

Tormek feiert 50 Jahre Schärfe Hochwertige Schleifmaschinen aus Schweden



Gute Kochmesser sind in einer soliden Küchenausstattung unverzichtbar. Alle, die in der Küche zuhause sind, wissen: Nur ein scharfes Messer ist ein gutes Messer. Vor allem sind sie sicherer, weil beim Schneiden weniger Druck ausgeübt werden muss. Doch selbst die besten Messer verlieren mit der Zeit an Schärfe: Durch harte und widerstandsfähige Lebensmittel, ungeeignete Schneidunterlagen, die Reinigung in der Spülmaschine oder auch eine falsche Aufbewahrung werden Messer mit der Zeit stumpf und müssen nachgeschärft werden.

Das Unternehmen Tormek AB aus Lindesberg in Schweden ist hier ein international geschätzter Experte und feiert im Jahr 2023 sein 50jähriges Jubiläum. Seit der Firmengründung arbeitet Tormek ständig daran, das Schleifen einfach und effizient zu machen. Heute ist das Produktangebot das größte auf dem Markt, und das Unternehmen bietet ein komplettes Schleifsystem für alle Arten von Schneidwerkzeugen.

Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener – der perfekte Begleiter im Alltag

Entwickelt für Hobbyköche, ist der T-1 Kitchen Knife Sharpener der ideale Messerschärfer für die private Küche. Formschön und kompakt steht das Gerät auch in einer kleinen Küche nicht im Weg. Mit dem T-1 Sharpener von Tormek bleibt die Qualität der Messer lange erhalten, denn neben der Auswahl, ist es die richtige Pflege, auf die es dabei ankommt. Und das Beste? Nie mehr Messer zum Schleifen bringen und sogar Fleisch wie Butter schneiden.

Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener – professionelles Schärfen in 60 Sekunden

Auch für Profiköche bietet Tormek das richtige Produkt: den T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener. Mit seiner langjährigen Erfahrung im professionellen Schärfen für Handwerker hat Tormek mit dem T-2 Pro eine Schleifmaschine entwickelt, die speziell für Restaurantküchen entwickelt wurde. Das Gerät erfüllt die strengen Anforderungen an Schärfe, Benutzerfreundlichkeit und Geschwindigkeit.

Schonend zum Stahl

Alle Tormek Messerschleifmaschinen für Küchenmesser funktionieren ohne Wasser und verwenden stattdessen einen Magneten, der die Stahlpartikel anzieht. Außerdem sind sie mit feinkörnigen Diamantschleifscheiben ausgestattet, die mit niedriger Drehzahl laufen. Das bedeutet: Es wird nur eine minimale Menge an Stahl abgetragen. Außerdem wird die gesamte Schneide geschliffen und nicht nur die äußere Kante der Klinge. Dank der Präzision bleiben die Messer lange in Gebrauch und bereiten beim Kochen täglich Freude.

Produktinformationen

Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener

- Der erste richtige Messerschärfer für Hobbyköch:innen
- Feinkörnige Diamantschleifscheibe
- Kompositscheibe mit integriertem Poliermittel für Rasierklingenschärfe
- Gewicht: 5.4 kg
- Abmessungen: Breite: 204 mm, Tiefe: 196 mm, Höhe: 181 mm
- Preis: 370 €
- 8 Jahre Garantie: 5 Jahre + 3 Jahre mit Registrierung auf tormek.com



Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener

- Professionelles Messerschärfen in 60 Sekunden
- Konzipiert für Kochmesser – direkt in der Restaurantküche
- Austauschbare Diamantschleifscheibe in drei verschiedenen Körnungen
- Gewicht: 7,8 kg
- Abmessungen: Breite: 240 mm, Tiefe: 210 mm, Höhe: 285 mm
- Preis: 886,26 €
- 8 Jahre Garantie: 5 Jahre + 3 Jahre mit Registrierung auf tormek.com



www.tormek.com/de

Über Tormek AB

In den siebziger Jahren vermisste der Ingenieur und Hobbytischler Torgny Jansson eine gute Methode, um seine Werkzeuge zu schleifen. Da es bis auf den Schleifstein nichts Modernes gab, machte er sich selbst daran, eine Maschine zu entwickeln. Sein Ziel: das Schleifen für alle, die mit Holz arbeiteten, einfacher zu machen.

1973 war der Grundstein für die Gründung von Tormek AB (Abkürzung für Torgny's Mekaniska) gelegt. Während bei dem allerersten Modell der Schleifstein noch von einer elektrischen Handbohrmaschine angetrieben wurde, bietet das Unternehmen heute ein komplettes Schleifsystem für alle Arten von Schneidwerkzeugen an.

Mit seiner scheinbar simplen Konstruktion hat das Unternehmen bewiesen, dass Einfachheit und Genialität ganz nah beieinander liegen. Heute beschäftigt Tormek über 40 Mitarbeiter:innen und exportiert seine Produkte in mehr als 35 Länder weltweit.