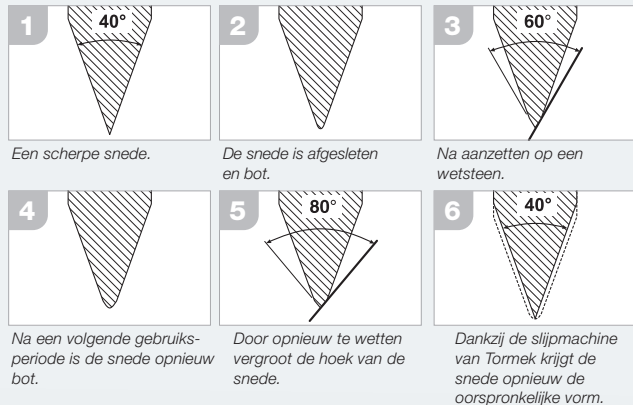


## Vragen en antwoorden

### Wat is het verschil tussen vormgeven en slijpen?

Met de slijpmachine van Tormek slijpt u de hele snede, in tegenstelling tot wetstenen of wetstalen die alleen het punt van het lemmet slijpen. De rand kan tussen verschillende slijpbeurten door enkele keren met een wetstaal worden bijgewerkt maar dat vergroot de snijhoek bij elk gebruik en uiteindelijk moet je het hele snijvlak opnieuw slijpen. Met de Tormek T-2 slijp je steeds het volledige lemmet waarbij zo weinig mogelijk staal wordt verwijderd.



### Welke hoek moet de snede hebben?

Over het algemeen snijdt een scherpere snede beter terwijl een grotere snijhoek sterker is en langer meegaat. Een vleesmes moet bijvoorbeeld met een grotere snijhoek geslepen zijn dan een groente- of fileermes. Ook de staaleigenschappen zijn bepalend. Een kwaliteitslemmet blijft over het algemeen langer scherp met een scherpere snijhoek dan een lemmet van een lagere kwaliteit.

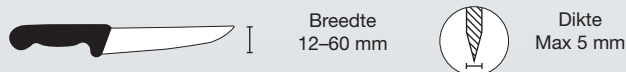
### Moet ik ervaring met slijpen hebben om de slijpmachine T-2 te gebruiken?

Nee, dit toestel is zo ontworpen dat iedereen snel kan leren slijpen.

### Hoe lang duurt het slijpen?

Als u het mes slijpt om dezelfde snijhoek te verkrijgen (aanbevolen) duurt het enkele minuten, inclusief het afwetten en ontbramen op de wetschijf.

### Hoe groot mag het te slijpen mes zijn?



### Bestaat het risico dat het staal verhit of beschadigd raakt?

Tijdens het slijpen merk je vaak niet op dat het staal oververhit geraakt maar als gevolg daarvan kan het mes sneller bot worden. In tegenstelling tot conventionele slijpmachines die vaak snelroterende schuurbanden gebruiken en dus meer hitte opwekken, slijpt de Tormek T-2 met een langzamere diamantschijf die het staal niet beschadigt.

### Waarom gaat een mes dat op een Tormek-slijpmachine geslepen is langer mee?

Dankzij de optimale precisie van het toestel wordt zo weinig mogelijk staal verwijderd en gaan uw messen langer mee.

# PRO KITCHEN KNIFE SHARPENER



**TORMEK®**  
Sharpening Innovation

# SLIJP MESSEN IN 60 SECONDEN

Met meer dan 45 jaar slijpervaring heeft de Zweedse firma Tormek een nieuwe slijpmachine voor messen ontwikkeld, speciaal ontworpen om te voldoen aan de noden van professionele gebruikers die resultaten en gebruiksvriendelijkheid verwachten.

Het concept bestaat uit een verdere ontwikkeling van de diamantschijf die u samen met een innovatief en gepatenteerd geleidings-systeem messen op een professionele manier laat slijpen wanneer het u past.

- Diamantschijf geoptimaliseerd voor het slijpen van messen.
- Composietschijf voor het afbramen van de snede.
- Geen risico op oververhitten van het staal.
- Verwijdert niet meer staal dan nodig.
- Snel slijpen: een minuut volstaat.
- Snede kan aangepast worden aan de noden.
- Geruisloze werking.

## Technische specificaties

### Patent

Ga naar [tormek.com/patents](http://tormek.com/patents) om alle patenten te bekijken.

### Dimensions

Breedte 240 mm  
Diepte 210 mm  
Hoogte 285 mm

### Gewicht

7,7 kg

### Slijpschijf

Tormek Diamond Wheel  
Fine DWF-200  
Ø 200 x 40 mm  
120 rpm, torque 8.4 Nm

### Afwetschijf

Ø 160 x 30 mm

### Behuizing

Bovendeel gegoten uit zink, schokbestendig ABS-kunststof

### Motor

Industriële monofasemotor, 120 W (invoer) 230V, 50Hz, Gebruik 30 min/uur. Onderhoudsvrij. Stille motor, 54 dB. Min. 10.000 draaiuren

### Garantie

8 jaar garantie, 5 jaar + 3 jaar bij registratie op [tormek.com](http://tormek.com).  
2 jaar garantie bij gebruik voor een professionele slijpservice.



*Dank zij de Tormek T-2, kunnen wij in ons team altijd werken met vlijmscherpe messen. Het is snel, eenvoudig in gebruik en met een langdurig resultaat.*

### JIMMI ERIKSSON

Bocuse d'or Sweden, Candidate



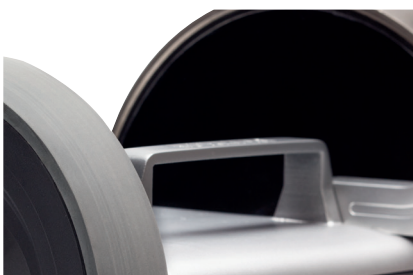
*Ik weet zeker hoe belangrijk het is om super scherpe messen in de keuken te hebben en de Tormek T-2 messenslijper is de beste manier om dat te doen. Vroeger moesten we om de paar weken naar een winkel om ze te laten slijpen, maar nu als mijn koks of ik botte messen hebben doen we het gewoon zelf. De Tormek T-2 messenslijper is eerlijk gezegd het beste cadeau dat je een kok kunt geven.*

### ASIMAKIS CHANIOTIS

Chef-kok Pied à Terre  
Michelin restaurant, London

Een stevige klem houdt het mes aan beide zijden op zijn plaats wat een constante hoek met de slijpschijf garandeert.

Een magneet vangt de staaldeeltjes op.



**Stevig handvat** zodat het toestel gemakkelijk verplaatst kan worden.

**Speciaal ontworpen** composietschijf met geïntegreerd poliermiddel om bramen te verwijderen.

**Diamantschijf met fijne korrel**, geoptimaliseerd voor hoogwaardig slijpen zonder meer staal dan nodig te verwijderen.

**Snijhoek kan aangepast worden** aan het mes of het gebruik. Een minder scherpe hoek biedt een sterkere, duurzamere snede.