0309486589

Affuteuse Tormek T-1 Morakniv 1891 blanc

- Affûtage précis et maîtrisé
- Prolonge la durée de vie des couteaux
- Silencieuse et facile à utiliser

Tormek





Une affûteuse de précision pour des couteaux toujours impeccables

Tout savoir sur l'affuteuse Tormek T1 - Cliquez ici

L'**affûteuse Tormek T-1 Morakniv 1891** permet de retrouver un tranchant parfait directement chez vous. Conçue en Suède, elle associe savoir-faire artisanal et technologie avancée pour un affûtage précis et maîtrisé. Pensée pour les passionnés de cuisine, elle offre des résultats dignes d'un professionnel. Un outil durable pour profiter pleinement de vos couteaux au quotidien.

Les avantages de l'affûteuse Tormek T-1 Morakniv 1891

- Affûtage complet du tranchant, pas seulement entretien
- Réglage précis de l'angle de 8 à 22° par côté
- Meule diamant grain fin pour un résultat professionnel
- Démorfilage intégré pour une finition rasoir
- Compatible avec la majorité des couteaux de cuisine
- Fonctionne aussi sur acier dur et céramique
- Silencieuse (environ 45 dB)
- Conçue pour durer avec sa garantie jusqu'à 8 ans

Un affûtage maîtrisé pour prolonger la vie de vos couteaux

Contrairement aux méthodes classiques comme le fusil ou les aiguiseurs rapides, la Tormek T-1 réalise un véritable affûtage. Elle recrée le biseau du couteau avec précision, pour retrouver un tranchant net et durable.

Grâce à son guide breveté, vous définissez facilement l'angle adapté à chaque lame. La meule diamant à rotation lente enlève uniquement la quantité d'acier nécessaire. Cela permet de préserver la qualité du couteau et d'éviter toute surchauffe qui pourrait altérer la trempe.

Le disque de démorfilage vient ensuite polir la lame et éliminer les imperfections. Le résultat est un tranchant propre, précis et durable, idéal pour un usage quotidien en cuisine.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Une utilisation simple pour un résultat professionnel à la maison

Pensée pour un usage domestique, cette affûteuse rend accessible une technique habituellement réservée aux professionnels. Elle s'utilise directement dans la cuisine, sans compétence particulière.

Son système est compatible avec des lames de **12 à 60 mm de hauteur**, jusqu'à **5 mm d'épaisseur**, sans limite de longueur. Vous pouvez ainsi affûter la plupart de vos couteaux, des plus simples aux plus exigeants.

Silencieuse et sans entretien, elle s'intègre facilement dans votre quotidien. Elle devient rapidement un outil essentiel pour cuisiner avec précision et confort.

Un design suédois entre tradition et modernité

Fruit de la collaboration entre **Tormek et Morakniv**, cette affûteuse incarne le savoir-faire suédois. Son design associe un châssis robuste en zinc moulé à une poignée en bois naturel. La finition blanc lin et les détails rouges rendent hommage à l'identité Morakniv.

Chaque élément est pensé pour durer, tant sur le plan technique qu'esthétique. C'est un objet que l'on garde et que l'on utilise pendant des années, avec plaisir.

Informations complémentaires

- Meule diamant grain fin (Ø 150 mm, grain 600)
- Disque de démorfilage composite avec polissage intégré
- Vitesse : 150 tr/min
- Moteur AC monophasé
- Puissance : 60 W à vide, 120 W max
- Niveau sonore : environ 45 dB
- Durée de vie : jusqu'à 10 000 heures
- Longueur du cordon : 1,7 m
- Boîtier en zinc avec revêtement poudré
- Poignée en bois massif traité

Contenu de la boîte

- Protection de couteau (2 tailles)
- Feutre de marquage du biseau
- Manuel d'instructions
- Guide de démarrage

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	18.1 cm	largeur	20.4 cm
Profondeur	19.6	Poids	5.4 kg
Couleur	Blanc	Alimentation	230V

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques