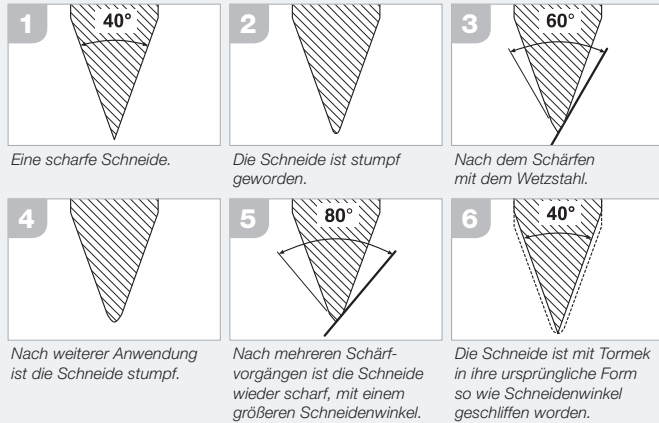


## Fragen und Antworten

### Was ist der Unterschied zwischen Schleifen und Schärfen?

Mit Tormek schleifen Sie die ganze Schleiffase des Messers, im Gegensatz zu einem Handschleifstein oder Wetzstahl, die nur die äußerste Spitze der Schneide schärft. Der Wetzstahl hilft dabei, zwischen dem Schleifen, die Schärfe ein paar Mal bei zu behalten. Der Schneidenwinkel vergrößert sich mit jedem Mal und schließlich müssen Sie die ganze Fase schleifen. Mit der Tormek T-2 schleifen Sie immer die ganze Fase mit minimalen Stahlverbrauch.



### Welchen Schneidenwinkel benötige ich?

Generell gilt, dass ein kleiner Schneidenwinkel besser schneidet, während ein größerer Schneidenwinkel stärker ist und länger hält. Z.B. sollte ein Messer das für Fleisch verwendet wird einen größeren Schneidenwinkel aufweisen als ein dünneres Filetier- oder Gemüsemesser. Stahllegenschaften beeinflussen auch was angemessen ist. Eine Klinge von hoher Qualität bleibt in der Regel länger scharf, auch bei einem kleineren Schneidenwinkel als eine Klinge von geringerer Qualität.

### Benötigt man Schleiferfahrung um die Tormek T-2 anzuwenden?

Nein, diese ist so konstruiert damit Alle in der Küche schnell das Schleifen erlernen können.

### Wie lange dauert es?

Vorausgesetzt dass Sie das Messer im gleichen Winkel wie vorher schleifen (empfehlen wir), benötigt es nur ca. 1-2 Minuten, inklusive abziehen und polieren auf der Abziehscheibe.

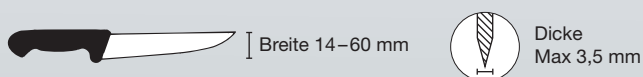
### Warum hält ein mit Tormek geschliffenes Messer länger?

Dank der hohen Präzision beim Schleifen wird kein unnötiger Stahl entfernt, somit halten Ihre Messer länger.

### Besteht das Risiko das der Stahl überhitzt wird und Schaden nimmt?

Oft bemerkt man nicht, dass der Stahl beim Schleifen überhitzt wurde, daraus resultiert, dass das Messer schneller stumpf wird. Im Unterschied zu konventionellen Schleifmaschinen, die oft ein Schleifband mit hoher Geschwindigkeit verwenden, und viel Wärme generieren, schleift die Tormek T-2 mit einer langsam laufenden Diamantscheibe, die den Stahl schont.

### Welche Größe von Messern kann man schleifen?



**Maße:** Breite 240 mm, Tiefe 210 mm, Höhe 285 mm.

**Gewicht Maschine:** 6,3 kg **Schleifscheibe:** Tormek Diamond Wheel Fine DWF-200  $\varnothing$  200 x 40 mm, 120 U/min. Drehmoment 8,4 Nm. **Abziehscheibe:**  $\varnothing$  160 x 30 mm **Gehäuse:** Schlagfester ABS-Kunststoff, Oberteil Vollguss in Zink **Motor:** Einphasen Industriemotor 120 W (Eingangleistung) 230V, ~ 50Hz Betrieb 30 min/Std. Wartungsfrei. Leise gehend, 54 dB. >10 000 Betriebsstunden. Hauptachse in rostfreiem Stahl. **Garantie:** 7 Jahre. Bei Verwendung im professionellen Schleifservice beträgt die Garantiezeit 2 Jahre.

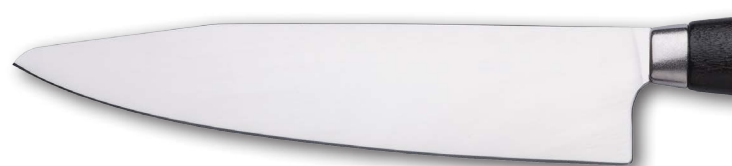
# NEUHEIT

## PRO KITCHEN

### KNIFE SHARPENER



PATENT PENDING



**TORMEK**<sup>®</sup>  
Sharpening Innovation

# WERDE EFFEKTIVER IN DER KÜCHE - MIT SCHÄRFE!

MIT ÜBER 40 Jahren Erfahrung im Bereich Schleifen hat die schwedische Firma Tormek nun eine Messer-schleifmaschine, die speziell für die Anforderungen an Leistung und Einfachheit der professionellen Küche, entwickelt.

Das Konzept ist eine Weiterentwicklung der Diamant-schleifscheibe, die in Kombination mit einer zum Patent angemeldeten Führung für den Schneidenwinkel. Dies ermöglicht einen professionellen Schliff – genau dann, wenn Sie es benötigen!

- Optimierte Diamantschleifscheibe zum Messer Schleifen.
- Kompositscheibe zur Schlusspolitur der Schneide.
- Kein Risiko des Ausglühens des Stahles.
- Entfernt nicht mehr Stahl als notwendig.
- Schnelles Schleifen.
- Nach Bedarf einstellbarer Schneidenwinkel.
- Leise laufend.

*Schnell und professionell in einem Paket! Bisher ging das Eine auf die Kosten des Anderen - ein schnelles Schärfen aber mit schlechterem Ergebnis, oder professioneller Schliff, aber da muss man die Messer weggeben, welches man nur ungern macht.*

#### HENRIK OLSSON

Küchenchef Silverpark Vardaga, Täby (Schweden)



FOTO Jessica Welander

*Bietet ein besseres Ergebnis als wenn Sie die Messer zum Schleifen weggeben – aber am wichtigsten ist, zu jeder Zeit scharfe Messer!*

#### HÅKAN MATSEUS

Küchenchef AG, Stockholm (Schweden)

**Federnde Klammer** führt das Messer auf beiden Seiten, dies ergibt einem konstanten Winkel gegen die Schleifscheibe.

**Magnet** sammelt Stahlpartikel auf.

**7  
JAHRE  
GARANTIE**



FOTO Karl-Johan Larsson



**Stabiler Griff** damit Sie die Maschine einfach, wann Sie mögen, tragen können.



**Spezialentwickelte Kompositscheibe** mit integriertem Poliermittel.



**Optimierte feinkörnige Diamantscheibe** für beste Schärfe sowie effektives abtragen, ohne dabei zu viel Stahl zu entfernen.



**Einstellbarer Schneidenwinkel**, den Sie einfach nach dem Messertyp oder Anwendung wählen.

