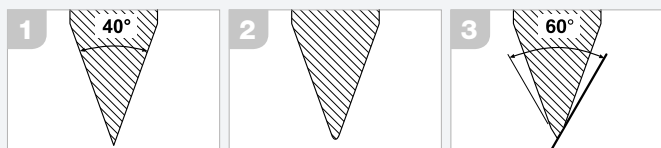


## Otázky a odpovědi

### Jaký je rozdíl mezi tvarováním a ostřením?

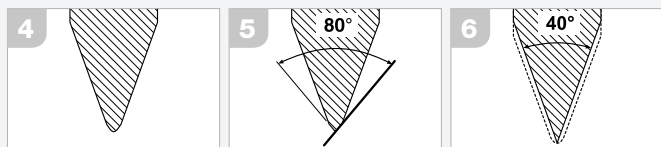
S Tormekem si naostříte celý úkos ve srovnání s lavičkovým kamenem nebo ostřící ocelí, která pouze rovná konec okraje čepele. Konec ostří je možné několikrát srovnat ostřící ocelí mezi ostřením, ale vždy se zvyšuje úhel okraje a nakonec je třeba stejně ostřit celou plochu úkosu ostří. S Tormekem T-2 můžete vždy brousit celý úkos, ale s minimálním odstraněním oceli ostří.



Ostré ostří.

Ostří je opotřebované a tupé.

Po lapování (rovnání) na lavičkovém kameni.



Po další době použití je ostří znovu tupé.

Další rovnání ostří naostří jen do stále většího úhlu.

Ostří je nyní srovnáno a naostřeno Tormekem do svého původního tvaru.

### Jaké ostří mám mít?

Obecně platí, že menší úhel ostří řeže lépe, zatímco větší úhel ostří je silnější a vydrží déle. Např. nůž používaný na maso by měl mít větší okraj hrany ostří pod větším úhlem než tenčí filetovací nebo zeleninový nůž. Vlastnosti oceli také ovlivňují to, jak je vhodné nůž brousit. Ostří vysoké kvality oceli obecně zůstává ostřejší déle než ostří nižší kvality a lépe drží menší úhel řezného okraje ostří.

### 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 na noži je (doporučeno), práce potrvá asi 2 minuty, včetně lapování a leštění na lapovacím kolečku.

### Proč nože nabroušené Tormekem vydrží déle?

Díky vysoké přesnosti není odstraněna žádná zbytečná ocel ostří a vaše nože vydrží déle.

### Existuje riziko vyhřátí a poškození oceli?

Často nevíte, že se ocel přehřála během ostření, ale vede to k tomu, že se nůž stává tupějším rychleji a nedrží ostří. Ve srovnání s běžnými ostřícími 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 vyhřátí materiálu.

### Jak velký nůž můžeme brousit?



Šířka  
14-60 mm



Tloušťka ostří  
max. 3,5 mm

**Rozměry stroje:** Šířka 240 mm, Hloubka 210 mm, Výška 285 mm.

**Váha stroje:** 6,3 kg. **Brusné kolo:** Tormek diamantové kolo jemné DWF – 200, Ø 200 x 40 mm, 120 ot/min., točivý moment 8,4 Nm. **Lapovací kolo:** Ø 160 x 30 mm, **Rám:** litý zinek, obal z ABS nárazuodolný plast, **Motor:** Průmyslový jednofázový, 120 W(-příkon) 230 V, 50 Hz nebo 115 V, 60 Hz. **Doporučeno ostřit 30 minut z jedné hodiny.** Bezúdržbový stroj. Tichý chod, 54 dB. Životnost 10 000 provozních hodin. **Záruka:** 7 let. Při použití pro profesionální brousící služby 2 roky.



Výhradní dovozce pro ČR a SR:

Oblastní průmyslový podnik Polička a.s.  
Starohradská 396; 572 01 POLIČKA, CZ  
Tel. +420 461 722 130, e-mail: opp@opp.cz

# NEW

## PROFESIONÁLNÍ BRUSKA NOŽŮ PRO HORECA GASTRONOMII



Patent pending



# TORMEK®

Sharpening Innovation

SVĚTOVÁ JEDNIČKA V BROUŠENÍ

# OSTRÉ NOŽE V 60 SEKUNDÁCH

## ZLEPŠETE SVOU VÝKONNOST!

S VÍCE NEŽ 40 LETOU zkušeností s ostřením, Tormek ze Švédska vyvinul novou brusku nožů, speciálně navrženou tak, aby splňovala ty nejpřísnější požadavky profesionálů na ostrost a uživatelskou přívětivost použití.

Tento koncept je dalším krokem ve vývoji diamantového kamene v kombinaci s inovativně vedeným systémem (patentováno). Patentovaný systém umožňuje profesionální ostření kdykoli to potřebujete!

- Diamantové kolo optimalizované pro ostření nožů.
- Kompozitní lapovací kolo pro konečné leštění okraje.
- Žádné nebezpečí přehřátí a vyhřátí oceli.
- Neodstraňuje více oceli než je nutné.
- Rychlé ostření, stačí jedna minuta.
- Nastavitelný úhel okraje podle potřeby.
- Tichý běh.

*Rychle a profesionálně v jednom balení!  
Dříve bylo jedno řešení na úkor toho druhého - rychlé řešení, ale s horším výsledkem nebo profesionální ostření, ale pak musíte předložit nože, které my nedáváme rádi z ruky.*

**HENRIK OLSSON**

Šéfkuchař Silverpark Vargada, Täby

*Bruska T-2 dává lepší výsledek broušení, než kdybyste posílali své nože na ostření - ale důležitější je, že máte ostré nože po celou dobu u sebe!*

**HÅKAN MATSEUS**

Šéfkuchař AG, Stockholm



PHOTO Jessica Welander

**Pružná svorka** drží nůž na obou stranách, což usnadňuje udržet konstantní úhel proti brusnému kotouči.

**Magnet** sbírá obroušené částčky kovu.

**7**  
YEAR  
WARRANTY



PHOTO Karl-Johan Larsson



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



**Speciálně vyvinuté kompozitní lapovací kolo** s integrovaným leskem, které odstraňuje otěpy broušení.



**Jemně zrnité diamantové kolo** optimalizované pro poskytování vysoké úrovně ostrosti a současně efektivní odstranění oceli, bez odstranění více oceli, než je nezbytně nutné.



**Nastavitelný úhel ostří**, který můžete nastavit tak, aby vyhovoval typu nože nebo jeho použití. Zvětšení úhlu okraje ostří poskytuje silnější a déle trvající ostří.

