



TORMEK T2 AFFÛTEUSE COUTEAU DE CUISINE

Riche de plus de 40 ans d'expérience dans le domaine de l'affûtage, la société suédoise Tormek vient de développer une nouvelle meule à couteaux, spécialement conçue pour répondre aux besoins des professionnels en termes d'affûtage et de facilité d'utilisation. Avec la Tormek T-2, vous obtenez un résultat professionnel. Il s'agit d'un concept innovant cumulant la pierre diamant avec un dispositif d'angle (breveté) qui vous permet de contrôler parfaitement votre affûtage. **Principales caractéristiques**

- Meule diamantée optimisée pour l'affûtage des couteaux.
- Roue en composite pour le polissage final de chaque lame.
- Aucun risque de surchauffe de l'acier.
- Ne supprime pas plus d'acier que nécessaire.
- Affûtage rapide : une minute suffit.
- Angle de tranchant ajustable selon les besoins.
- Fonctionnement silencieux.

Meule diamantée fine

Optimisée pour obtenir un affûtage optimal tout en ne retirant que le minimum d'acier nécessaire. **Angle d'affûtage réglable** Vous pouvez facilement choisir votre angle selon votre type de couteau ou son utilisation. Un angle plus large résistera plus longtemps, par exemple. **Roue composite spécifique exclusivel**

Ne nécessitant pas d'ajout de produit de polissage (déjà intégré), pour une finition propre. **Poignée intégrée**

Vous permet de déplacer votre machine selon votre convenance.

SKU 53535