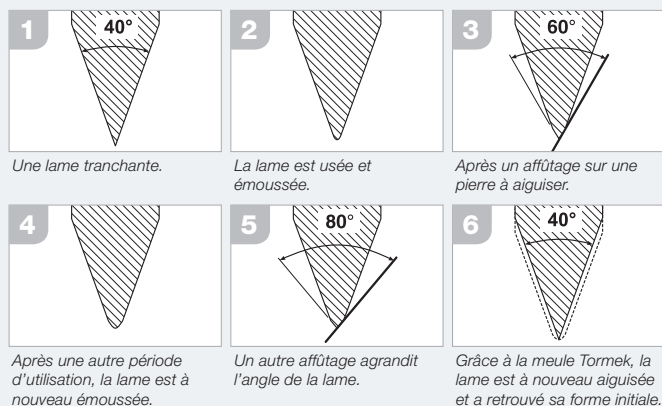


Questions/Réponses

Quelle est la différence entre la mise en forme et l'affûtage ?

Avec la meule Tormek, vous aiguisiez la totalité du tranchant, contrairement à la pierre à aiguiser qui n'aiguiser que le bout de la lame. Il est possible d'entretenir la lame avec un fusil à aiguiser entre les affûtages, mais l'angle de la lame finira toujours par augmenter à l'usage, et au final il faudra aiguiser la totalité de la surface meulée. Avec la Tormek T-2, vous meulez toujours la totalité de la lame en éliminant un minimum d'acier.



Quel doit être l'angle du tranchant de la lame ?

Généralement, un tranchant fin coupe mieux, alors qu'un angle de tranchant plus large est plus solide et dure plus longtemps. Par exemple, un couteau utilisé pour la viande doit avoir un angle d'affûtage plus large qu'un couteau plus fin destiné à couper les légumes ou lever les filets. Les propriétés de l'acier sont également décisives. Une lame de haute qualité reste généralement aiguisée plus longtemps, et a souvent un angle d'affûtage plus faible qu'une lame de mauvaise qualité.

Dois-je avoir de l'expérience en matière d'affûtage pour utiliser la meule T-2 ?

Non, cet outil est conçu de telle façon que chacun peut apprendre rapidement à l'utiliser.

Combien de temps dure l'affûtage ?

En supposant que vous aiguisiez la lame pour qu'elle atteigne le même angle de tranchant qu'elle avait précédemment (conseillé), la tâche s'effectue en quelques minutes, affûtage et polissage sur la meule d'émabavure inclus.

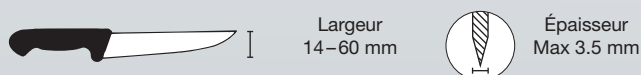
Pourquoi un couteau aiguisé avec la meule Tormek dure-t-il plus longtemps ?

Grâce au degré de précision optimal de la meule, une quantité limitée d'acier est retirée et vos couteaux durent plus longtemps.

Y a-t-il un risque de chauffer ou d'endommager l'acier ?

Bien souvent, on ne se rend pas compte quand l'acier surchauffe pendant l'affûtage, mais les conséquences sur la qualité de coupe du couteau sont rapidement visibles. Comparativement aux meules conventionnelles, qui utilisent souvent des courroies abrasives à haute vitesse générant plus de chaleur, la Tormek T-2 affûte avec une roue de diamant plus lente qui n'abîme pas l'acier.

Quelles tailles de couteaux peut-on affûter ?



Dimensions de la machine : largeur 240 mm, profondeur 210 mm, hauteur 285 mm. **Poids de la machine :** 6,3 kg. **Meule :** Roue-diamant fine Tormek DWF-200, Ø 200 x 40 mm, 120 tr/min, couple 8,4 Nm. **Roue de déformilage :** Ø 160 x 30 mm. **Bâti :** Partie supérieure meulée en zinc, Plastique ABS résistant aux chocs **Moteur :** Industriel monophasé, 120 W (entrée) 230 V, 50 Hz ou 115 V, 60 Hz. Cycle de service : 30 min/heure. Pas d'entretien. Fonctionnement silencieux, 54 dB. Durée de vie prévue : 10 000 heures.

NOUVEAU PRO KITCHEN KNIFE SHARPENER



TORMEK®
Sharpening Innovation

TRAVAILLEZ EFFICACEMENT AVEC DES COUTEAUX AFFÛTÉS !

RICHE DE PLUS DE 40 ANS d'expérience dans le domaine de l'affûtage, la société suédoise Tormek vient de développer une nouvelle meule à couteaux, spécialement conçue pour répondre aux besoins des professionnels en termes d'affûtage et de facilité d'utilisation.

Le concept est basé sur une amélioration de la meule de diamant associée à un système de guidage innovant (brevet déposé) et vous permet un affûtage professionnel à tout moment !

- Meule diamantée optimisée pour l'affûtage des couteaux.
- Roue en composite pour le polissage final de chaque lame.
- Aucun risque de surchauffe de l'acier.
- Ne supprime pas plus d'acier que nécessaire.
- Affûtage rapide : une minute suffit.
- Angle de tranchant ajustable selon les besoins.
- Fonctionnement silencieux.

7
ANS
GARANTIE



PHOTO Karl-Johan Larsson

Donne de meilleurs résultats que si vous sous-traitez l'affûtage de vos couteaux, mais plus important encore, vous permet d'affûter vos couteaux à tout moment !

HÅKAN MATSEUS
Chef AG, Stockholm

Rapidité et professionnalisme en un seul appareil ! Avant, vous aviez l'un au détriment de l'autre : une réparation rapide mais des résultats médiocres ou un affûtage professionnel mais vous deviez sortir vos couteaux de la cuisine, chose qu'on fait à contrecœur.

HENRIK OLSSON
Chef Silverpark Vardaga, Täby



PHOTO Jessica Welander

Une pince solide maintient le couteau de chaque côté, ce qui permet de conserver un angle constant contre la meule.

Un aimant récupère les particules d'acier.



Poignée solide qui vous permet de déplacer la machine selon les besoins.



Roue en composite spécialement conçue avec pâte à polir déjà intégrée pour supprimer les bavures (démoifilage).



Meule diamantée grain fin optimisée pour un affûtage de haute qualité sans supprimer plus d'acier que nécessaire.



Angle de tranchant ajustable que vous pouvez régler pour chaque couteau ou utilisation. Un angle de tranchant plus large permet d'avoir une lame plus solide et durable.

