

## Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener: professionelles Schärfen in der Restaurantküche



Tormek ist ein international geschätzter Experte für Schleifmaschinen und feiert im Jahr 2023 sein 50jähriges Jubiläum. Mit seinem Produktangebot von Schleifsystemen für alle Arten von Schneidwerkzeugen arbeitet das Unternehmen ständig daran, das Schleifen einfach und effizient zu machen. Speziell für Restaurantküchen hat Tormek den **T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener** entwickelt. Das Gerät erfüllt die strengen Anforderungen an Schärfe, Benutzerfreundlichkeit und Geschwindigkeit, so dass alle Messer schnell in der Profi-Küche geschliffen werden können.



### **Maximale Flexibilität für mehr Schärfe**

Die größten Vorteile des T-2 Pro Kitchen Knife Sharpeners sind die flexible Winkeleinstellung sowie die einfache Bedienung. Die patentierte Führung fasst Messer von 12-60 mm Breite und bis zu 5 mm Stärke, die Länge ist unbegrenzt. Der Winkel des Messers kann frei zwischen 8 und 22 Grad pro Seite gewählt werden, es kann auch nur eine Seite des Messers bearbeitet werden. Mit dieser Flexibilität können die meisten Küchenmesser präzise geschärft werden. Nach der Einstellung des Winkels wird das Messer auf einer Diamantschleifscheibe geschliffen und danach auf der Kompositabziehscheibe rasiermesserscharf poliert. Ein starker Magnet fängt die

Stahlpartikel ein, die beim Schleifen entstehen, so dass in der Restaurantküche alles sauber und hygienisch bleibt.

Der Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener wird über den Fachhandel vertrieben. Alle Händler und Verkaufsstellen sind auf [tormek.com/de](http://tormek.com/de) gelistet.

Sie möchten den T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener selbst einmal ausprobieren?

Besuchen Sie Tormek auf der

**Rolling Pin Convention am 25. und 26. September 2023 in Berlin!**

### Produktinformationen:

#### Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener

- Professionelles Messerschärfen in 60 Sekunden
- Konzipiert für Kochmesser, um sie direkt in der Restaurantküche zu schleifen
- Austauschbare Diamantschleifscheibe in drei verschiedenen Körnungen
- Gewicht: 7,8 kg
- Abmessungen: Breite 24 cm, Tiefe 21 cm, Höhe 28,5 cm
- unverbindliche Preisempfehlung: 886,00 €
- 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.