

Der Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener überzeugt Gault&Millau



Gault&Millau, renommiert als unabhängiger und kompetenter Begleiter der Spitzengastronomie, testet und empfiehlt regelmäßig hochwertige Küchengeräte. Im neuesten Langzeittest für Messerschärfer konnte der Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener die Redaktion durch seine herausragenden Produkteigenschaften überzeugen:

- Die Diamantschleifscheibe mit feiner Körnung ermöglicht ein präzises und schonendes Schärfen.
- Der patentierte Winkeleinsteller garantiert exakte Ergebnisse.
- Küchenmesser sind in kürzester Zeit wieder scharf.

Diese Merkmale machen den Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener besonders geeignet für den Einsatz in Profiküchen, wo täglich viele Messer im Einsatz sind. Tobias Bätz, Küchenchef des mit zwei Michelin Sternen ausgezeichneten AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz in Wirsberg, nutzt das Gerät selbst in seiner Küche.



Tobias Bätz, AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz in Wirsberg (Foto: Sebastian Metzdorf)

Sein 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.“

Der Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener wird über den Fachhandel vertrieben. Alle Händler und Verkaufsstellen sind auf 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 erhältlich in drei verschiedenen Körnungen
- Gewicht: 7,8 kg
- Abmessungen: Breite: 240 mm, Tiefe: 210 mm, Höhe: 285 mm
- Empfohlener Verkaufspreis: 827,05 €
- 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.