

Sanftes Grün für scharfe Klingen:

Der neue Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener in Ash Green holt Schwedens Wälder in unsere Küchen



Schweden – wer an das Land im hohen Norden denkt, hat meistens tiefblaue Seen und riesige Wälder im Sinn, aber auch modische Trends und den unverkennbar klaren Stil, der die skandinavischen Länder weltweit bekannt gemacht hat.

Inspiziert von diesen Einflüssen – der wilden, freien Natur einerseits und dem innovativen Designgefühl andererseits – präsentiert Tormek den Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener in der neuen Farbe Ash Green. Auf den namensgebenden Baum wird dabei nicht nur im sanften Grünton verwiesen, sondern auch im Griff aus hellem Eschenholz. Das Messerschleifgerät wird zum eleganten Designobjekt, das in jede stylische Küche passt und längst nicht nur einen praktischen Nutzen erfüllt.

Denn der Tormek T-1 in Ash Green sieht auf dem Küchentresen nicht nur gut aus, sondern ist auch ein echtes Powerhouse. Küchenmesser werden mit ihm auf professionellem Niveau geschliffen, wobei die patentierte Führung unterstützt. Der exakte Winkel lässt sich dabei einfach einstellen. Die Qualität der Messer bleibt lange erhalten und die Pflege erfolgt bequem zuhause.



Mit dem Tormek T-1 können beliebig lange Klingen von 12 – 60 mm Breite und bis zu 5 mm Dicke geschliffen werden. Die niedrige Drehzahl der feinkörnigen Diamantschleifscheibe sorgt dafür, dass nur eine minimale Menge an Stahl abgetragen wird. Anschließend entfernt die Abziehscheibe der Grat und poliert die Schneide rasiermesserscharf. Dabei wird die gesamte Fase geschärft, was den Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener einzigartig unter den Messerschleifern macht.

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

Für alle passionierten Hobbyköch:innen, die Wert auf hohe Qualität und Design legen, ist der neue Tormek T-1 in Ash Green ein Must-have.

Der Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener in Ash Green ist ab 15. Mai 2025 auf shop.tormek.com/de-eu erhältlich.

Produktinformationen

Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener in Ash Green

- 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: 388,00 €
- 8 Jahre Garantie: 5 Jahre + 3 Jahre mit Registrierung auf tormek.com



www.tormek.com

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.