

## Ran an den Grill! Mit dem richtigen Equipment in die Grillsaison starten

### Tormek und Berkel sorgen für scharfe Klingen und einen eleganten Schnitt

Sobald die Tage wieder wärmer und länger werden, verlagert sich das Leben nach draußen und die BBQ-Saison beginnt. Denn Grillen bedeutet nicht nur geselliges Beisammensein mit Freunden und Familie, sondern ist auch ein besonderer Genuss und macht vor allem viel Spaß. Wenn also das erste Mal im Jahr der Grill hervorgeholt und gereinigt wird, die Kohle oder das Gas schon bereitstehen, steigt bei vielen BBQ-Fans die Freude. Neben Köstlichkeiten wie zartem Fleisch, leckeren Salaten oder frischem Gemüse ist auch das passende Equipment entscheidend für ein gelungenes Outdoor-Erlebnis.

#### Der Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener für präzise geschärfte Messer

Passionierte Hobbyköch:innen wissen wie entscheidend scharfe Messer sind und wie sorgfältig diese gepflegt werden müssen. Der Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener ist dabei der ideale Helfer. Er schärft Küchenmesser auf professionellem Niveau und garantiert einen sicheren, akkuraten Schliff. Mit seinem individuell einstellbaren Schärfwinkel und der feinkörnigen Diamantschleifscheibe ist der Tormek T-1 für alle Stahlarten sowie auch für Keramikmesser geeignet und die Klingen werden über die gesamte Länge geschärft. Die niedrige Drehzahl trägt dazu bei, dass nur eine minimale Menge an Stahl abgetragen wird, was die Messer langfristig schont.

Ob Fleisch, Würstchen, Tofu oder Gemüse – der Tormek T-1 sorgt dafür, dass der Grillspaß schon bei der Zubereitung beginnt. Ganz neu: den Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener gibt es jetzt auch in der Trendfarbe Carbon Black!



### Bringen Farbe auf den Tisch – Steakmesser von Berkel



Bei Tisch müssen Messer nicht nur gut schneiden, sondern auch schick aussehen. Die COLOR Steakmesser von Berkel mit ihren hochwertigen Edelstahl-Klingen sorgen für einen präzisen Schnitt durch saftige Steaks, ohne die zarten Fleischfasern zu zerreißen. Durch den handlichen Griff aus thermoplastischem Polymer liegen sie angenehm in der Hand und schneiden leicht und mühelos. Die COLOR Steakmesser im 4-er Set gibt es in sechs verschiedenen Farben: von hellem Cremeweiß über typisches Berkel-Rot bis hin zu elegantem Schwarz. So gelingt eine Tafel, die nicht nur Gaumenfreuden, sondern auch einen Augenschmaus bereithält.

## Produktinformation

### Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener

- Der erste richtige Messerschärfer für Hobbyköch:innen
- Feinkörnige Diamantschleifscheibe
- Kompositscheibe mit integriertem Poliermittel für Rasierklingschärfe
- Gewicht: 5.4 kg
- Abmessungen: Breite: 204 mm, Tiefe: 196 mm, Höhe: 181 mm
- Erhältlich in den Farbversionen Zinc Gray und Carbon Black
- Preis: 380,00 €
- 8 Jahre Garantie: 5 Jahre + 3 Jahre mit Registrierung auf [tormek.com](http://tormek.com)



### Berkel COLOR Steakmesser

- Klinge aus martensitischem rostfreiem Stahl
- Dicke der Klinge: 2,25 mm
- Griff aus hochtemperaturbeständigem thermoplastischem Polymer
- Dichtungsstifte: verieteteter Stift aus rostfreiem Stahl
- Set mit je 4 Steakmessern: 69,00 €
- Erhältlich in 6 Farben

