



**TORMEK T-1
KITCHEN KNIFE
SHARPENER**

**BESONDERE
WEIHNACHTSGESCHENKE
FÜR LEIDENSCHAFTLICHE
KÖCH*INNEN**

Weihnachten naht und damit auch die Suche nach dem idealen Geschenk für die Liebsten. Passionierte Köch:innen freuen sich immer über neue Tools für ihre Küche. Wie wäre es deshalb mit einem scharfen Messer oder – um nachhaltig zu denken – einem Messerschärfer, der Kochmesser zu Hause auf professionellem Niveau schleift? Dafür gibt es den Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener jetzt in verschiedenen Varianten – für jeden Geschmack das richtige Modell.

Weihnachten ist rot

Nicht nur an den Feiertagen setzt die neueste Special Edition Tormek T-1 Morakniv 1891 einen eleganten Akzent in jeder Küche. In Kooperation mit dem schwedischen Messerhersteller Morakniv erweitert Tormek damit seine Kollektion und übernimmt den bekannten Rotton der traditionsreichen Messermarke für den Griff aus Birkenholz des Messerschärfers. Gemeinsam mit einem passenden Küchenmesser bildet das Duo das ideale Geschenk für Menschen mit feinem Geschmackssinn und einer Passion für das Kochen.





Design in Schwarz

Schwarze Küchen liegen im Trend und der Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener in der Farbe Carbon Black fügt sich in dieser Umgebung elegant ein. Das Modell mit dem matten Gehäuse und dem hellen Holzgriff ist nicht nur ein praktischer Küchenhelfer, sondern vor allem das besondere Geschenk für Design-Fans.

Einfach und schnell zu scharfen Klingen

Die Bedienung des Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener ist dank der patentierten Führung simpel. Diese fasst Klingen von 12-60 mm Breite und bis zu 5 mm Stärke mit unbegrenzter Länge. Das Alleinstellungsmerkmal: Im Gegensatz zu anderen Methoden wird dabei die ganze Fase geschärft. Die feinkörnige Diamantschleifscheibe ist für alle Stahlarten sowie auch Keramik-Messer geeignet. Da beide Seiten der Klinge einzeln geschärft werden, 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. Ein integrierter Magnet zieht die Stahlartikel an.

Küchenmesser bleiben so lange in Gebrauch und sorgen für einen präzisen Schnitt – noch lange über die Feiertage hinaus.

Produktinformationen:

Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener in Carbon Black

- Feinkörnige Diamantschleifscheibe
- Kompositscheibe mit integriertem Poliermittel für Rasierklingenschärfe
- Gewicht: 5.4 kg
- Abmessungen: Breite: 204 mm, Tiefe: 196 mm, Höhe: 181 mm
- Preis: 370,00 €
- 8 Jahre Garantie: 5 Jahre + 3 Jahre mit Registrierung auf tormek.com

Tormek T-1 Morakniv 1891

- Feinkörnige Diamantschleifscheibe
- Kompositscheibe mit integriertem Poliermittel für Rasierklingschärfe
- Maschine auf Vorderseite mit Logo von Tormek und Morakniv geprägt
- Griff aus gefärbtem und lackiertem Birkenholz in Morakniv-Rot
- Gewicht: 5.4 kg
- Abmessungen: Breite: 204 mm, Tiefe: 196 mm, Höhe: 181 mm
- Preise:
 - Tormek T-1 Morakniv 1891: 400,00 Euro
 - Morakniv Allzweckmesser mit Tormek-Logo: 135,00 €
 - Tormek T-1 Morakniv 1891 und Morakniv Allzweckmesser im gleichen Design: 500,00 Euro
- 8 Jahre Garantie: 5 Jahre + 3 Jahre mit Registrierung auf tormek.com

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.