

## **Scharf, schärfer, Tormek! Der Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener für die Profiküche**

Das wichtigste Werkzeug in jeder Profiküche: Ein scharfes Messer! Jeder Koch und jede Köchin hütet die persönlichen Messer wie einen Schatz. Oft sind sie das erste gute Werkzeug, das während der Ausbildung angeschafft wird und haben einen hohen emotionalen Wert. Deshalb ist die richtige Pflege unabdinglich – und dazu gehört auch das regelmäßige, professionelle Schärfen.

Scharfe Klingen sind mit dem Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener garantiert. Speziell für die Gastronomie entwickelt, erfüllt der Tormek T-2 die strengen Anforderungen an Benutzerfreundlichkeit, Geschwindigkeit und Schärfe, um eine Vielzahl von Klingen effizient zu schleifen. Küchen- und Rundmesser, Mandolinen und Mixermesser werden damit in der Profi-Küche schnell wieder scharf.

Das kann auch Benjamin Mitschele bestätigen. Der Küchenchef des mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurants „Alte Liebe“ in Augsburg nutzt den Messerschärfer in seiner Küche und meint: „Zuerst war ich etwas skeptisch, jetzt möchte ich den Tormek T-2 nicht mehr missen.“ Denn die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse gelingt mit den resultierenden rasiermesserscharfen Klingen mühelos und sorgt für beeindruckende Kreationen auf den Tellern.



*Benjamin Mitschele, Alte Liebe in Augsburg*



*Tobias Bätz, AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz in Wirsberg*

*Foto: Sebastian Metzdorf*

Tobias Bätz, Küchenchef des mit zwei Michelin Sternen ausgezeichneten AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz in Wirsberg, ergänzt: „Mein Rat: einmal im Leben etwas mehr Geld für gute Messer ausgeben, denn dann machen sie ein Leben lang Spaß. Natürlich müssen sie auch gepflegt und regelmäßig geschärft werden.“

Die Messerschleifmaschine ist einfach und sicher zu bedienen und ermöglicht einen Schliff ohne viel Aufwand. Die patentierte Führung eignet sich für Klingen von 12 – 60 mm Breite und bis zu 5 mm Dicke sowie unbegrenzter Länge. Die flexible Winkeleinstellung umfasst eine Spanne von 8 bis 22 Grad pro Seite. Wahlweise kann auch nur eine Seite des Messers bearbeitet werden.

Nach der Einstellung des richtigen Winkels wird das Messer auf der Diamantschleifscheibe geschliffen. Diese ist austauschbar und in drei Körnungen erhältlich. Danach wird die Klinge auf der Kompositabziehscheibe rasiermesserscharf poliert. Ein starker Magnet zieht die Stahlpartikel an, die beim Schleifen entstehen und garantiert so einen sauberen und hygienischen Arbeitsplatz.

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.

### **Produktinformationen:**

#### **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: 827,05 €
- 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.