

Verschaffen Sie Ihrer Profi-Küche einen Vorsprung - mit scharfen Messern

Messer sind in jeder Küche zu finden und werden bei der Zubereitung fast jeden Gerichts benutzt. Scharfe Messer sind sicherer und effizienter - ein Messer, das genau das schneidet, was es soll, reduziert Abfall und steigert die Effizienz. Wenn Sie die Möglichkeit haben, nach Bedarf vor Ort zu schärfen, spart Ihnen das Zeit, Geld und Messer. Am wichtigsten ist jedoch möglicherweise, dass das Arbeiten mit scharfen Messern viel mehr Spaß macht.

**Scharfe Messer in 60 Sekunden**

Tormek T-2 ist eine Schleifmaschine für Küchenmesser, mit der Sie in 60 Sekunden zu einem professionell geschärften Messer kommen. Auf der Grundlage von 45 Jahren Erfahrung und mit Hilfe von Küchenchefs aus dem Swedish Culinary Team wurde die T-2 speziell auf den Schärfbedarf von Profis und Benutzerfreundlichkeit ausgelegt.

Schnell und einfach, ohne Einrichtzeit

Bei der Arbeit in der Großküche ist Zeit ein äußerst wertvolles Gut. Das Schärfen von Hand auf Schleifsteinen ist eine überlieferte Tradition, die geübte Küchenchefs anwenden, um ihre Messer funktionstüchtig scharf zu halten. Das Problem liegt darin, dass es zeitaufwendig und schwierig ist, präzise und wiederholbare Ergebnisse zu erzielen. Mit der Tormek T-2 haben Sie in einer Minute ein professionell geschärftes Messer. Sie stellen den gewünschten Schleifwinkel ein und arretieren ihn - und erhalten jedes Mal ein konsistentes Schärfergebnis.

Wie lange dauert es?

Wenn Sie das Messer mit dem vorherigen Schleifwinkel schärfen (was empfohlen wird), ist jedes Messer in weniger als einer Minute fertig, einschließlich des Abziehens und Polierens auf der Kompositscheibe. Das bedeutet, dass Sie mit einer Tormek alle Ihre Messer in nur wenigen Minuten professionell schärfen können, anstatt stundenlang mit einem Schleifstein zu arbeiten oder tagelang zu warten, falls Sie die Messer zum Schärfen verschicken.

Ihre Messer werden die Küche nie verlassen

Im Vergleich zu einem herkömmlichen Schärfdienst, der Tage in Anspruch nehmen kann, werden Ihre Messer die Küche nie verlassen, wenn Sie eine Tormek Messerschleifmaschine vor Ort haben. Außerdem sparen Sie langfristig Geld. Bei einem Restaurant, das für 10 Messer einen Schärfdienst in Anspruch nimmt, amortisiert sich die Investition in eine Tormek T-2 Pro Kitchen in weniger als einem Jahr.

Sicheres Messerschärfen - schonend für Ihre Messer

Ein scharfes Messer ist ein sichereres Messer. Es schneidet sauberer und präziser, und das Risiko des Abrutschens ist geringer, denn es erfordert weniger Druck. Beim Schärfen eines Messers auf der Tormek T-2 hält die Messerführung einen konstanten Winkel zum Schleifrad, um auf beiden Seiten der Messerschneide eine konsistent scharfe Kante zu erzielen. Außerdem haben Sie die Kontrolle und umfassende Unterstützung beim Schärfen, was das Verletzungsrisiko reduziert.

Die Tormek T-2 schont Ihre Messer. „Schärfen, nicht kürzen.“ Dank der langsam drehenden Diamantscheibe und der hohen Präzision entfernt die Maschine nicht mehr Stahl als notwendig, so dass die Messer länger halten. Im Vergleich zu herkömmlichen Schleifmaschinen mit Hochgeschwindigkeits-Schleifbändern, die außerdem mehr Hitze erzeugen, verhindern die feinkörnige Diamantscheibe und das langsame Drehen ein Überhitzen der Kanten und Härteverlust.

Ein nachhaltiges Verfahren, um Ihre Messer scharf zu halten

Mit scharfen Messern ist nicht nur die Arbeit zufriedenstellender; sie reduzieren auch Lebensmittelabfall und hinterlassen weniger Reste auf dem Schneidebrett.

Mit scharfen Messern lassen sich bis zu 10% des Lebensmittelprodukts sparen.

Tormek T-2 ist aus hochwertigen Materialien und damit besonders haltbar. Die geschätzte Betriebsdauer bei normaler Nutzung beträgt etwa 20-25 Jahre.

Die Maschine ist wartungsfrei und verbraucht sehr wenig Energie, nur 120 W (eine Industriekaffeemaschine verbraucht 2.400 W).

