

TORMEK® T-1

KITCHEN KNIFE SHARPENER



MADE IN
SWEDEN

8

YEAR
WARRANTY

5+3 after online
registration



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

Tormek – Une histoire tranchante

L'histoire de Tormek commence dans les années 1940, dans le petit village suédois de Vibyhyttan. Un jeune garçon nommé Torgny Jansson, lassé de la corvée répétitive consistant à affûter haches, couteaux et outils pour son père sur une meule traditionnelle, se mit à imaginer une solution plus efficace. L'idée fit son chemin et, dans les années 1970 — devenu entre-temps ingénieur mécanicien et sculpteur sur bois amateur — il inventa une nouvelle machine d'affûtage innovante. Il créa une version moderne de



l'ancienne meule suédoise actionnée à la main, réputée pour produire des tranchants durables sur les outils classiques. Le premier prototype fut conçu comme cadeau d'anniversaire pour son père. Très vite, amis et famille furent impressionnés et lui demandèrent d'en fabriquer d'autres. L'idée de la marque Tormek était née.

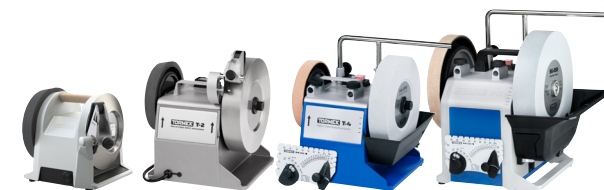
Le tout premier modèle était entraîné par une perceuse électrique montée directement dans un mandrin, via un support ingénieusement conçu et fixé au carter de la meule. La vitesse de rotation élevée de la perceuse était réduite grâce à une roue d'entraînement en caoutchouc afin d'obtenir la vitesse d'affûtage idéale.



Une demande de brevet fut approuvée, et Torgny continua à affiner sa vision : faciliter l'affûtage pour les travailleurs du bois partout dans le monde. En 1973, il fonda Tormek AB — abréviation de Torgnys Mekaniska — et commença à commercialiser son système en Scandinavie, puis dans le reste de l'Europe.

En 1981, le premier modèle autonome fut lancé, reposant sur le même concept fondamental que la version entraînée par perceuse. Il marqua le véritable début du système d'affûtage Tormek. La marque continua de se développer avec une gamme complète et unique de solutions d'affûtage haute performance, destinées aussi bien aux artisans professionnels qu'aux passionnés exigeants.

Depuis plus de 50 ans, Tormek conçoit et fabrique tous ses produits en Suède, en s'appuyant sur l'expertise de plus de 50 collaborateurs. Aujourd'hui, la gamme comprend trois systèmes d'affûtage professionnels, puissants et polyvalents à refroidissement par eau, ainsi que deux machines pour l'affûtage des couteaux de cuisine : un système professionnel et un nouveau modèle domestique développé pour les chefs à domicile.



TORMEK T-1 KITCHEN KNIFE SHARPENER

Depuis plus de cinq décennies, Tormek développe des machines d'affûtage pour le travail du bois, l'artisanat et les cuisines professionnelles. La très réputée Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener est utilisée par l'Équipe culinaire suédoise ainsi que par plusieurs restaurants étoilés Michelin. Forte de cette expérience, Tormek s'est donné pour mission de créer le tout premier affûteur de couteaux véritablement conçu pour le chef à domicile.

Afin de séduire non seulement les passionnés de gastronomie et les amateurs de barbecue, mais aussi les esthètes, les technophiles et tous ceux qui apprécient l'art de bien vivre et le plaisir de recevoir, Tormek a lancé en 2021 la Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener — le premier véritable affûteur de couteaux pour la cuisine domestique offrant des résultats professionnels.

Avec la Tormek T-1, vous n'aurez plus jamais besoin d'envoyer vos couteaux à l'affûtage. En quelques minutes seulement, vous pouvez leur redonner un tranchant de niveau professionnel, vous-même, dans votre propre cuisine à domicile !

La Tormek T-1 s'adresse à celles et ceux qui accordent de l'importance à la qualité et prennent soin de leurs outils. Conçue pour durer, la machine est accompagnée

d'une garantie de huit ans — et il est fort probable qu'elle maintienne vos couteaux parfaitement affûtés bien au-delà. Grâce à un enlèvement minimal de matière, la durée de vie de vos couteaux est prolongée, et cuisiner avec des lames fraîchement affûtées, au tranchant rasoir, devient un vrai plaisir à chaque utilisation.

Petit avertissement toutefois : il y a de fortes chances que cet appareil devienne votre nouveau gadget préféré.

MANCHE EN BOIS ROBUSTE

En chêne massif, frêne ou bouleau selon la version couleur.

MEULE D'AFFÛTAGE DIAMANTÉE BREVETÉE

Meule d'affûtage diamantée conique à grain fin (grain 600).

AIMANT ET FEUTRE DE PROTECTION

Les particules d'acier issues de l'affûtage sont collectées en toute sécurité, et même votre lame la plus fine est protégée contre les rayures.

GUIDE BREVETÉ

Contrôle parfait de l'affûtage avec un angle exact de 8 à 22° par côté, réglable en continu. Permet d'obtenir un biseau régulier et homogène, sans expérience préalable de l'affûtage.

DISQUE DE DÉMORFILAGE COMPOSITE CONIQUE

Élimine le morfil du tranchant réaffûté, polit les biseaux et maintient le tranchant.

MOTEUR EFFICACE

10 000 heures de fonctionnement.

BOÎTIER COMPACT ET ROBUSTE

Le boîtier en zinc moulé avec précision et revêtu par poudrage garantit une excellente stabilité.



MADE IN SWEDEN

COMMENT AFFÛTER



1 RÉGLEZ L'ANGLE DE BISEAU SOUHAITÉ

Un angle de 17° est un bon point de départ si vous hésitez sur l'angle à choisir. Un angle faible coupe plus facilement, tandis qu'un angle plus grand offre un tranchant plus résistant.

2 AFFÛTEZ DES DEUX CÔTÉS

Insérez le couteau dans le guide. Suivez la forme du couteau et n'exercez qu'une légère pression, ▲ veillez à bien placer le couteau **dans** la pince.



3 POLISSEZ POUR UNE FINITION FINALE

Éliminez le morfil et polissez les deux biseaux du couteau sur la meule de polissage. Vous obtiendrez ainsi un tranchant rasoir et durable. ▲ Effectuez toujours le polissage en **vous éloignant** du tranchant.

LE PREMIER VÉRITABLE AFFÎTEUR DE COUTEAUX POUR LE CHEF À DOMICILE



Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener

ZINC GRAY

Zinc Gray est une couleur emblématique de Tormek et la toute première finition de la Tormek T-1. Elle reprend la même teinte thermolaquée que les carters en zinc de nos systèmes d'affûtage à refroidissement par eau, créant un lien direct avec l'héritage de Tormek et son expertise de longue date dans l'affûtage.

Conserver cette couleur pour la Tormek T-1 renforce son design subtilement industriel, où les lignes nettes et les angles précis contrastent avec un manche en chêne massif. Une finition qui reflète les origines de Tormek et la pérennité de ce design. **€ 395**



Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener

CARBON BLACK

Il s'agit de la deuxième couleur lancée pour la Tormek T-1 et de la plus populaire. La finition noir mat a fait ses débuts avec l'édition spéciale Tormek T-8 Original, où son esthétique audacieuse a immédiatement marqué les esprits.

Appliquée à la Tormek T-1 avec un manche en chêne massif, elle crée un contraste sophistiqué largement adopté, notamment par la communauté barbecue. Carbon Black reste aujourd'hui la couleur la plus populaire sur tous les marchés, alliant design affirmé et ingénierie Tormek éprouvée. **€ 395**



Tormek T-1 Morakniv 1891

LINEN WHITE

Cette machine en édition spéciale célèbre l'héritage suédois commun de Morakniv et Tormek, réunissant plus de 150 ans de savoir-faire dans la fabrication de couteaux et l'affûtage. Cette édition exclusive associe la finition douce Linen White au manche rouge iconique de Morakniv, créant un contraste saisissant pour les cuisines où style et performance vont de pair.

Conçue pour les chefs à domicile sensibles à la précision et à l'esthétique, la Linen White est disponible uniquement dans cette version Morakniv x Tormek. La machine peut également être assortie aux couteaux Morakniv Classic 1891, dotés du même manche rouge profond. **€ 405**



Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener

ASH GREEN

La couleur s'inspire du feuillage du début du printemps : un vert naturel et atténué, à la fois contemporain et discrètement affirmé. Associée à une poignée en frêne massif, elle crée une esthétique mêlant clarté scandinave et chaleur organique.

Ash Green est conçue pour s'intégrer naturellement aux cuisines élégantes. Sa teinte subtile s'harmonise avec les intérieurs modernes ou aux accents boisés, sans chercher à attirer l'attention, trouvant sa place comme outil fonctionnel et objet de design. **€ 395**



MC-1 HOUSSE POUR TORMEK T-1

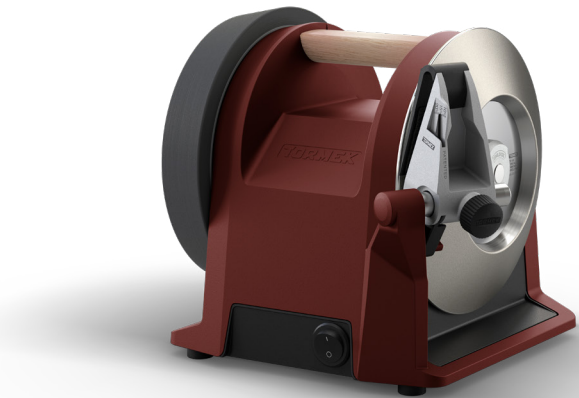
Une collaboration rendant hommage à la tradition manufacturière suédoise. La MC-1 Housse pour Tormek T-1 est fabriquée en denim premium par Jeansverket à Borås, en Suède. Elle protège la machine de la poussière et de l'humidité tout en conservant une esthétique soignée.

Elle est équipée d'une poignée en cuir suédois amovible pour le lavage en machine, d'une poche pour vos pansement Tormek et d'une boucle robuste pour l'EM-15 Marqueur de biseau. Un style fonctionnel, conçu pour durer. **€ 55**



ACTUALITÉ PRODUIT – NOUVEAU COLORIS

 Embargo sur les informations et les visuels jusqu'au 15 avril



Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener

SWEDISH RED

Prévue pour une sortie en avril, Swedish Red apporte un caractère résolument national à la Tormek T-1. Inspirée des cottages rouges traditionnels aux encadrements blancs qui façonnent le paysage scandinave, cette teinte met en lumière les racines de Tormek d'une manière à la fois familière et incontestablement suédoise.

La finition rouge mat et chaleureuse est associée à une poignée en bouleau clair, rappelant les matériaux naturels et les détails en bois lumineux propres à l'artisanat suédois traditionnel. Le résultat est une affûteuse qui allie ingénierie de précision et héritage culturel : une expression de design qui se distingue sur le plan de travail tout en restant profondément ancrée dans notre histoire. **€ 395**

MORAKNIL®

×

TORMEK



En vente sur



Retrouvez la démo ici

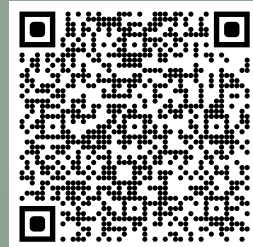


Contact presse

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

Lien visuels

www.bit.ly/TormekT1



tormek.com
shop.tormek.com