

# TYROLIT

## TYROLIT life Messerkunde

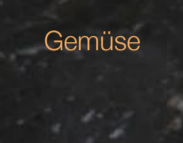
Ob für Fisch, Fleisch, Obst oder Gemüse – die hochwertige TYROLIT life Messerserie bietet für jede Schneidaufgabe das richtige Modell. Mit höchster Funktionalität und Langlebigkeit begeistern diese treuen Begleiter jeden Koch. In Zusammenarbeit mit dem Tiroler Werkzeugexperten Stubai werden die eleganten Messer hergestellt.

### Die Iceline-Messer

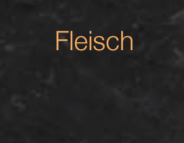
#### TYROLIT life Kochmesser

Das Vielseitige

Mit dem TYROLIT life Kochmesser werden Fleisch, Fisch und Gemüse aller Art flink zerschnitten. Es eignet sich ebenfalls bestens zum Wiegen von Kräutern. Die einzigartigen Eigenschaften des Kochmessers verleihen ihm den Beinamen: „das Vielseitige“.



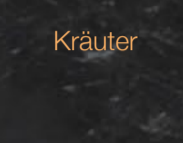
Gemüse



Fleisch



Fisch



Kräuter

#### TYROLIT life Schinkenmesser

Das Präzise

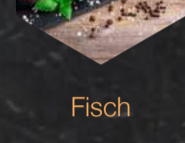
Das TYROLIT life Schinkenmesser wird nicht umsonst „das Präzise“ genannt. Fisch, Fleisch und Gemüse werden mit der spitz zulaufenden Klinge fein geschnitten und filetiert. Variabel einsetzbar werden so hauchdünne Scheiben ebenso leicht geschnitten wie exakte Würfel.



Gemüse



Fleisch



Fisch

#### TYROLIT life Santokumesser

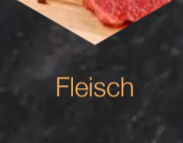
Der Alleskönner

Der unverwechselbare Kullenschliff des TYROLIT life Santokumessers verringert das Anhaften von Schnittgut.

Er ermöglicht eine einfache Handhabung und erleichtert das Schneiden, Würfeln und Hacken von Fleisch, Fisch und Gemüse.



Gemüse



Fleisch

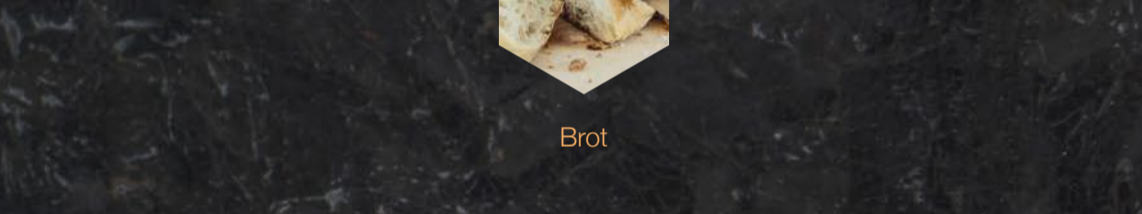


Fisch

#### TYROLIT life Brotmesser

Das Unverzichtbare

Das TYROLIT life Brotmesser eignet sich mit seiner langen Klinge und deren präzisen Wellenschliff perfekt für das gesamte Brotsortiment. Die ergonomische Form und die stabile Klinge sorgen für höchste Zuverlässigkeit und einfache Handhabung.



Brot

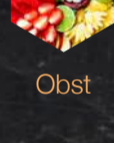


#### TYROLIT life Tourniermesser

Der Schälprofi

Die spezielle Schnabelform des TYROLIT life Tourniermessers ermöglicht einfaches und minimal invasives Schälen.

Durch die hohe Präzision und Schnittqualität eignet sich das Messer hervorragend zum Verziern und Dekorieren.



Obst



Gemüse



Food-Deko

#### TYROLIT life Spickmesser

Der Allrounder

Das TYROLIT life Spickmesser eignet sich perfekt zum Schneiden von kleinen Produkten wie Obst oder Gemüse. Darüber hinaus wird es zum Spicken und Schneiden von Fleisch bis hin zum Filetieren von kleineren Fischen eingesetzt.



Fleisch



Fisch



Gemüse



Obst



#### TYROLIT life Santoku II

Der kleine Alleskönner

Das TYROLIT life Santoku II Messer erleichtert die Zubereitung kleiner Snacks enorm. Durch den speziellen Kullenschliff bleibt Schnittgut wie Gemüse, Fisch, Fleisch oder Kräuter nicht mehr haften.



Gemüse



Fleisch



Fisch



Kräuter

#### TYROLIT life Käsemesser

Das Unentbehrliche

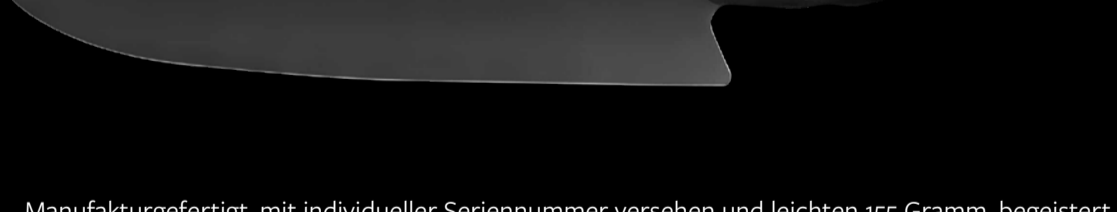
Das TYROLIT life Käsemesser durchtrennt speziell sämtliche Weichkäsesorten geschmeidig. Die großen Aussparungen am Messer verhindern, dass Rückstände an der Klinge haften bleiben.



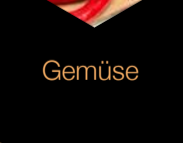
Käse



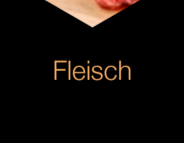
### Das Fly Wheel Cut Messer



Manufaktur gefertigt, mit individueller Seriennummer versehen und leichten 155 Gramm, begeistert das Fly Wheel Cut Messer jeden Küchenchef. Durch den patentierten, ergonomischen Micarta-Griff besticht das Messer mit höchster Funktionalität. Die Spezialbeschichtung verleiht dem Messer besondere Langlebigkeit. Ein rasches und gleichmäßiges Schneiden im Schwungradschnitt wird durch die hohe und lange Klinge ermöglicht.



Gemüse



Fleisch



Fisch



Kräuter

### Die Expertentipps

#1

#### So schneiden Sie wie die Profis: der Schwungradschnitt

Die Spitze des Messers bleibt immer auf dem Schneidbrett, während Daumen und Zeigefinger das Ende der Klinge stabilisieren. Die Hand folgt ganz einfach der Bewegung des Messers wie der eines Schwungrades. So werden Schnitte parallel geführt – wie bei den wahren Profiköchen.



#2

#### So erfreuen Sie sich optimaler Schneidekraft

Sorgfältige Handhabung und Pflege stellen die optimale Schneidekraft der TYROLIT life Messer sicher.



Holz Bretter wie das TYROLIT life Schneidbrett aus geöltem Buchenholz bilden die optimale Schneideunterlage und schonen die Klingen der hochwertigen TYROLIT life Messer.



Nach Gebrauch reinigen Sie Ihre TYROLIT life Messer mit warmem Wasser, einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Das regelmäßige Einölen mit Speiseöl pflegt das Messer zusätzlich.



Durch die Aufbewahrung im Messerblock beugen Sie Schäden an den Klingen vor.



Mit dem TYROLIT life Messerschärfen wird im Handumdrehen die Schneidekraft des Messers wiederhergestellt.