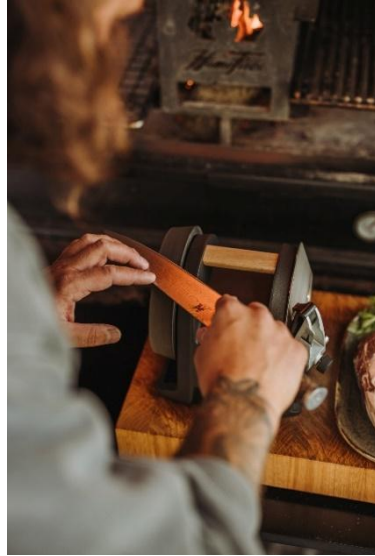


Scharf auf Perfektion: Mit dem Tormek T-1 zum perfekten BBQ-Cut



Copyright für alle abgebildeten Fotos: Tobias Oehlke

Grillen ist mehr – es ist eine Leidenschaft, die jedes Jahr Millionen von Menschen begeistert. Ob bei der perfekten Zubereitung von Steaks, Burgern oder Gemüse, das richtige Equipment macht den Unterschied. Besonders scharfe Messer sind dabei unverzichtbar: Sie sorgen für präzise Schnitte, erleichtern die Vorbereitung und garantieren ein rundum perfektes BBQ.

Sobald das Fleisch als ganzes Stück perfekt gegrillt ist, kommt der nächste Schritt: das Schneiden. Mit einer scharfen Klinge gelingen saubere Schnitte, um die Saftigkeit des Fleisches zu bewahren. Dabei ist es wichtig, gegen die Faser zu schneiden – das bedeutet, die Fasern des Fleisches quer zu durchtrennen, damit es zarter wird und die Aromen besser zur Geltung kommen.



Florian Deffte, der sich auf seinem Instagram-Kanal Bigmeatlove für die Themen Grillen, Kochen und Essen begeistert, empfiehlt allen Grillfans:

„Das wichtigste Küchenwerkzeug ist und bleibt ein scharfes Messer. Deshalb möchte ich meine Messer gern jederzeit selbst schleifen können. In meiner Kochlaufbahn habe ich einige Methoden probiert und bin bei dem Messerschleifgerät Tormek

T-1 Kitchen Knife Sharpener gelandet, das extra für den Hobbykoch entwickelt wurde. Für mich ein Game-Changer in der Küche.“

Produktinformationen

Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener

- Die erste richtige Messerschleifmaschine für Hobbyköch:innen
- Feinkörnige Diamantschleifscheibe
- Kompositescheibe mit integriertem Poliermittel für Rasierklingschärfe
- 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.