

STOLT
PARTNER



PRO KITCHEN KNIFE SHARPENER



www.tormek.com

VASSA KNIVAR PÅ 60 SEKUNDER

Med över 45 års erfarenhet av slipning har svenska Tormek nu utvecklat en knivslipmaskin, speciellt anpassad för det professionella kökets krav på resultat och enkelhet.

Konceptet är en vidareutveckling av diamantbrynet, som i kombination med en patenterad styrning av eggvinkeln gör det möjligt att enkelt få en professionell slipning, precis när du behöver det!

- Diamantskiva optimerad för knivslipning.
- Komposit-skiva för slutförslipning av eggen.
- Ingen risk för överhettning av stålet.
- Avverkar inte mer stål än nödvändigt.
- Snabb slipning, någon minut räcker.
- Justerbar eggvinkel efter behov.
- Tystgående.

Tekniska specifikationer

Patent

SE 538902, EP 2883655,
US 9950401

Mått

Bredd 230 mm
Djup 210 mm
Höjd 285 mm

Vikt maskin

6,3 kg

Slipskiva

Tormek Diamond Wheel
Fine DWF-200
Ø 200 x 40 mm, 120 varv/
min. Vridmoment 8,4 Nm.

Brynskiva

Ø 160 x 30 mm

Stativ

Överdel helgjuten i zink
Slagtålig ABS plast

Motor

Enfas industrimotor 120 W (ineffekt) 230 V, ~ 50 Hz Drift 30 min/h.
Underhållsfri. Tystgående, 54 dB.
Huvudaxel i rostfritt stål.
Min. 10,000 timmars drifttid.

Garanti

7 år. Vid användning i professionell
slipservice gäller 2 års garanti.



Tack vare Tormek T-2 kan vi alltid jobba med rakbladsvassa knivar i vårt lag. Maskinen är snabb, enkel att använda och ger ett långvarigt resultat.

JIMMI ERIKSSON

Kapten, Swedish Culinary Team



Ger ett bättre resultat än om du skickar iväg knivarna för slipning – men viktigast, du har vassa knivar hela tiden!

HÅKAN MATSEUS

Kökschef AG, Stockholm

Fjädrande klämma styr kniven på båda sidor, vilket gör det lätt att hålla en konstant vinkel mot slipskivan.

En magnet samlar upp stålpartiklar.



Stadigt handtag gör att du enkelt kan flytta maskinen vid behov.



Specialutvecklad komposit-skiva med integrerat polermedel bryner bort råeggen.



Finkornig diamantskiva som är optimerad för att ge hög skärpa och samtidigt en effektiv avverkning, utan att ta bort onödigt mycket stål.

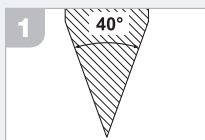


Justerbar eggvinkel som du enkelt ställer in efter typ av kniv eller användningsområde. En större eggvinkel ger en starkare, mer hållbar egg.

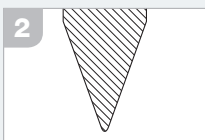
Frågor och svar

Vad är det för skillnad på att slipa och att skärpa?

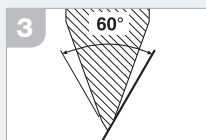
Med Tormek slipar du hela knivens slipfas, till skillnad från ett handbryne eller skärpstål som endast skärper den yttersta spetsen av slipfasen. Det går att hjälpa upp skärpan några gånger med skärpstål mellan slipningarna, men eggvinkeln ökar för varje gång och till slut måste man slipa hela fasen. Med Tormek T-2 slipar du alltid hela fasen med minimal stålförbrukning.



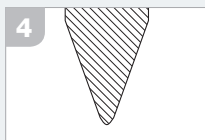
En vass egg.



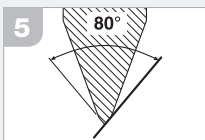
Eggen har blivit slö.



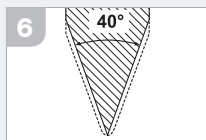
Efter bryning med skärpstål.



Efter ytterligare användning är eggen åter slö.



Efter flera bryningar är eggen åter vass men med en allt större eggvinkel.



Eggen är nu slipad med Tormek till sin ursprungliga form och eggvinkel.

Vilken eggvinkel ska jag ha?

Generellt gäller att en liten eggvinkel skär bättre medan en större eggvinkel är starkare och håller längre, t.ex. bör en kniv som ska användas för kött ha en större eggvinkel än en tunnare filé- eller grönsakskniv. Stålets egenskaper påverkar också vad som är lämpligt, ett knivblad av hög kvalitet klarar generellt att hålla skärpan vid en mindre eggvinkel jämfört med ett knivblad av lägre kvalitet.

Behöver man vara van att slipa för att använda Tormek T-2?

Nej, den är konstruerad för att alla i köket snabbt ska kunna lära sig slipa.

Hur lång tid tar det?

Förutsatt att du slipar kniven till samma eggvinkel som tidigare (rekommenderas) går det på ett par minuter, inklusive bryning och polering på brynskivan.

Hur stora knivar kan man slipa?



Bredd 14–60 mm



Tjocklek
Max 3,5 mm

Finns det risk att stålet hettas upp och tar skada?

Ofta vet man inte att stålet blivit överhettat vid slipning, men det resulterar i att kniven snabbare blir slö. Till skillnad från konventionella slipmaskiner, som ofta använder slipband med hög hastighet som genererar mycket värme, slipar Tormek T-2 med en långsamtgående diamantskiva som är skonsam mot stålet.

Varför håller en Tormekslipad kniv längre?

Tack vare den höga precisionen i slipningen avverkas inget onödigt stål, och dina knivar håller längre.