0309476946

Affûteuse Tormek T-1 argent

- Grain diamant 600 pour tranchant de pro
- Niveau sonore réduit à 45 dB
- Vitesse lente 150 tr/min sécurisée

Tormek







Affuteuse Tormek T-1 argent pour couteaux

Tout savoir sur l'affuteuse Tormek T1 - Cliquez ici

L’affuteuse Tormek T-1 argent est pensée pour celles et ceux qui veulent des couteaux toujours prêts, avec une précision digne d’une cuisine de chef. Contrairement aux petits aiguiseurs basiques, elle travaille tout le biseau de la lame, et pas seulement le fil en surface. Vous obtenez ainsi un **tranchant net et égulier**, qui tient beaucoup plus longtemps. Compatible avec la plupart des couteaux de cuisine, l’affuteuse Tormek accepte des lames de 12 à 60 mm de hauteur, jusqu’à 5 mm d’épaisseur, sans limite de longueur. Son guide breveté vous aide à régler l’angle d’affûtage de manière simple et reproductible, même si vous n’êtes pas expert. La meule diamant grain 600 enlève très peu de matière, ce qui préserve vos lames dans le temps. Avec seulement 45 dB et une rotation lente, sans étincelles ni surchauffe, vous travaillez dans un confort total, directement sur votre plan de travail.

Les avantages de l’affuteuse Tormek T-1 argent

- Affuteuse Tormek compatible avec tous les couteaux de cuisine courants.
- Guide breveté pour conserver un angle d’affûtage constant à chaque passage.
- Meule diamant grain 600 pour un tranchant précis et peu de métal enlevé.
- Disque de démorfilage composite qui élimine les morfils et polit le fil.
- Niveau sonore de 45 dB seulement, confortable même en cuisine ouverte.
- Vitesse lente 150 tr/min, sans étincelles ni surchauffe pour plus de sécurité.
- Jusqu’à 1 000 utilisations avant de remplacer la meule diamant.
- Conçue pour durer avec sa garantie jusqu’à 8 ans

Un affûtage précis qui respecte vos couteaux

Le vrai plus de l’affuteuse Tormek T-1, c’est la **précision de son affûtage combinée au respect de vos lames**. Là où un aiguiseur classique "gratte" seulement le bord, l’affuteuse Tormek travaille tout le biseau. Le guide d’angle breveté garantit une position stable, ce qui vous permet de retrouver exactement le même angle à chaque séance. La meule diamant à grain fin 600 enlève juste ce qu’il faut de matière pour redonner du tranchant, sans user inutilement votre couteau. Le disque de démorfilage vient ensuite lisser et polir le fil, pour un **résultat façon "tranchant rasoir"**. Vous pouvez ainsi affûter des couteaux de cuisine haut de gamme, voire des lames

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

en céramique, en toute confiance. Au final, vous gagnez en confort de coupe, en sécurité au quotidien, et vous prolongez vraiment la durée de vie de vos couteaux préférés.

Les caractéristiques techniques de la Tormek T1 argent :

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	Gris

Longueur	20.4 cm
Poids	5.4 kg

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Référence : 0309476946

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