PROUD
PARTNER

SWEDEN
Culinary Team

PRO KITCHEN KNIFE SHARPENER



MADE IN SWEDEN

www.tormek.com

SCHARFE MESSER IN 60 SEKUNDEN

Mit über 45 Jahren Erfahrung im Bereich Schleifen hat die schwedische Firma Tormek nun eine Messerschleifmaschine, die speziell für die Anforderungen an Leistung und Einfachheit der professionellen Küche, entwickelt.

Das Konzept ist eine Weiterentwicklung der Diamant-Schleifscheibe, in Kombination mit einer innovativen und patentierten Führung für den Schneidenwinkel. Dies ermöglicht einen professionellen Schliff – genau dann, wenn Sie es benötigen!

- Optimierte Diamantschleifscheibe zum Messer Schleifen.
- Kompositscheibe zur Schlusspolitur der Schneide.
- Kein Risiko des Ausglühens des Stahles.
- Entfernt nicht mehr Stahl als notwendig.
- Schnelles Schleifen.
- Nach Bedarf einstellbarer Schneidenwinkel.
- Leise laufend.



Technische Daten

Patent
SE 538902, EP 2883655, US 9950401

Maße

Breite	230 mm
Tiefe	210 mm
Höhe	285 mm

Gewicht Maschine
6,3 kg

Schleifscheibe
Tormek Diamond Wheel Fine DWF-200 Ø 200×40 mm 120 U/min, Drehmoment 8,4 Nm.

Abziehscheibe
Ø 160×30 mm

Gehäuse
Oberteil Vollguss in Zink
Schlagfester ABS-Kunststoff

Motor
Einphasen Industrie-motor 120 W (Eingangsleistung) 230 V, ~ 50 Hz Betrieb 30 min/Std. Wartungsfrei. Leise gehend, 54 dB. Min. 10 000 Betriebsstunden.

Garantie
7 Jahre. Bei Verwendung im professionellen Schleifservice beträgt die Garantiezeit 2 Jahre.





Dank der Tormek T-2 können wir immer mit rasiermesserscharfen Messern in unserem Team arbeiten. Es ist schnell, einfach anzuwenden und ergibt ein langanhaltendes Ergebnis.

JIMMI ERIKSSON
Kapitän, Schwedische Nationalmannschaft der Köche

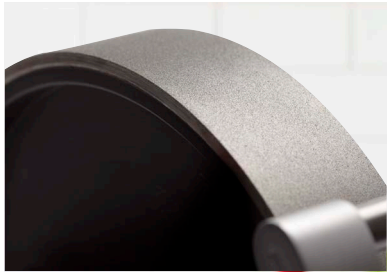


Bietet ein besseres Ergebnis als wenn Sie die Messer zum Schleifen weggeben – aber am wichtigsten ist, zu jeder Zeit scharfe Messer!

HÅKAN MATSEUS
Küchenchef AG, Stockholm (Schweden)









Stabiler Griff damit Sie die Maschine einfach, wann Sie mögen, tragen können.

Spezialentwickelte Kompositscheibe mit integriertem Poliermittel.

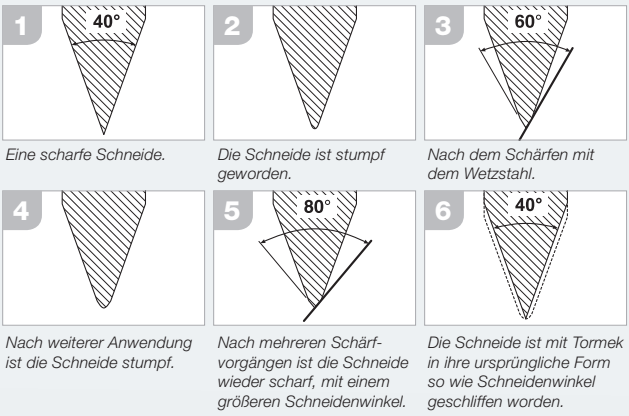
Optimierte feinkörnige Diamantscheibe für beste Schärfe sowie effektives abtragen, ohne dabei zu viel Stahl zu entfernen.

Einstellbarer Schneidenwinkel, den Sie einfach nach dem Messertyp oder Anwendung wählen.

Fragen und Antworten

Was ist der Unterschied zwischen Schleifen und Schärfen?

Mit Tormek schleifen Sie die ganze Schleiffase des Messers, im Gegensatz zu einem Handschleifstein oder Wetzstahl, die nur die äußerste Spitze der Schneide schärft. Der Wetzstahl hilft dabei, zwischen dem Schleifen, die Schärfe ein paar Mal bei zu behalten. Der Schneidenwinkel vergrößert sich mit jedem Mal und schließlich müssen Sie die ganze Fase schleifen. Mit der Tormek T-2 schleifen Sie immer die ganze Fase mit minimalen Stahlverbrauch.



Eine scharfe Schneide.

Die Schneide ist stumpf geworden.

Nach dem Schärfen mit dem Wetzstahl.

Nach weiterer Anwendung ist die Schneide stumpf.

Nach mehreren Schärfvorgängen ist die Schneide wieder scharf, mit einem größeren Schneidenwinkel.

Die Schneide ist mit Tormek in ihre ursprüngliche Form so wie Schneidenwinkel geschliffen worden.

Welchen Schneidenwinkel benötige ich?

Generell gilt, dass ein kleiner Schneidenwinkel besser schneidet, während ein größerer Schneidenwinkel stärker ist und länger hält. Z.B. sollte ein Messer das für Fleisch verwendet wird einen größeren Schneidenwinkel aufweisen als ein dünneres Filetier- oder Gemüsemesser. Stahleigen-schaften beeinflussen auch was angemessen ist. Eine Klinge von hoher Qualität bleibt in der Regel länger scharf, auch bei einem kleineren Schneidenwinkel als eine Klinge von geringerer Qualität.

Benötigt man Schleiferfahrung um die Tormek T-2 anzuwenden?

Nein, diese ist so konstruiert damit Alle in der Küche schnell das Schleifen erlernen können.

Wie lange dauert es?

Vorausgesetzt dass Sie das Messer im gleichen Winkel wie vorher schleifen (empfehlen wir), benötigt es nur ca. 1-2 Minuten, inklusive abziehen und polieren auf der Abziehscheibe.

Welche Größe von Messern kann man schleifen?





Besteht das Risiko das der Stahl überhitzt wird und Schaden nimmt?

Oft bemerkt man nicht, dass der Stahl beim Schleifen überhitzt wurde, daraus resultiert, dass das Messer schneller stumpf wird. Im Unterschied zu konventionellen Schleifmaschinen, die oft ein Schleifband mit hoher Geschwindigkeit verwenden, und viel Wärme generieren, schleift die Tormek T-2 mit einer langsam laufenden Diamantscheibe, die den Stahl schont.

Warum hält ein mit Tormek geschliffenes Messer länger?

Dank der hohen Präzision beim Schleifen wird kein unnötiger Stahl entfernt, somit halten Ihre Messer länger.

TORMEK®

Sharpening Innovation

9083-1811