



**TYROLIT**

*life*

Schneidbrett Plus

Schneidbrett aus Buchenholz mit Schärfstein

**TYROLIT**

# Die Tyrolit Gruppe

TYROLIT ist einer der führenden Hersteller von gebundenen Schleif-, Trenn-, Säge-, Bohr- und Abrichtwerkzeugen sowie ein Systemanbieter von Werkzeugen und 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 Technik & 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. 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.



# So schärfen Sie Ihre Messer:

Nehmen Sie den Schärfstein aus der Ausnehmung im Schneidbrett und befeuchten Sie ihn unter fließendem Wasser.

Legen Sie den Schärfstein wieder, mit dem Schriftzug nach unten, in die Ausnehmung und ziehen Sie beide Seiten der Messerklinge in Schneidrichtung mehrmals über den Stein. Achten Sie darauf, die gesamte Klinge – vom Schaft bis zur Spitze – gleichmäßig durchzuziehen.

Für ein optimales Schärfergebnis setzen Sie die Klinge in einem leicht angestellten Winkel (15 Grad) an. Achten Sie darauf, dass die Klinge gleichmäßig anliegt.

Reinigen Sie das Messer abschließend unter fließendem Wasser.





# Anwendungs- und Sicherheitshinweise

## Schneidbrett Plus Buche

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

### Schneidbrett

- Nehmen Sie den Schärfstein aus der Ausnahme, bevor Sie das Schneidbrett reinigen oder pflegen.
- Reinigen Sie Ihr Schneidbrett am besten von Hand mit warmem Wasser und einem sanften Lappen oder Schwamm. Um Fett- und andere Flecken zu entfernen, verwenden Sie ein mildes Spülmittel.
- Lassen Sie das Schneidbrett niemals für längere Zeit im Wasser liegen, und geben Sie Ihr Schneidbrett auf keinen Fall zur Reinigung in den Geschirrspüler.
- Holz ist ein Naturprodukt und kann sich leicht verziehen. Setzen Sie das Schneidbrett daher keiner Wärme und Sonneneinstrahlung aus

### Keramik-Schärfstein

- Mit dem Schärfstein von TYROLIT life können Sie alle Messer mit gerader oder gebogener Klinge schärfen. Er ist jedoch nicht geeignet für Messer mit Wellenschliff und Keramikmesser!
- Bei unsachgemäßer Handhabung kann der Schärfstein aus Keramik brechen.
- Schärfen Sie nur saubere, fettfreie Messer.

- Um Verletzungen beim Schärfen zu vermeiden, sollte der Schärffstein in der Ausnehmung belassen werden.
- Der beim Schärfen entstehende Abrieb (Schleifkorn) kann mühelos mit einem feuchten Tuch entfernt werden.
- Bei Bedarf kann der Schärffstein mit einem Schleifvlies unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Lassen Sie den Schärffstein trocknen, bevor Sie ihn wieder in die Ausnehmung des Schneidbretts legen.
- Geben Sie den Schärffstein niemals zur Reinigung in den Geschirrspüler.

## Ersatzteile

Für eine rasche und unkomplizierte Ersatzteilbestellung im Schadensfall kontaktieren Sie uns. Den Kontakt unseres Customer Service finden Sie auf **[www.tyrolitlife.com](http://www.tyrolitlife.com)** oder Sie senden uns eine Nachricht an **[contact@tyrolitlife.com](mailto:contact@tyrolitlife.com)**

*Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem  
Schneidbrett Plus von TYROLIT life!*

# The TYROLIT Group

TYROLIT is positioned as one of the leading manufacturers of bonded grinding, cut-off, sawing, drilling and dressing tools and as a supplier of tool and machine systems 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 over 4,200 employees at 27 production locations in 11 countries. Some 80,000 TYROLIT products grind, cut and drill materials of every hardness on a daily basis in countless industries around the globe.





# Symbiosis of functionality and design

With our newly created TYROLIT life product line, we have been transferring our industrial expertise and around 100 years of experience in the development of leading abrasive solutions to create numerous everyday applications since 2014.

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 as well. They therefore make an unequivocal statement in any household.



# Sharpening your knives:

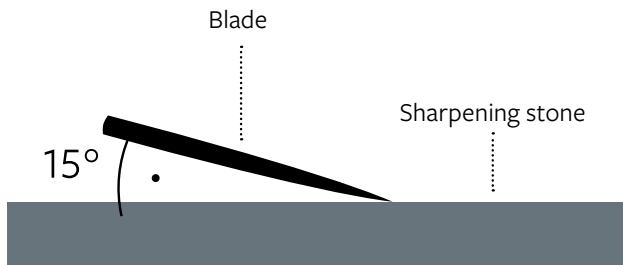
Remove the sharpening stone from the recess in the cutting board and dampen it under running water.

Place the sharpening stone back into the recess with the writing down and repeatedly pull both sides of the knife blade over the stone in the cutting direction. Ensure that you run the entire blade over the stone evenly – from the heel to the tip.

For optimum sharpening results, hold the blade at a slight angle (15 degrees) to the stone. Ensure that the blade makes even contact.

Finally, clean the knife under running water.





# Application and safety information

## Cutting Board Plus Beech

To ensure that you enjoy the Cutting Board Plus from TYROLIT life for many years to come, please read the application and safety information carefully before using it for the first time.

### Cutting board

- Remove the sharpening stone from the recess before cleaning or oiling the cutting board.
- Clean your cutting board by hand with warm water and a soft cloth or sponge. Use a mild washing-up liquid to remove grease or other stains.
- Never leave the cutting board to soak in water for a lengthy period and never put it in the dishwasher to clean it.
- Wood is a natural product and can easily warp. Do not expose the cutting board to heat or direct sunlight.

### Ceramic sharpening stone

- With the TYROLIT life sharpening stone, you can sharpen all knives with straight or curved blades. It is not, however, suitable for serrated or ceramic knives.
- In the event of improper use, the ceramic combination sharpening stone may break.
- Only sharpen clean, grease-free knives.

- In order to prevent injuries during sharpening, the sharpening stone should be left in the recess.
- The abrasion (abraded particles) generated during sharpening can be easily removed using a damp cloth.
- If necessary, the sharpening stone can be cleaned under running water using an abrasive fabric.
- Allow the sharpening stone to dry before returning it to the recess in the cutting board.
- Never put the sharpening stone in the dishwasher to clean it.

## Replacement parts

For fast and simple replacement of damaged parts, please contact us. You find the contact details at **[www.tyrolitlife.com](http://www.tyrolitlife.com)** or you can send a message to **[contact@tyrolitlife.com](mailto:contact@tyrolitlife.com)**.

*We hope you enjoy your Cutting Board Plus from TYROLIT life!*

# 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 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. Inoltre, grazie alla maggiore funzionalità e durata, offrono il top delle soluzioni industriali anche a clienti privati soddisfacendo perciò qualsiasi esigenza personale.



# Come affilare il coltello:

Rimuovere la pietra per affilare dalla sua rientranza presente nel tagliere e inumidirla sotto l'acqua corrente.

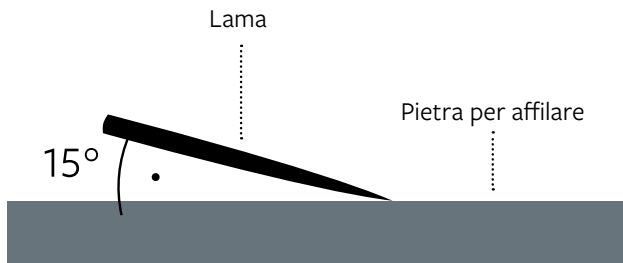
Inserire nuovamente la pietra per affilare, con la scritta rivolta verso il basso, nella rientranza e affilare su di essa i due lati della lama del coltello più volte in direzione di taglio. Assicurarsi di strofinare in modo uniforme tutta la lunghezza della lama, dalla parte inferiore fino alla punta.

Per un'affilatura ottimale, inclinare leggermente la lama (15 gradi). Assicurarsi che la lama sia in contatto in modo uniforme.

Infine pulire il coltello sotto acqua corrente.







# Istruzioni per l'uso e avvertenze per la sicurezza

## Tagliere Plus in legno di faggio

Per poter utilizzare il tagliere Plus 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.

### Tagliere

- Rimuovere la pietra per affilare dalla sua rientranza, prima di pulire il tagliere o di eseguirne la manutenzione.
- Il modo migliore di pulire il tagliere è lavarlo a mano con acqua tiepida e un panno morbido o una spugna. Per rimuovere il grasso e altre macchie, utilizzare un detergente delicato.
- Non lasciare mai il tagliere nell'acqua per un lungo periodo di tempo e non lavarlo mai in lavastoviglie.
- Il legno è un prodotto naturale e potrebbe deformarsi leggermente. Non esporre il tagliere a fonti di calore o ai raggi solari.

### Pietra per affilare in ceramica

- Grazie alla pietra per affilare 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.
- In caso di utilizzo improprio la pietra per affilare in ceramica potrebbe rompersi.
- Affilare solamente coltelli puliti e privi di grasso.

- Per evitare lesioni durante l'affilatura, la pietra per affilare deve restare all'interno della rientranza.
- Il materiale asportato per sfregamento (grano abrasivo) durante l'affilatura può essere rimosso facilmente con un panno umido.
- Se necessario, la pietra per affilare può essere pulita con del tessuto abrasivo sotto acqua corrente.
- Fare asciugare la pietra per affilare prima di inserirla nuovamente nella rientranza del tagliere.
- Non lavare mai la pietra per affilare in lavastoviglie.

## 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](http://www.tyrolitlife.com)**. Oppure inviare un messaggio all'indirizzo **[contact@tyrolitlife.com](mailto:contact@tyrolitlife.com)**

*Buon lavoro con il tagliere Plus  
di TYROLIT life*



**TYROLIT**

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

**Handmade in Tirol**