

KEITTIÖVEITSIEN HOITO- JA KÄYTTÖOHJEITA

- Emme suosittele veitsien pesemistä astianpesukoneessa, varsinkaan puukahvaisia tai hiiliteräsveitsiä. 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 oli teroitin mikä tahansa (puikko, lasta, kivi).
- Veitsen terän murtumisen estämiseksi on pakasteiden, luisen lihan tai esim. kookospähkinöiden käsittelemistä vältettävä etenkin japanilaisilla veitsillä.
- 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.

TEROITUSKULMAT:

- Japanilaiset leveäteräiset kokkiveitset 1 cm ja kapeäteräiset, esim. juuresveitset 0,5 cm.
- Eurooppalaiset leveäteräiset kokkiveitset 1,5 cm ja kapeäteräiset veitset 1 cm.



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