

+++ SPERRFRIST BIS ZUM 1. APRIL 2024 +++

(Ele)Ganz in Schwarz:

Der neue Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener in Carbon Black

Wer sich heutzutage in Küchen umsieht, erkennt zwei Interior-Trends, die gegensätzlicher nicht sein könnten. Der eine zelebriert das „Herz des Hauses“ zurückhaltend-stilvoll in Schwarz und Graphitgrau. Der andere folgt dem aktuellen Drang nach mehr Farbe in Wohnräumen und wagt sich auch bei Küchenfronten und -schränken an zarte Pastellfarben oder sogar satte Rottöne.

Die zugehörigen Accessoires und Küchengeräte sind in beiden Stilrichtungen in derselben Farbe beliebt: Mattschwarz. Sie runden entweder das modern-dunkle Küchendesign farblich passend ab oder fungieren als kontrastierender Akzent im farnefrohen Raum.



Den Wunsch nach Statement Pieces in der Küche hat das schwedische Unternehmen Tormek aufgegriffen und launcht die erste richtige Messerschleifmaschine für Hobbyköch:innen nun auch im edlen Carbon Black.

Das Gehäuse im matten Schwarz wird durch den hellen, schlichten Holzgriff ergänzt. So fügt sich der Messerschleifer neben Wasserkocher und Küchenmaschine auf dem Tresen ein und steht jederzeit griffbereit.

Unter dem eleganten Gehäuse verbirgt sich eine wahre Wundermaschine. Denn im Gegensatz zu anderen Produkten schleift der Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener Messer auf professionellem Niveau. Somit bleibt deren Qualität lange erhalten, ohne dass sie extra zum Schleifen gebracht werden müssen.

Die patentierte Führung eignet sich für Klingen von 12 – 60 mm Breite und bis zu 5 mm Dicke und unbegrenzter Länge. Sie können sicher und mühelos an der feinkörnigen Diamantschleifscheibe entlanggezogen werden. Ein weiterer Pluspunkt: Es wird außerdem die ganze Fase geschärft, was bei anderen Methoden nicht der Fall ist.

Die Klingen werden geschont, da dank der niedrigen Drehzahl nur eine minimale Menge an Stahl abgetragen wird. Ein integrierter Magnet zieht die abgeschliffenen Partikel an und sorgt für einen saubereren Arbeitsplatz in der Küche.

Der Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener Carbon Black ist ab 1. April 2024 auf www.shop.tormek.com/de-eu erhältlich.

Produktinformationen

Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener Carbon Black

- 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: 380 €
- 8 Jahre Garantie: 5 Jahre + 3 Jahre mit Registrierung auf tormek.com
- Erhältlich ab April 2024

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.