

SPERRVERMERK:

KEINE VERÖFFENTLICHUNG VOR DEM 15. APRIL 2026

Verankert in Tradition und Handwerk – der Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener in Swedish Red zelebriert seine Wurzeln

Wer an Schweden denkt, hat schnell die typischen Holzhäuser vor Augen, die in einem unverkennbaren Rotton gestrichen sind und markant aus den grünen Landschaften herausstechen. Tormek, das schwedische Unternehmen mit jahrzehntelanger Expertise im Schleifen, greift diesen Farbton in seinem neuen Modell auf. Der Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener in Swedish Red präsentiert stolz seine Wurzeln und bringt Skandinavien-Feeling in unsere Küchen.



Das warme, matte Rot des Gehäuses harmoniert mit dem hellen Birkenholz des Griffes, das nicht nur Schwedens weitläufige Wälder, sondern auch die Handwerkskunst des Landes repräsentiert.

Mit dem Tormek T-1 werden Küchenmesser auf professionellem Niveau geschliffen, wobei die patentierte Führung unterstützt und einen sicheren Schliff ermöglicht. Der Winkel kann individuell angepasst werden. Doch nicht immer ist ersichtlich, wie viel Grad benötigt werden. In solchen Fällen hilft folgende Faustregel, weiß Samuel Stenhem, Geschäftsführer von Tormek: „Je kleiner der Winkel, desto schärfer ist das Messer. Ist der Winkel größer, ist die Klinge haltbarer.“



Übliche europäische Küchenmesser haben einen Winkel von etwa 17 Grad. Doch Samuel Stenhem rät: „Ich empfehle, den bestehenden Winkel beizubehalten, denn das schont das Material und das Messer ist länger nutzbar.“ [Wer ausführliche Informationen zu dem Thema sucht, wird auch auf der Website von Tormek fündig.](#)

Schonender Schliff für scharfe Ergebnisse

Glatte Klingen von beliebiger Länge, von 12 – 60 mm Breite und bis zu 5 mm Dicke können mit dem Messerschleifgerät geschärft werden. Die niedrige Drehzahl der feinkörnigen Diamantschleifscheibe sorgt dafür, dass nur eine minimale Menge an Stahl abgetragen wird, was die Klingen schont. An der Abziehscheibe wird anschließend der Grat entfernt und die Schneide rasiermesserscharf poliert. Dabei wird die gesamte Fase geschärft – ein Vorteil, der

den Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener einzigartig unter den Messerschleifern für die heimische Küche macht. Dank eines integrierten Magnets werden die abgeschliffenen Partikel angezogen, was für einen sauberen Arbeitsplatz sorgt.

Qualität, Funktion und Design, vereint in einem Gerät – der Tormek T-1 im neuen Rotton ist ein Must-Have in jeder Küche.

Der Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener in Swedish Red ist ab 15. April 2026 auf shop.tormek.com/de-eu erhältlich.

Produktinformationen

Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener in Swedish Red

- Die erste richtige Messerschleifmaschine für Hobbyköch:innen
- Feinkörnige Diamantschleifscheibe
- Kompositscheibe mit integriertem Poliermittel für Rasierklingschärfe
- Gewicht: 5.4 kg
- Abmessungen: Breite: 204 mm, Tiefe: 196 mm, Höhe: 181 mm
- Preis: 395,00 €
- 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.