de (bevochtigde) lichtere kant van de slijpsteen. Het bewegingsverloop is identiek aan het grofslijpen, maar hoeft meestal niet zo vaak te worden herhaald. Het gaat er vooral om dat de braam die bij het grofslijpen aan beide kanten ontstaan is, wordt verwijderd en aan het mes de gewenste duurzame scherpte

wordt verleend. Veeg tot slot het mes voorzichtig met een vochtige doek schoon om het lemmet te ontdoen van residuen.

Onderhoud van de messenslijper Kompakt

Neem a.u.b. in acht dat de slijpsteen en de eiken houder verschillend moeten worden onderhouden, opdat u lang plezier van uw messenslijper hebt. Gebruik een schuurvlies voor de slijpsteen. De houten houder onderhoudt u met een zachte, licht bevochtigde doek. Laat beide goed drogen voordat u de slijpsteen weer in de houten houder legt.

Reinig de messenslijper Kompakt nooit in de vaatwasser!

Gebruiks- en veiligheidsinstructies

Lees a.u.b. de gebruiks- en veiligheidsinstructies vóór het eerste gebruik zorgvuldig door om te waarborgen dat de messenslijper van TYROLIT life u vele jaren enthousiast zal maken.

U kunt met de messenslijper Kompakt van TYROLIT life alle messen met een recht of gebogen lemmet slijpen. Hij is echter niet geschikt voor messen met een gekarteld lemmet en keramische messen!

Met de messenslijper Kompakt kan zowel rechtshandig als linkshandig worden gewerkt.

Let erop dat de messenslijper niet door kinderen wordt gebruikt.

Bij verkeerde hantering kan de combislijpsteen van keramiek breken.

Slijp uitsluitend schone, vetvrije messen.

Gebruik de messenslijper op een egale en vaste ondergrond. Indien nodig kan de tweede hand voor stabilisatie dienen.

Om te slijpen kan de slijpsteen zowel liggend in de houten houder als staand in de groef worden gebruikt.

Let op dat u bij het slijpen niet in de houten houder snijdt

Het afslijtsel (slijpkorrel) dat bij het slijpen ontstaat, kan moeiteloos met een vochtige doek worden verwijderd

Reinig de slijpsteen met een schuurvlies onder stromend water

De houten houder van de messenslijper reinigt u liefst met een passende zachte doek.

Droog de slijpsteen voordat u hem weer in de houten houder legt.

Doe noch de houten houder noch de slijpsteen in de vaatwasser.

Hout is een natuurproduct en is onderhevig aan natuurlijke schommelingen. Stel het eiken corpus van de messenslijper niet bloot aan directe zonneschijn.

Als u de slijpsteen niet gebruikt, slaat u hem liefst liggend in de houten houder op, niet staand in de groef!

Wij wensen u veel plezier toe met uw messenslijper van TYROLIT life!

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen