0309476950

Affûteuse Tormek T-1 noire

- Affûtage précis sur toute la lame avec guide breveté
- Meule diamant 600 pour un tranchant professionnel durable
- Fonctionnement silencieux à seulement 45 Db

Tormek







Affûteur Tormek T-1 noir pour un affûtage précis et efficace à domicile

Tout savoir sur l'affuteuse Tormek T1 - Cliquez ici

L’affûteur Tormek T-1 noire vous permet d’affûter vos couteaux directement à la maison avec une précision digne des chefs. Son guide breveté assure un angle d’affûtage parfait pour tous types de couteaux. La meule diamantée à grain fin garantit un tranchant durable sans enlever trop de matière. Grâce au disque de démorfilage intégré, vos lames sont polies et prêtes à couper comme un rasoir. Sa construction en zinc moulé et sa poignée en chêne massif combinent robustesse et design élégant. Silencieuse et stable, elle fonctionne à seulement 45 dB, offrant une expérience confortable et sûre. Avec 8 ans de garantie fournisseur, elle vous accompagne dans toutes vos préparations culinaires sans compromis.

Les avantages de l’affûteuse Tormek T-1 noire :

- Guide breveté pour un angle d’affûtage précis et constant
- Compatible avec tous les couteaux de cuisine jusqu’à 60 mm de hauteur et jusqu'à 5 mm d'épaisseur
- Meule diamant à grain 600 pour un affûtage professionnel et durable
- Disque de démorfilage intégré pour polissage et finition parfaite
- Fonctionnement silencieux à seulement 45 dB
- Boîtier en zinc moulé et poignée en chêne massif pour robustesse et style
- Retrait minimal de matière pour prolonger la durée de vie des couteaux
- Stable et légère, moins de 6 kg, adaptée à un usage domestique
- Conçue pour durer avec sa garantie jusqu’à 8 ans

Un tranchant professionnel à domicile

Avec l’affûteur Tormek T-1 noir, obtenir un tranchant parfait devient simple et sûr. Le guide breveté permet de **maintenir un angle précis** sur toute la longueur de la lame, contrairement aux affûteurs traditionnels qui n’agissent que sur le fil. La meule diamant à grain fin **affine la lame en douceur**, tandis que le disque de démorfilage **élimine les résidus** et polit le tranchant. Ce processus garantit un **résultat homogène et durable**. Grâce à sa vitesse lente et constante, vos couteaux ne chauffent pas, ce qui préserve leur acier et

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

leur solidité. Son design scandinave, **léger et élégant**, s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines. C'est l'outil idéal pour les amateurs exigeants qui souhaitent un tranchant professionnel sans passer par un service d'affûtage.

Les caractéristiques techniques de la Tormek T-1 noire :

Couteaux compatibles :

Lames d'une hauteur entre 12 mm et 60 mm (0,5-2,4 pouces), d'une épaisseur allant jusqu'à 5 mm (0,2 pouce) et d'une longueur illimitée.

Longueur du cordon :

1,7 m (5' 7")

Matière :

Boîtier à moulage de précision en zinc avec revêtement poudré
Bas en plastique résistant aux impacts
Poignée en chêne massif traité à l'huile-cire

Meule d'affûtage :

Grain 600
Ø 150 × 18 mm (5 7/8 × 5/8")

Disque de démorfilage :

Plastique ABS, composite
Ø 160 × 30 mm (6 1/4 × 1 3/16")

Performances :

150 tr/min
Couple 2 Nm

Moteur :

Moteur AC monophasé
Puissance d'entrée : au repos 60 W, charge maximale 120 W,
100-115 V / 220-240 V, 50-60 Hz
Sans entretien
Silencieuse, 45 dB
10 000 heures de fonctionnement

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	18.1 cm
Profondeur	19.6
Couleur	Noir

Longueur	20.4 cm
Poids	5.4 kg

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Référence : 0309476950

Produit de la même gamme	
0309476946	Affuteuse tormek t-1 argent
0309476950	Affuteuse tormek t-1 noir
0309484142	Affuteuse tormek t-1 vert sauge

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques