

**Der T-1 Kitchen Knife Sharpener von Tormek**  
**Das praktisch-schöne Geschenk für alle Hobbyköch:innen!**



„Messer verschenkt man nicht“ – aber wie wäre es stattdessen mit einer Schleifmaschine, die Küchenmesser im Handumdrehen schärft? Der T-1 Kitchen Knife Sharpener des schwedischen Unternehmens Tormek ist da genau das richtige Weihnachtsgeschenk für begeisterte Hobbyköch:innen. Denn jede:r weiß: Scharfe Messer sind die wichtigsten Werkzeuge in jeder Küche! Ob Gänsebraten oder knackiges Gemüse wie Rotkohl und Möhren – mit geschärften Messern gelingt die Zubereitung ganz einfach. So lassen sich die Festtage mit Familie und Freunden, bei Kerzenlicht und mit gutem Wein, richtig genießen.

### **Praktischer Helfer für jede Küche**

Kompakt und einfach zu bedienen, schärft der T-1 Messer auf professionellem Niveau. Somit bleibt die Qualität der Messer lange erhalten, ohne dass sie extra zum Schleifen gebracht werden müssen.

Die patentierte Führung fasst Klingen von 12-60 mm Breite und bis zu 5 mm Stärke mit unbegrenzter Länge. Das Besondere daran: Im Gegensatz zu anderen Methoden wird dabei die ganze Fase geschärft. Die feinkörnige Diamantschleifscheibe ist für alle

Stahlarten sowie auch Keramik-Messer geeignet. Da jede Seite der Klinge einzeln geschärft wird, kann wahlweise auf jeder Seite ein anderer Winkel oder auch nur eine Seite geschliffen werden. Die niedrige Drehzahl sorgt dafür, dass nur eine minimale Menge an Stahl abgetragen wird. Das schont die Messer auch bei häufigem Schliff. Zusätzlich ist der T-1 mit einem Magneten ausgestattet, der die Stahlpartikel anzieht.

So bleiben die Messer lange in Gebrauch und bereiten begeisterten Köch:innen täglich Freude. Ob Festtagsbraten oder Wintergemüse – dank dem T-1 gelingt ein präziser Schnitt mühelos.

Der T-1 Kitchen Knife Sharpener ist auf [www.shop.tormek.com/de-eu](http://www.shop.tormek.com/de-eu) und auf [www.manufactum.de](http://www.manufactum.de) erhältlich.



### **Produktinformationen**

#### **Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener**

- Die erste richtige Messerschleifmaschine 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](http://tormek.com)



**[www.tormek.com/de](http://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.