

CS



MADE IN SWEDEN

# PROFESIONÁLNÍ BRUSKA KUCHYŇSKÝCH NOŽŮ



[www.tormek.com](http://www.tormek.com)

# OSTRÉ NOŽE V 60 SEKUNDÁCH

S více než 40 letou zkušeností s ostřením Tormek vyvinul novou brusku nožů speciálně navrženou tak, aby splňovala ty nejpřísnější požadavky špičkových šéfkuchařů a mistrů řezníků

Patentovaný systém vedení nože umožňuje profesionální a přitom jednoduché ostření kdykoli potřebujete!

- Diamantové kolo optimalizované pro ostření nožů.
- Kompozitní lapovací kolo pro dokončení ostří.
- Nehrozí nebezpečné vyhřátí oceli.
- Neodstraňuje více oceli než je nutné.
- Rychlé ostření, stačí jedna minuta.
- Nastavitelný úhel ostří dle potřeby.
- Tichý chod.

## Technické specifikace

### Patent

SE 538902, EP 2883655,  
US 9950401

### Rozměry stroje

Šířka 230 mm  
Hloubka 210 mm  
Výška 285 mm

### Hmotnost

Hmotnost stroje 6,3 kg

### Brusné kolo

Tormek diamantové kolo jemné DWF-200, Ø 200×40 mm, 120 ot/min., Točivý moment 8,4 Nm.

### Lapovací kolo

Ø 160×30 mm

### Rám

Litý zinek, obal z ABS nárazuodolného plastu

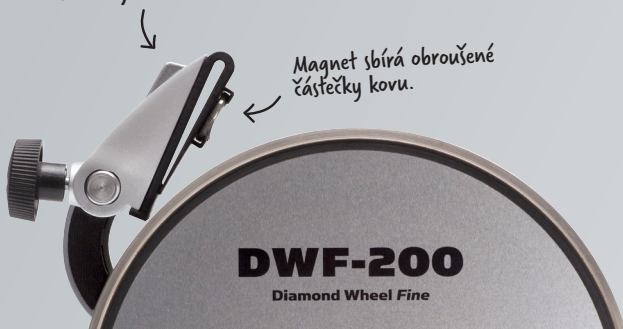
### Motor

Průmyslový jednofázový, 120 W (příkon) 230 V. Doporučeno ostřit 30 minut z jedné hodiny. Bezúdržbový stroj. Tichý chod, 54 dB. Životnost min. 10 000 provozních hodin.

### Záruka

7 let. Při použití pro profesionální brousící služby 2 roky.

Univerzální vodící přípravek drží nůž na obou stranách, což usnadňuje udržet konstantní úhel proti brusnému kotouči.



**Pevná rukojeť**, která vám ulehčí práci s přesunutím stroje v případě potřeby.

**Kompozitní lapovací kolo** pro finální odstranění mikroostřin.



## TORMEK T-2 PRO KITCHEN KNIFE SHARPENER

Patent No. EP2863603, SE3389032, US Patent pending  
 Made in Sweden by Tormek AB [www.tormek.com](http://www.tormek.com)  
 Please read the instructions before operating the machine.  
 120 W, 120 min, 30 min/30 min, Max wheel diameter 200 mm.



*Nůž je predĺžená ruka každého kuchára, musí byť však dokonale nabrúsený. Tormek T-2 je perfektnou odpoveďou na moje požiadavky pre dokonalé ostrenie*

### VOJTO ARTZ

Šéfkuchař a prezident SZKC



*Správný muž má mít nůž! Šéfkuchař má mít vždy ostré nože. Bruska T-2 je pro mě ta správná volba.*

### RADEK KOTLÁN

Šéfkuchař



*Rychle a profesionálně v jednom balení! Nikdy nebylo pro kuchaře přesné broušení nožů tak snadné.*

### MAREK SVOBODA

Executive Chef, vedoucí Gastrostudia Bidfood



**Diamantové kolo** efektivně brousí a zároveň je šetrné k noži - nehrozí vyhřátí oceli.

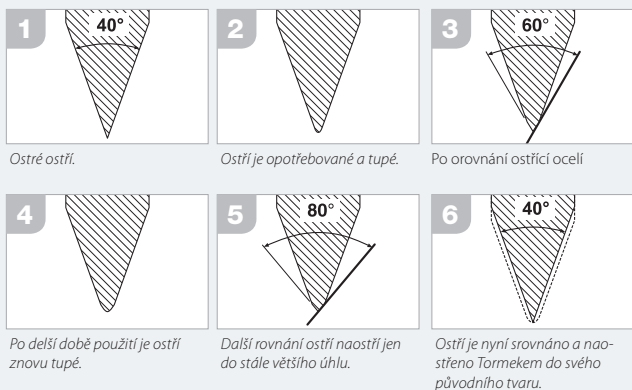


**Univerzální vodící přípravek** s ukazatelem ostřené úhlu, který lze snadno nastavit dle požadavků.

# Otázky a odpovědi

## Jaký je rozdíl mezi tvarováním a ostřením?

S Tormekem T-2 naostříte přesně celý úhel ostří ve srovnání s například ostřicí ocelí, která pouze rovná konec ostří. Proces orovnění ostří je sice možné několikrát opakovat, ale vždy se zvyšuje vrcholový úhel ostří a nakonec je stejně třeba naostřit celý úhel ostří tak, aby bylo dosaženo vhodného úhlu. Díky přesné a jednoduché možnosti opakovatelnosti nastavení úhlu ostří, můžete vždy brousit celý úhel ostří s minimálním úběrem oceli Vašeho nože a s dosažením perfektního výsledku.



## Jaké ostří mám mít?

Obecně platí, že menší úhel ostří lépe řeže, zatímco větší úhel ostří má delší trvanlivost. Například nůž používaný na maso by měl mít úhel ostří větší než tenký filetovací nebo zeleninový nůž. Úhel ostří by měl být také zohledněn vzhledem ke kvalitě oceli nože. Ostří nože z vysoce kvalitní oceli obecně udrží svoji ostrost déle i při výrazně menším úhlu ostří než ostří nože z méně kvalitní oceli.

## Potřebuji zkušenosti s ostřením při používání modelu T-2?

Ne, je postaven tak, aby se všichni mohli rychle naučit ostřit.

## Jak dlouho to trvá?

Za předpokladu, že nůž naostříte na stejný úhel, který je na noži (doporučeno), práce potrvá asi 1 minutu, včetně lapování a dokončení na lapovacím kole.

## Jak velký nůž můžeme brousit?



Šířka  
14–60 mm



Tloušťka ostří  
Max 3,5 mm

## Existuje riziko vyhřátí a poškození oceli?

Často nevíte, že se ocel přehřála během ostření, ale vede to k tomu, že se nůž stává při používání tupějším rychleji a nedrží ostří. Ve srovnání s běžnými ostřicími stroji, které často používají vysokorychlostní brusné pásy, které vytvářejí velké množství tepla, Tormek T-2 ostří pomalu běžícím diamantovým brusným kolem, které je k oceli velmi šetrné a nedochází k lokálnímu přehřátí oceli v místě ostří, a tím ztrátě její vlastností.

## Proč nože nabroušené Tormekem vydrží déle?

Díky přesné možnosti nastavení úhlu ostří a tím její opakovatelnosti není nikdy obrušována žádná ocel ostří nože navíc, a proto Vaše nože vydrží déle.

# TORMEK®

Sharpening Innovation

[www.tormek.com](http://www.tormek.com)



[www.opp.cz](http://www.opp.cz)

Výhradní dovozce  
pro ČR a SR