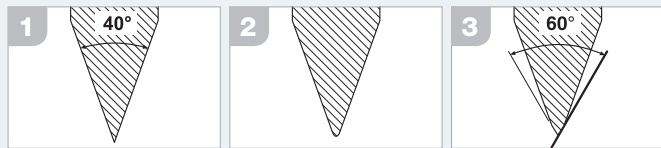


Vragen en antwoorden

Wat is het verschil tussen vormgeven en slijpen?

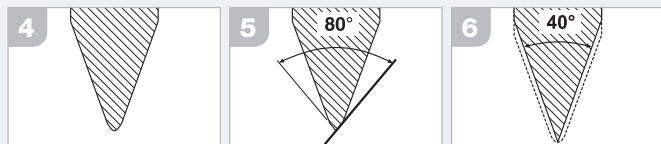
Met de slijpmachine van Tormek slijpt u de hele snede, in tegenstelling tot wetstenen of wetstalen die alleen het punt van het lemmet slijpen. De rand kan tussen verschillende slijpbeurten door enkele keren met een wetstaal worden bijgewerkt maar dat vergroot de snijhoek bij elk gebruik en uiteindelijk 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.



Een scherpe snede.

De snede is afgesleten en bot.

Na aanzetten op een wetsteen.



Na een volgende gebruiksperiode is de snede opnieuw bot.

Door opnieuw te wetten vergroot de hoek van de snede.

Dankzij de slijpmachine van Tormek krijgt de snede opnieuw de oorspronkelijke vorm.

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.

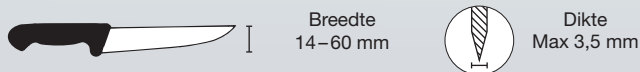
Waarom gaat een mes dat op een Tormek-slijpmachine geslepen is langer mee?

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

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.

Hoe groot mag het te slijpen mes zijn?



Patent: SE 538902, EP 2883655, US Patent pending

Dimensions: Breedte 240 mm, Diepte 210 mm, Hoogte 285 mm.

Gewicht: 6.3 kg **Slijpschijf:** Tormek Diamond Wheel Fine DWF-200, Ø 200 x 40 mm, 120 rpm, torque 8.4 Nm. **Afwetschijf:** Ø160 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.

10.000 draaiuren **Garantie:** 7 jaar. Bij gebruik voor een professionele slijpdienst is de garantie 2 jaar.

NIEUW

PRO KITCHEN KNIFE SHARPENER



TORMEK
Sharpening Innovation

SLIJP MESSEN IN 60 SECONDEN! WERK EFFICIËNTER!

MET MEER DAN 40 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 geleidingssysteem 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.

Snel én professioneel! Tot nu toe was het kiezen voor het ene of het andere: een snelle oplossing maar een slechter resultaat, of een professionele slijpdienst. Maar dan moet je de messen afgeven, wat we liever niet doen.

HENRIK OLSSON
Chef van Silverpark Vardaga
Täby, Zweden



PHOTO Jessica Welander

Leveret een beter resultaat op dan wanneer u uw messen laat slijpen, maar vooral: altijd scherpe messen!

HÅKAN MATSEUS
Chef van restaurant AG
Stockholm, Zweden

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.

7
JAAR
GARANTIE



PHOTO Karl-Johan Larsson



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.

