



KEITTIÖVEITSIEN HOITO- JA KÄYTTÖOHJEITA

- Emme suosittele veitsien pesemistä astianpesukoneessa (varsinkaan puukahvaisia tai hiilliteräsveitsiä). Kuulostaa uskomattomalta, mutta veitset tylsyvät huomattavasti nopeammin pestäessä niitä koneessa.
- Pestyäsi veitsen kuivaa se huolella, etenkin japanilaiset tai muut erittäin hiilipitoiset veitset.
- Säilytä veitset esim. veitsitukissa tai veitsimagneetissa. Oleellisinta veitsien säilytyksessä on pitää ne erillään toisista metalliesineistä.
- Teroita veitsesi aina ennen kuin se on täysin tylsä (eli kun se ei enää ole kuin uusi). Näin teroitus käy helpoiten.
- Veitsen teroituksessa oleellisinta on oikea teroituskulma*
- Kovien aineksien esim. luisen lihan tai kookospähkinöiden käsittelemistä varsinkin japanilaisilla veitsillä on vältettävä.
- Keittiöveitsi ei myöskään ole ruuvimeisseli eikä kirves. Eli pelkästään tervettä järkeä käyttäen veitsesi pysyy ehjänä.
- Mikäli teroitus ei onnistu tai veitsen terä on vioittunut ota yhteyttä Chez Mariukseen.

* **Ran 10-15°** = kokkiveitsi n. 1cm ja juuresveitsi n. 0,5cm

* **Mac 10-15°** = kokkiveitsi n. 1cm ja juuresveitsi n. 0,5cm

* **E-Picture 15°** = kokkiveitsi n. 1cm ja juuresveitsi n. 0,5cm

* **Arcos 20°** = kokkiveitsi n. 1,5cm ja juuresveitsi n. 1cm

* **Global 10-15°** = kokkiveitsi n. 1cm ja juuresveitsi n. 0,5cm

* **Victorinox 20°** = kokkiveitsi n. 1,5cm ja juuresveitsi n. 1cm

* **Weber 15°** = kokkiveitsi n. 1,5cm ja juuresveitsi n. 1cm

* Yleisesti Japanilaiset 10-15° ja eurooppalaiset veitset 20°. Varmista vielä myyjältä.

