

## VEITSIEN PUHDISTUS JA SÄILYTYS

Veitsi on puhdistettava säännöllisesti ja pestävä mieluummin käsin tavallisella tiskiaineella, huuhdeltava hyvin ja kuivattava. Varsinkin suola ja esim. hedelmien sisältämät hapot voivat syövyttää terää, ellei sitä puhdisteta käytön jälkeen. Fibrox ja Swibo-kahvaiset veitset kestävät myös konepesun.

Tiskikoneessa on huolehdittava, ettei veitsi pääse hakkaamaan koneeseen tai muihin koviin pestäviin välineisiin. Konepesuaineen ja pesukoneen hautovan kuumakuivauksen yhteisvaikutus saattaa aiheuttaa ruostepilkkuja veitsen terään. Pilkut saa pois kiillottamalla terä metallin kiillotusaineella tai muovisella "karhunkielellä".

Älä pese puukahvaisia veitsiä koneessa! Puukahva kärsii siitä ja voi halkeilla. Palisanterin kiilto himmenee ja väri haalistuu aikaa myöten myös käsin pestäessä. Puukahvaa pitää hoitaa öljymällä kahva ajoittain. Muuten puukahva voi käyristyä tai halkeilla. Kun puukahva öljytään (parasta on pellavaöljy), kiilto ja kaunis väri palautuvat. On muistettava, että pellavaöljyinen pyyhe voi syttyä ilmiliekkeihin itsestään roskiksessa! Noudata tarkasti aineen käyttöohjetta.

Kaikki Victorinox-veitset hiotaan, teroitetaan ja viimeistellään erittäin teräviksi. Viime vaiheessa käytetään laser mittausta varmistamaan lopullinen terävyys. Oikea säilytys on tärkeää, ettei suurella vaivalla aikaan saatua terävyyttä menetetä suotta. Veitset on pidettävä erillään toisistaan ja muista kovista materiaaleista. Veitsimagneetit ja veitsitukit ovat hyviä säilytykseen. Victorinox-veitsitukien teräurat ovat tuulettuvia ja ne voidaan tarvittaessa myös puhdistaa.

## TEROITUS JA HIONTA

Seuraavassa teroituksella tarkoitetaan terävyyden ylläpitoa eli viimeistelyteroitusta – ammattikielellä tätä kutsutaan hoonaukseksi. Tarkoituksena on 1) palauttaa veitsen leikkaussärmän "metallikiteet" pystyyn ilman että pyritään poistamaan metallia, tai 2) poistaa hionnassa syntynyt kierre (purse) terävyyden viimeistelyssä. Hionnalla tässä tarkoitetaan vastaavasti juuri metallin poistamista tarkoituksena palauttaa hyvin kuluneeseen terään (särmä on pyöristynyt) oikea särmäkulma. Veitsen normaalikäytössä hiontaa tarvitaan vain harvakseltaan.

**Puikkoteroitus.** Veitsen pitää olla teroitettaessa puhdas kuten myös teroitusvälineen. Ammattilainen teroittaa veitset teroituspuikolla jokaisen käyttörupeaman jälkeen tai ennen sitä. Kotona käyttöaika kerrallaan on niin lyhyt, että teroitusta tarvitaan harvemmin, mutta noin viikottain kannattaa teroittaa eniten käytetyt veitset, koska terävyyden ylläpito ei juurikaan kuluta veistä.

Puikkoteroitus sopii sileäsärmäisille veitsille. Sahateräisiä veitsiä voi teroittaa puikolla suoran lappeen puolelta lähes 0-kulmassa. Sahateräiset veitset tuntuvat toimivilta huomattavasti kauemmin kuin sileäteräiset.

**Pyöreä teräspuikko** sopii terävyyden ylläpitoon. Jotta teroitus olisi mahdollista, tulee teroitusvälineen olla veistä kovempi. Tyypillinen puikkomateriaali on kromivanadiumteräs. Yleisimmin käytetään pyöreää keskihienoa teroituspuikkoa.

**Käytä puikkoa oikein.** Turvallinen tapa on pitää teroituspuiikko tukevasti pystyssä, kärki alaspäin pöytää vasten, jonka pinta on sellainen, ettei puiikko pääse liukumaan. Veistä pidetään toisessa kädessä kärki hieman yläviistoon osoittaen. Kun teroitukseen on harjaantunut, voi teroituspuiikkoa pitää vartalosta ulospäin puikkokättä vartaloon tukien ja teroittaa muuten samalla tavalla. Sahateräistä veistä voi teroittaa tavallisella puiikolla sileän lappeen puolelta, jolloin teroituskulma pidetään lähellä 0:aa lappeen mukaisesti.

**Mitä teroituksessa oikein tapahtuu?** Puikkoteroituksessa tarkoitus on oikaista särmän taipuneet ”kiteet” pystyyn eikä poistaa metallia. Siksi voimaa ei tarvita. Jos käytetään voimaa, teroitus muuttuu hionnaksi ja terään syntyy timantti- tai keraamipuiikoilla selvä sormeen tuntuva purse, kuten tahkolla tai kovasimella. Normaaleilla puiikoilla, jotka on tarkoitettu terävyyden ylläpitoon, kierrettä ei juuri synny eivätkä ne sovellu huonokuntoisen terän taroittamiseen.

**Terävyyttä ei tunne kunnolla sormella,** tulee vain haava sormeen. Kätevä keino on ”testata” terävyys leikkaamalla suikaleita paperista tai testaamalla veitsen leikkaavuutta tomaattiin. Terävä veitsi leikkaa tomaatin ilman ylimääräistä voimaa ja sahausta siististi siten, että nestettä tulee tomaatin sisältä vain vähän.

**Kätevä ja jokaiselle sopiva teroitin on hahloteroin.** Hahlossa veitsen terä pysyy koko ajan oikeassa kulmassa, ja teroituksesta huolehtii yleensä kaksi vastakkaista teroituspintaa. Käsikäyttöinen hahloteroin painetaan toisella kädellä pöytää vasten, ja toisella kädellä vedetään terä tyvestä kärkeen kevyesti painaen hahlon läpi. Tavallisissa hahloteroittimissa teroituskulma on vakio. Suosittelemme *Chef's Choice* timanttilaikkateroittimia.

**Chef's Choice –moottoriteroittimissa** on erilliset hionta- ja hoonaushahlot. Kussakin hahlossa on erikseen terän kumpaakin lapetta varten timanttipintainen laikka, joka hioo tai hoonaa lappeen pituussuuntaisesti. Näin terän suusta tulee oikeaoppisesti kartiomainen. Nopean ja erinomaisen teroitustuloksen vuoksi Chef's Choicen moottorikäyttöiset mallit ovat laajalti ammattikäytössä mm. ravintolakeittiöissä, elintarvikeliikkeiden liha-/kalatiskien takahuoneissa ja elintarviketeollisuudessa.