



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

TORMEK®



Avec Tormek, affûtez vos couteaux à domicile en toute simplicité et prolongez ainsi efficacement leur durée de vie !

Aux origines de la marque...

L'histoire de Tormek commence dans la Suède des années 1940, plus précisément à Vibyhyttan. Un petit garçon nommé Torgny Jansson, qui en avait assez de travailler à la meule manuelle, une tâche répétitive et ennuyeuse qui consistait à aiguiser les haches, les couteaux et les outils pour son père, lui donne l'envie de chercher une solution plus efficace. L'idée germe dans son esprit, dans les années 70, lorsqu'il devient ingénieur de conception mécanique et tourneur sur bois à ses heures perdues. Il invente alors une



nouvelle machine à affûter innovante en créant la version moderne de la meule à eau suédoise, connue pour donner un tranchant acéré et durable aux outils de bricolage. Son entourage est vite impressionné par cet appareil et lui en commande quelques pièces. La marque Tormek était née !

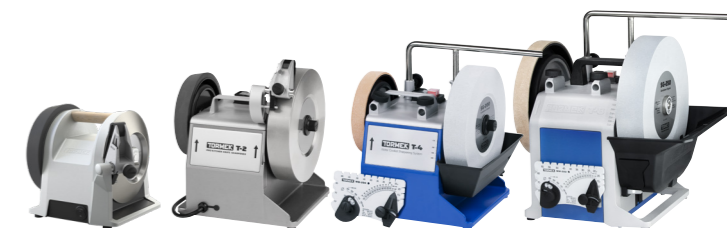
Ce tout premier modèle fonctionnait grâce à une perceuse à main électrique, qui s'adaptait directement dans un mandrin grâce à un support intelligemment conçu, lui-même fixé à la meule. La vitesse de rotation élevée de la perceuse électrique était réduite par un disque d'entraînement en caoutchouc



pour donner une vitesse idéale. Le dépôt de brevet est approuvé, et Torgny poursuit sa mission : rendre l'affûtage plus facile pour tous les tourneurs sur bois.

En 1973, il conçoit la machine Tormek AB (condensé de Torgny Mekaniska), qu'il commence à commercialiser vers les autres pays scandinaves, puis vers plusieurs pays d'Europe. En 1981, le premier modèle auto-propulsé est lancé, reposant sur le concept original de propulsion par perceuse, le point de départ du système Tormek. Puis la marque continue à développer une gamme de produits au sein d'un écosystème d'affûtage complet et unique, pour offrir des solutions performantes aux artisans comme aux amateurs de bricolage.

Depuis près de 50 ans, Tormek conçoit et fabrique tous ses appareils en Suède, grâce au savoir-faire d'une quarantaine de personnes. La marque propose actuellement une gamme composée de 4 modèles professionnels d'affûteurs à eau pour outils et de 2 affûteurs de couteaux, dont un professionnel et un nouveau modèle à usage domestique, destiné au grand public.



LA MACHINE À AFFÛTER TORMEK T-1

Après avoir lancé l'affûteuse de couteaux Tormek T-2 Pro kitchen knife sharpener, utilisée par l'équipe nationale suédoise de cuisine et de nombreux restaurants Michelin dans le monde, et face à l'engouement qu'il suscita dans l'univers culinaire, la marque se devait de créer une **machine à affûter de qualité, design, et facile à utiliser à la maison.**

Afin de séduire non seulement les gourmets passionnés, les amateurs de barbecue et de bonnes viandes, mais aussi les épicuriens, les esthètes, les fans de technologie ou ceux qui aiment simplement profiter de la vie et recevoir, **Tormek lance en 2022 la première et unique affûteuse motorisée à usage domestique permettant d'obtenir des résultats professionnels, la Tormek T-1 kitchen knife sharpener !**

Silencieuse, compacte, intégralement made in Sweden, elle agit sur l'intégralité du biseau, et non pas seulement sur l'extrémité du tranchant, contrairement aux affûteuses conventionnelles, aux aiguiseurs manuels ou encore aux fusils à aiguiser vendus sur le marché. Avec le lancement de ce nouvel appareil, l'ère du rémouleur ambulante à qui on confiait ses couteaux et ciseaux à aiguiser est totalement révolu ! **Devenez à présent votre propre rémouleur-affûteur et ne jetez plus vos couteaux abîmés ou usés !**

Tormek T-1 est un appareil économique, éco-responsable et durable, puisqu'avec cette affûteuse motorisée, vous ne jetterez ni ne remplacerez plus vos couteaux ordinaires et émoussés, mais vous pourrez leur offrir une lame flambant neuve !

POIGNÉE SOLIDE
en bois massif de chêne,
traitée à l'huile dure.

AIMANT & FEUTRE DE PROTECTION POUR COUTEAUX
qui collecte les particules d'acier issues de l'affûtage et protège la lame des rayures, vous permettant d'affûter vos couteaux les plus précieux en toute tranquillité.

GUIDE BREVETÉ
avec réglage progressif
de l'angle du tranchant.

AFFÛTAGE SÉPARÉ
sur un disque de démorfilage
en composite avec agent de
polissage intégré.

SUPPORT STABLE
en zinc moulé avec précision
et revêtu par poudre.


**MADE IN
SWEDEN**

En trois étapes – le réglage de l'angle, l'affûtage et le démorfilage - redonnez vie à tous vos couteaux pour longtemps.



1 Le réglage de l'angle :

Redonne à tout le biseau du couteau son angle d'origine ou un angle précis que vous aurez défini. Le réglage s'effectue grâce à la fente de guidage brevetée (entre 8° et 22°). Compatible avec les lames d'une hauteur entre 12 mm et 60 mm, d'une épaisseur allant jusqu'à 5 mm et d'une longueur illimitée. Nous recommandons un angle entre 15° et 17° pour affûter votre couteau de cuisine « classique » si le fabricant n'a pas donné d'instruction particulière au moment de l'achat.

2 L'affûtage :

Ce procédé permet d'obtenir un biseau réaffûté régulier sur l'ensemble de la lame. Un aimant intégré permet de collecter les résidus d'acier dus à l'affûtage. L'étape d'affûtage élimine uniquement l'acier nécessaire pour obtenir une lame comme neuve, sans perte de trempe du couteau, et ce pour une durée de vie allongée. La meule en diamant à grain fin (600 grains) aiguise en douceur n'importe quels lames et types d'acier, même les lames en céramique, pour un résultat professionnel.



3 Le démorfilage :

Le disque de démorfilage permet d'éliminer le morfil (excédent de métal presque imperceptible qui se forme sur le tranchant d'une lame fraîchement affûtée), tout en polissant la lame. Ce disque en composite, avec agent de polissage intégré, confère au couteau un tranchant inégalé équivalent à une lame de rasoir.

L'ustensile le plus important à avoir dans une cuisine n'est pas un bon couteau, mais une véritable affûteuse pour l'obtenir !

La machine à affûter Tormek T-1 pour des biseaux symétriques, réguliers et nets !

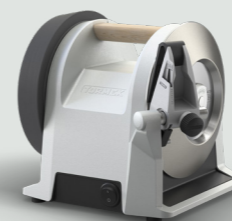


Caractéristiques techniques

Corps en zinc moulé avec revêtement thermolaqué / poignée en chêne massif : compact, stable, robuste.
Silencieux : 45 dB.
Moteur AC monophasé : 150 tr/mn
Consommation : 120W
Faible vitesse : pas de surchauffe de l'acier
Réglage progressif de l'angle : de 8° à 22°
Dimensions : Largeur 204 mm x Profondeur 196 mm x Hauteur 181 mm
Poids : 5,4 kg / longueur du cordon : 1,7m
8 ans de garantie
PPI : 380 €

LA PREMIÈRE VRAIE AIGUISEUSE DE COUTEAUX POUR LES CUISINIERS À DOMICILE

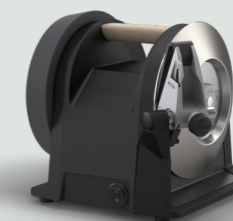
Contrairement à un affûteur basique, une pierre à aiguiser manuelle ou un fusil à aiguiser, l'ensemble du biseau de la lame est affûté, et non seulement l'extrémité du tranchant.



Zinc Gray

TORMEK T-1 KITCHEN KNIFE SHARPENER

La couleur d'origine Zinc Grey s'intègre dans la plupart des cuisines grâce à son design subtilement industriel. Poignée en chêne massif traitée à l'huile dure.



Carbon Black

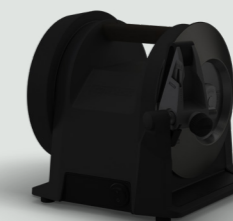
TORMEK T-1 KITCHEN KNIFE SHARPENER

La couleur Carbon Black apporte une touche d'audace supplémentaire à un design déjà audacieux. La question n'est plus de savoir si vous allez acquérir une Tormek T-1, mais plutôt de choisir votre couleur préférée.



TORMEK T-1 MORAKNIV 1891

Cette machine est le fruit d'une collaboration de design entre les marques suédoises Tormek et Morakniv, rendant hommage à la tradition suédoise de fabrication et de design de qualité. La poignée de la machine est fabriquée en bouleau suédois, tout comme les manches classiques des couteaux Morakniv. Elle arbore également la même teinte rouge profond, créée selon la recette secrète de Morakniv.



TORMEK T-1 KITCHEN KNIFE SHARPENER

Prochaine couleur bientôt disponible..



Contact presse

Agence Nathalie
Lavirotte Communication
22, rue de Vintimille
75009 PARIS
Tél : 09.82.56.47.65
Email : info@nathalielavirotte.fr

Lien visuels

<https://bit.ly/TormekT1>

tormek.com
shop.tormek.com

TORMEK®

En vente sur



Retrouvez la démo ici

