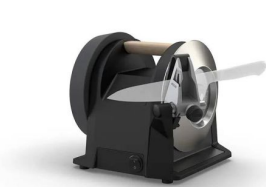


- Affûtage précis sur toute la lame avec guide breveté
- Meule diamant 600 pour un tranchant professionnel durable
- Fonctionnement silencieux à seulement 45 Db



**Tormek**



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

[Tout savoir sur l'affûteuse 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

### 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 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

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