

**STEINER** AIR TOOLS®

**STEINER**  
AIR TOOLS

[www.steiner-airtools.at](http://www.steiner-airtools.at)

... nur Qualität hat Bestand

PROUD  
PARTNER



# PRO KITCHEN KNIFE SHARPENER



# DAS ULTIMATIVE SCHÄRF- SYSTEM



[www.tormek.com](http://www.tormek.com)

## ✓ Für die professionelle Küche

Die Tormek T-2 Messer-Schleifmaschine ist speziell für die professionellen Anforderungen an Resultat und Einfachheit in der Küche angepasst.

Das Konzept ist eine Weiterentwicklung des Diamant-Abziehstahls, in Kombination mit einer zum Patent angemeldeten Steuerung des Schneidenwinkels.

Diese macht es möglich, auf leichte Art und Weise, einen professionellen Schliff zu erhalten – dann wenn Sie ihn benötigen!

## ✓ Schnelles Schärfen

Sparen Sie Zeit, indem sie das Messer immer mit dem gleichen Schneidenwinkel schärfen.

Sie nehmen dadurch nur eine minimale Menge Stahl bei jedem Schliff ab.

## ✓ Maximale Schärfe

Sie beenden den Schleifvorgang, indem Sie die Schneide auf der Abziehscheibe abziehen und polieren. Dadurch erhalten Ihre Messer eine äußerst feine Schärfe.

## ✓ Volle Kontrolle

Durch die niedrige Drehzahl haben Sie die vollständige Kontrolle über den Schleifvorgang und entfernen nicht mehr Stahl als nötig.

Damit halten auch ihre Messer länger.

## ✓ Präzise Wiederholbarkeit

Tormek hat sich der Entwicklung des Schärfens durch innovative Lösungen verschrieben.

Das Schlüsselwort für das Schleifsystem von Tormek ist die Wiederholbarkeit.

## ✓ Qualität und Funktion

Eine Tormek Schleifmaschine ist eine Investition in Qualität und Funktion mit unserer 7 Jahre Garantie.

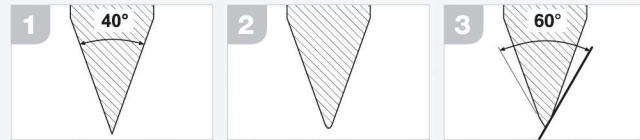


**Mit Ihrer Tormek schleifen Sie Ihre Werkzeuge Rasiermesserscharf!**

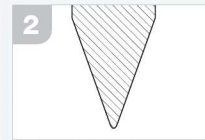
## Fragen und Antworten

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

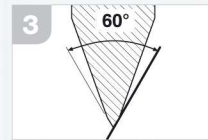
Mit Tormek schleifen Sie die ganze Schleiffase des Messers, im Gegensatz zu einem Handschleifstein oder Wetzstahl, die nur die äußerste Spitze der Schneide schärft. Der Wetzstahl hilft dabei, zwischen dem Schleifen, die Schärfe ein paar Mal bei zu behalten. Der Schneidenwinkel vergrößert sich mit jedem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



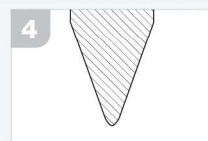
1 Eine scharfe Schneide.



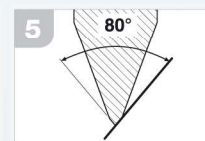
2 Die Schneide ist stumpf geworden.



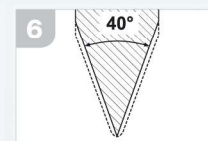
3 Nach dem Schärfen mit dem Wetzstahl



4 Nach einer weiteren Anwendung ist die Schneide stumpf.



5 Nach mehreren Schärfvorgängen ist die Schneide wieder scharf, mit einem größeren Schneidenwinkel.



6 Die Schneide ist mit Tormek in ihre ursprüngliche Form so wie Schneidenwinkel geschliffen worden.

### 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 Filetieroder Gemüsemesser. Stahleigenschaften 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.

### Welche Größe von Messern kann man schärfen?



Breite 14–60 mm



Dicke Max 3,5 mm

### 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.

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

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

# SCHARFE MESSER IN 60 SEKUNDEN

Mit über 45 Jahren Erfahrung im Bereich Schärfen hat die schwedische Firma Tormek nun eine Messerschärfmaschine, die speziell für die Anforderungen an Leistung und Einfachheit der professionellen Küche, entwickelt.

Das Konzept ist eine Weiterentwicklung der Diamant-Schleifscheibe, in Kombination mit einer innovativen und patentierten Führung für den Schneidenwinkel. Dies ermöglicht einen professionellen Schliff genau dann, wenn Sie es benötigen!

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

## Technische Daten

<b>Patent</b> SE 538902, EP 2883655, US 9950401	<b>Abziehscheibe</b> Ø 160 × 30 mm
<b>Maße</b> Breite 230 mm Tiefe 210 mm Höhe 285 mm	<b>Gehäuse</b> Oberteil Vollguss in Zink Schlagfester ABS-Kunststoff
<b>Gewicht Maschine</b> 6,3 kg	<b>Motor</b> Einphasen Industriemotor 120 W (Eingangsleistung) 230 V, ~ 50 Hz Betrieb 30 min/Std. Wartungsfrei. Leise gehend, 54 dB. Min. 10 000 Betriebsstunden.
<b>Schleifscheibe</b> Tormek Diamond Wheel Fine DWF-200 Ø 200 × 40 mm 120 U/min, Drehmoment 8,4 Nm.	<b>Garantie</b> 7 Jahre. Bei Verwendung im professionellen Schleifservice beträgt die Garantiezeit 2 Jahre.



*Dank der Tormek T-2 können wir immer mit rasiermesserscharfen Messern in unserem Team arbeiten. Es ist schnell, einfach anzuwenden und ergibt ein langanhaltendes Ergebnis.*

### JIMMI ERIKSSON

Kapitän, Schwedische Nationalmannschaft der Köche



*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.



**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.

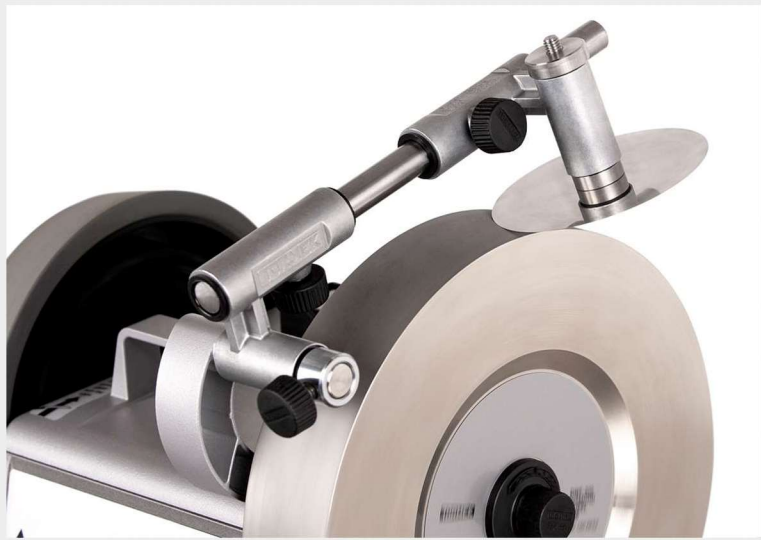


## Schärfen sie ihre Rundmesser selbst!

Gyrosschneider, Dönermesser oder Schawarma-Schneider – wie auch immer Sie es nennen: es ist an der Zeit, es wieder scharf zu machen!

Die RBS-140 Vorrichtung für Rundmesser ist für die meisten Klingenmodelle elektrischer Messer mit runden Klingen geeignet. Das Zubehör wurde speziell entwickelt und passt nur zur Schleifmaschine Tormek T-2 Pro Kitchen, die eine minimale Menge an Stahl abträgt und Ihnen im Handumdrehen professionell geschärfte Klingen liefert!

- Schleift Rundmesserklingen mit einem Durchmesser von ca. 80 - 140 mm.
- Passend für die meisten Lochprofile auf Klingen verschiedener Hersteller.
- Nach dem Zusammenbau schleift sie automatisch, einfach zusammenbauen und die Maschine starten!
- Separates Abziehen entfernt den Grat und poliert die Klinge rasiermesserscharf.



### Tormek Diamantschleifscheiben

Die Diamantschleifscheiben sind besonders langlebig und in drei Körnungen erhältlich. Die hohe Qualität sorgt für leistungsfähiges und konstantes Schärfen.  
DWC-200: grob- Körnung 320  
DWF-200: fein- Körnung 600  
DWE-200: extrafein- Körnung 1200



### Abziehscheibe

Kompositscheibe mit integriertem Poliermittel



### Schärfstation

Wir haben unser Schärfstation von höchster Qualität gefertigt. Die kräftige Stahlkonstruktion mit kratzfester Pulverbeschichtung sorgt für Stabilität bei der Arbeit.  
Höhe: 750 - 830 mm  
Breite: 578 mm  
Tiefe: 390 mm



### Anti-Korrosionszusatz

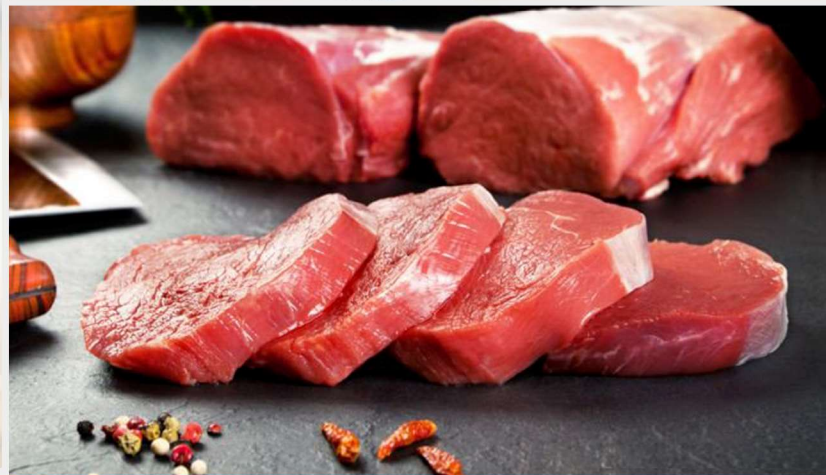
Das Konzentrat enthält keinen Frostschutz  
2 x 150ml



## Sharpening Innovation



Warum sollten sie ihre Messer weggeben, wenn sie diese selber besser schärfen können? Und das jederzeit!



IHR TORMEKHÄNDLER:

