

**Mastermark Brands Oy**  
Ravurinkatu 11  
20380 Turku

Puhelin (02) 2760 250  
Faksi (02) 2760 251  
Email [mastermarkbrands@mastermarkbrands.fi](mailto:mastermarkbrands@mastermarkbrands.fi)  
Internet [www.mastermarkbrands.fi](http://www.mastermarkbrands.fi)

## VEITSIOPAS

VICTORINOX AMMATTI- JA TALOUSVEITSET



### 1. VICTORINOX-TEHDAS

Karl Elsener perusti 1.1.1884 Ibachin kylään, Schwyzin kantoniin Sveitsiin työpajan, josta kehittyi hänen nimeään kantava veitsitehdas. Vuonna 1897 Elsener sai patentin Sveitsin armeijan upseeriveitsen perusmallille. 1909 yrityksen tavaramerkiksi tuli VICTORIA tuona vuonna kuolleen Elsenerin Victoria-äidin muistoksi. Tehdas otti ruostumattoman teräksen käyttöön 1921. Silloin ruostumaton teräksellä oli maailmalla kauppanimellä INOX. Se liitettiin Victoria-nimeen ja saatiin nykyinen tavaramerkki VICTORINOX, josta tuli myös yrityksen nimi. Nykyisin Victorinoxilla on maailmanlaajuisesti noin 1700 työntekijää. Ibachin tehdas työllistää 1000 henkilöä, joista 10% on lopputarkastuksessa. Victorinox valmistaa n. 120 000 tuotetta päivässä, joista ammatti- ja talousveitsien osuus on keskimäärin 60 000 ja taskutyökalujen 60 000 kpl. Tuotteista menee vientiin yli 90%. Victorinox on Euroopan suurin hienotaantatuotteiden valmistaja ja maailman suurin taskutyökalujen valmistaja.

### 2. TAKUU, LAATU JA LUONTO

Victorinox-veitset valmistetaan vain korkealuokkaisista ja kestävästä materiaaleista. Veitsimalleja on satoja ja niistä suuri osa päätyy ammattikäyttäjille, joiden vaatimukset ovat korkeita. Victorinoxin takuu veitsilleen on kansainvälinen ja voimassa veitsen eliniän, eli kunnes veitsi on loppuunkulunut. Takuu kattaa mahdolliset materiaali- ja valmistusvirheet. Normaali kuluminen tai veitsen virheellisestä käytöstä syntyneet viat eivät kuulu takuun piiriin. Tällainen takuu on mahdollinen, koska materiaalien ja valmistusprosessien laatukontrolli on perusteellinen ja tiukka. Victorinox-laatu on lukeuttomien yritysten esikuva ympäri maailmaa.

Laadun ja kestävyuden toinen tarkoitus on säästää luontoa. Oikein käytettynä ja huollettuna Victorinox-veitset kestävät kotikäytössä huippukuntoisina jopa useita sukupolvia ennen kuin joutuvat luonnon rasitukseksi. Tehtaan tuotantoprosessin ympäristöhaitat on minimoitu jo kauan sitten, ja jatkuvasti materiaalien ja energian hukkaa pyritään pienentämään uusiokäytöllä ja muilla keinoilla. Esimerkiksi teräksen karkaisussa syntyvä ylimääräinen lämpö lämmitteä koko tehtaan ja lisäksi 120 lähistön asuntoa.

### 3. VEITSITERÄS

Victorinox-veitsien valmistukseen käytetään ensiluokkaista ruostumatonta (= ruostumista tehokkaasti vastustavaa) Dauphinox-terästä, jossa raudan lisäksi tärkeitä pitoisuuksia ovat:

hiili	C	0,43 – 0,60 %
kromi	Cr	12,5 – 14,50 %
mangaani	Mn	0,4 – 0,5 %
pii	Si	0,5 – 0,8 %
molybdeeni	Mo	0,50 – 0,80 %
vanadiini	V	0,15 %

Vain huippulaatuisesta teräksestä voidaan valmistaa huippulaadukkaita veitsiä. Teräksiä kehitetään tietenkin koko ajan, mutta joiltakin osin sekä teräksen että veitsien valmistajat pitävät kehitystulokset ja prosessit omina tietoinaan. Lisäksi terän valmistuksessa varsinkin karkaisu ja päästö vaikuttavat oleellisesti lopputulokseen.

Ruostumattomia teräksiä ovat seostetut erikoisteräkset, joissa on hiiltä alle 1,0 %, kromia yli 12 % ja pieniä määriä muita metalleja. Kromi reagoi hapen kanssa ja muodostaa teräksen pinnalle passiivikerroksen, joka vastustaa tehokkaasti korroosiota. Veitsien valmistukseen käytetään martensiittisiä teräksiä. Vaikka ruostumaton teräs kestää erittäin hyvin korroosiota, se on kuitenkin jossain määrin korroosioaltis eli ruostumaton teräsikin voi ruostua. Itse asiassa täysin korroosiovapaata metallia ei ole olemassa. Perinteinen nimitys 'ruostumaton teräs' on siis hieman harhaanjohtava: kyseessä on teräs, joka vastustaa korroosiota paljon tehokkaammin kuin tavallinen teräs.

Ns. 18/8 tai 18/10 krominikkeliteräs vastustaa erinomaisesti korroosiota. Valitettavasti se ei sovellu lainkaan teräviin, leikkaaviin veitsiin, koska se taittuu/murtuu helposti, tylsyy nopeasti eikä sitä voi teroittaa. Näitä teräslaatuja käytetään tyyppillisesti mm. astioissa ja aterimisissä.

#### 4. TERÄN VALMISTUS

Perinteisessä valmistusmenetelmässä seppä takoo teräksestä ensin teräaihion ja muokkaa hienotakomalla terän viimeistelyvalmiiksi eli hiottavaksi ja hoonattavaksi. Tehdastuotannossa taontavaiheet hoitaa kone, mutta silti taotun veitsen valmistaminen on hidasta - kuitenkin lopputuloksena on kaunis mutta hinnakas veitsi. Paljon työtä ja aikaa vievä taonta korvataan nykyisin valssauksella: teräskisko ajetaan valssien läpi, joissa se samalla muokkautuu profiililtaan kartiomaiseksi. Sitten teräihio meistataan (leikataan) valssatusta teräslistasta teräihioksi. Seuraavassa vaiheessa aihio karkaistaan eli hehkutetaan (1010 – 1060° C) ja sammutetaan (jäähdytetään) halutun kovuuden saavuttamiseksi. Tämän jälkeen aihio päästetään 160° - 250° lämpötilassa tarvittavan sitkeyden saavuttamiseksi, eli kuumennetaan, mutta alhaisempaan lämpötilaan kuin karkaisussa ja jäähdytetään. Lämpökäsittelyvaiheiden lämpötilat riippuvat teräksen ominaisuuksista ja halutusta lopputuloksesta ja vaativat suurta tarkkuutta. Hionta- ja hoonausvaiheessa viimeistelyn tekevät veitsimestarit käsin. Tämän jälkeen terä kiillotetaan, jolloin se kestää parhaiten korroosiota ja on helppo puhdistaa. Seuraavaksi kahva kiinnitetään terään, eli syntyy veitsi. Lopuksi suoritetaan viimeistelyhoonaus, mikä on myöskin huippuammattilaisten käsityötä. Tuotantoprosessissa ja lopputarkastuksessa Victorinoxilla tarkastetaan jokainen veitsi erikseen.

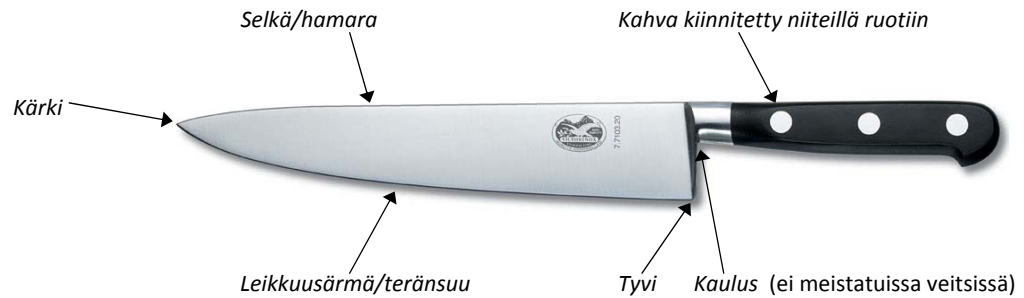
Eron taotun ja meistatun veitsen välillä yleensä huomaa helposti. Taottu veitsi on tavallisesti hieman painavampi ja kimmoisamman tuntuinen kuin vastaava meistattu veitsi. Napauttamalla kynnellä taotun veitsen terää, kuuluu kilaus kuin pajasta. Taotun veitsen terän ja kahvan välissä on yleensä kaulus, joka syntyy taottaessa terän ja ruodin (karan) väliin – ruotiin kiinnitetään kahva. Victorinoxin Chef's-sarja ja Grand Chef's-sarja on valmistettu hienotakomalla ja muut veitset meistaamalla.

Victorinoxien terät karkaistaan tyyppillisesti kovuuteen 56 HRC, mikä vähentää teroitustarvetta ja merkitsee pitkää käyttöikä. Kovuus lukuna ei vielä kerro koko totuutta. Terän on oltava myös sitkeä. Liiallinen kovuus vie joustavuuden ja haurastuttaa veitsen. Tärkeää on myös, kuinka veitsi pitää teränsä eli pysyy terävänä. Lisäksi terä on voitava teroittaa aina tarvittaessa huippuateräväksi normaaleilla välineillä: hyvin kovateräisten veitsien teroitus on hidasta ja kotikonstein hankalaa. - Kovia teriä voidaan toki valmistaa, mutta silloin joudutaan kalliisiin materiaaleihin tai käyttämään esim. ylihiiliterästä tai keraamisia materiaaleja. Ylihiiliteräs vaatii korroosioalttiina jatkuvaa hoitoa, minkä vuoksi tällaisten veitsien valmistus on vähäistä ja käyttö mukavuussyistä rajoittunutta. Keraamista veistä taas ei saa vääntää eikä pudottaa, koska se murtuu hyvin helposti. Victorinoxit tunnetaankin nimenomaan helppohoitoisuudesta, erinomaisesta teränpidosta ja kauttaaltaan tasaisen korkeasta laadusta. Victorinoxeissa näkyy ja tuntuu maailman pisimpiin kuuluva kokemus ruostumattoman veitsiteräksen muokkaamisessa. Vaateliaan karkaisu-/päästöprosessin tehdas otti täsmälähtäen jo v. 1931 hankkimalla ensimmäisenä maailmassa täyssähköisen karkaisulinjan, jolloin ruostumattomien veitsien voittokulku käynnistyi.

#### 5. TERÄN PERUSMUOTO

Victorinoxin terä suippenee hieman kaareutuen koko pituudeltaan tyvestä kärkeen (näkyy hyvin hamarapuolelta), jolloin terän joustavuus, kestävyys ja käyttökelpoisuus saadaan parhaaksi mahdolliseksi. Suippenevassa, kartiomaisessa terässä vääntöpaine jakautuu tasaisesti koko terän pituudelle. Victorinoxin terä on kartiomainen myös poikkileikkauksuunnassa hamarasta terän suuhun eli leikkaavaan särmään. Tyyppillisen kokkiveitsen tai filetin lappeilla ei ole kynnyksiä, sillä ne lisäisivät leikkuukitkaa. Kunnolliselle veitselle mainitut seikat ovat perusvaatimuksia, joista erikoistyökälyt muodostavat poikkeuksia. Huolellisesti valmistetun huippulaatuisen veitsen terä kestää pienen teroituskulman. Samalla terävyys ja teroitusvara saadaan optimaaliseksi. Mitä pienempi teroituskulma on, sitä paremmin veitsi leikkaa, mutta toisaalta hyvin kapea teränsuu vaurioituu helpommin ja kuluu nopeammin. Myös käyttötarkoitus vaikuttaa teräkulman suuruuteen.

Jos veitsen terä on kovin ohut ja tasapaksu, on kyseessä yleensä heikkolaatuinen, halvalla valmistettu veitsi, jonka teräksen laadusta on reippaasti tingitty. Tällainen veitsi on hankala käyttää ja käsille vaarallinen notkuessaan ja vääntyillessään, jos yritetään leikata esimerkiksi juureksia, kovakuoriaisia hedelmiä tai muita tiiviitä ja sitkeitä aineksia. Kun tasapaksu veitsi taipuu, kohdistuu paine voimakkaammin veitsen tyviosaan, kahvan liittymäkohtaan, jolloin kahva voi murtua tai terä taittua tai katketa.

**Taotun veitsen osat****6. VEITSITYYPPEJÄ**

Käyttötarkoituksen mukaisesti veitsen leikkaussärmä eli teränsuu voi olla suora, kaareutuva, sileä, aaltomuotoinen, sahalaitainen (harva tai tiheä) tai näiden yhdistelmä. Veitsen kärki voi olla muotoiltu eri tavoin teräväksi tai pyöristetyksi.

Seuraavassa tuodaan esiin muutamia tavallisimpia veitsityyppejä. Näiden lisäksi Victorinox valmistaa runsaasti muita veitsiä. Mainitut terien mitat ja muut ominaisuudet ovat suuntaa antavia veitsen valinnassa, eivät mitään ehdottomia totuuksia. Käyttökulttuuri, tavat ja tottumukset vaikuttavat suuresti veitsen valintaan. Tärkeintä valinnassa on, että tarvitseva löytää juuri omaan käyttöönsä parhaiten sopivat välineet. Tässä pyritään antamaan vain valintavinkkejä, joista toivottavasti koituu myös hyötyä. - Ammattikeittiöissä käytetään kookkaita veitsiä, esim. terältään 25- ja 28-senttisiä kokkiveitsiä. Kotikäytössä veitset ovat harvoin yli 22-senttisiä. Victorinoxin tuotekoodissa viimeisen pisteen jälkeen tulevat numerot kertovat terän pituuden sentteinä.

Käytön kannalta on hyvä tuntea veitsen ominaisuudet. Veistä ei pidä käyttää muuhun kuin omaan tarkoitukseensa. Kokkiveitsellä ei pidä hakata, vääntää eikä sitä pidä käyttää paistinlastana. Luiden, rustojen, jänteiden ym. voimaa vaativien aineiden käsittelyyn Victorinox valmistaa mm. kinkkuluuveitsiä, raskaita lihaveitsiä ja eri painoisia keittiökirveitä (kyljyskirveitä).

**6.1. Sileä särmä** on veitsissä yleisin, koska se soveltuu mitä moninaisimpiin käyttötarkoituksiin. Sileä ja terävä särmä on tarpeen, kun halutaan leikkauspinnasta mahdollisimman siisti ja sileä, niin että raa'an lihan, hedelmien tai kasvien solukko vaurioituu mahdollisimman vähän leikatessa. Tällainen leikkuupinta ei päästä ruoka-aineksen makumehuja leikkuulaudalle ja kypsennettäessäkin ruoka säilyy mehevänä, kun leikkuupinnat suljetaan kuumahkolla pannulla. Sileäsärmäinen veitsi on helppo pitää terävänä teroituspuiholla.

**6.2. Aalto- ja sahasärmäiset** veitset (leipä- ja kondiittoriveitset) soveltuvat leipien, leivonnaisten ja muiden rakeisten aineiden leikkaamiseen. Sahaterä puree hyvin koviin kuoriin tai sitkeisiin aineisiin. Sahateräveitsiä käytetään e.m. tarkoitusten lisäksi myös kypsän lihan leikkaamiseen, jolloin saadaan hieman huokoinen leikkauspinta, eli liha näyttää mureammalta ja sen huokoinen pinta tuottaa suussa voimakkaamman makuefektin.

**6.3 Ovaaliliottuihin veitsiin** on hiottu rivi ovaalin muotoisia onteloita molemmiin puoliin terän lappeita. Tästä on kaksi etua. Ensinnäkin ovaalilihionta keventää leikkausta, koska kitkapinta / lape on pienempi kuin vastaavalla sileälappeisella veitsellä (ovaaleihin jää ilmaa). Toisekseen leikkuussivut (esim. peruna- tai kurkkusivu, lohisivu, juusto jne.) irtoavat terästä helposti.

Lohiveitsi, ovaaliliottu 5.4623.30



**6.4. Lyhytteräiset keittiöveitset**, terän pituus 6 – 12 cm sopivat tarkkuutta vaativiin töihin kuten hedelmien ja kasvien käsittelyyn, kuorintaan, koristeleikkaukseen jne. Sileäsärmäisiä kuorimaveitsiä ovat esim. 5.0403, 5.0601 ja 5.0703. Sahasärmäisiä ovat 5.0433, 5.0631 ja 5.0733. Pyöreäkärkinen, sahasärmäinen keittiön pieni yleisveitsi on 5.0831, jota sanotaan tomaattiveitsekseksi, makkaraveitsekseksi jne. Teräväkärkinen samankaltainen veitsi on 5.1233, jota käytetään pääasiassa pihviveitsenä aterioidessa. Perunan ja juuresten kuorija 5. 0201 sopii kaksihakloisena sekä oikea- että vasenkätisille.

Perunankuorija 5.0201

Kuorimaveitsi 5.0403  
terä 8 cmKuorimaveitsi 5.0601  
terä 8 cmKuorimaveitsi 5.0703  
terä 10 cmYleisveitsi 5.0831  
terä 11 cmPihveitsi 5.1233  
terä 11 cm

**6.5. Paistiveitsi** on keskimittainen (15 – 20 cm), kapeahko, sileä- tai sahasärmäinen ja jäykkä. Sen hamara on suora tai hieman alaspäin kaareutuva nousten uudelleen kärkeä kohti. Särmäpuoli kaareutuu tyvestä ensin hyvin loivasti ja sitten jyrkemmin ylös kärkeä kohti. Tällainen veitsi (5.2803.18) on tarkoitettu paistien ja kinkkujen käsittelyyn. Jos paistissa tai kinkussa on luu, voidaan paistiveistä (jäykkyytensä ja kapeutensa vuoksi) ohjata tarkemmin ja helpommin sopivien siivujen leikkaamisessa kuin leveää kokkiveistä. Sahasärmäisenä paistiveitsi sopii kypsän paistin viipalointiin.

Paistiveitsi 5.2803.18



**6.6. Fileerausveitsi** eli filetti on sileäsärmäinen, kapeahko ja joustavateräinen (16 – 20 cm). Tavallisesti filetille leikataan suunnilleen leikkuualustan suuntaisesti. Tyypillisiä yleisfilettejä ovat Fibrox-kahvainen 5.3703.18 ja kovapuukahvainen 5.3700.18. Filetti on tarkoitettu tarkkaan työhön, ja se on pidettävä huipputerävänä, jotta se toimisi pätevästi esim. kalvojen perkauksessa tai kalan siivutuksessa.

Yleisfiletti 5.3700.18  
palisanterikahva

**6.7. Kalafiletti.** Kalankäsittelyssä paras on hieman yleisfilettiä joustavampi ja kapeampi filetti kuten 5.3763.20. Tällaisella veitsellä fileroitaessa selkäruotoa voi seurata tarkasti, niin ettei siihen jää liikaa lihaa. Monien kalalajien käsittelyyn sopii erikoisen joustava filetti (5.3813.18), jota käytetään myös erityisenä nahkomisveitsenä eli irrrottamaan nahka kalafileestä. Himofileeraajan kannattaa muistaa, että ruotojen lisäksi joidenkin kalojen (esim. kampela) suomupinta tylsyyttää nopeasti veitsen kuin veitsen, joten teroitus on parasta tehdä aina ennen uutta käyttörupeamaa. Kalafiletin pitää olla hyvin terävä, jotta siitä on iloa – muuten fileet saattavat muistuttaa pärekattoa. Kalafiletillä voi myös siivuttaa fileen kauniisti. Suurille kaloille sopiva veitsi on lohifiletti 5.4623.30 (kuva s. 5). Pienehköille kaloille sopivat perkkausveitset/filetit 5.6413.15 ja 5.6613.15. Nämä kaksi ovat myös mainioita yleisfilettejä. - Terältään alle 20 cm fileteille sopiva tuppi on 4.0898.

Kalafiletti 5.3763.20



Kalafiletti 5.3813.18



Perkausveitsi/filetti 5.6413.15



Perkausveitsi/filetti 5.6613.15



**6.8. Siivutusveitset** ovat tyypillisesti pitkäteräisiä (20 – 36 cm), joustavia ja melko kapeita. Kärki voi olla pyöreä, terävä, suora tai näiden yhdistelmä ja särmä suora, sahalaitainen tai näiden yhdistelmä (esim. 5.4203.25, 5.4233.30 ja 5.4403.25). Kuvassa olevaa mallia ammattilaiset käyttävät myös kalan fileerauksessa.

Siivutusveitsi 5.4403.25



**6.9. Leipäveitsi (5.2533.21) ja kondiittorin veitsi (5.2933.26)** ovat keskipitkiä ja pitkiä (18 – 35 cm), kapeahkoja mutta aaltoteräisiä, jotta taikinan paloittelu, kakkupohjien erottelu ja leivän leikkaus sujuisi kunnolla. Aalto- tai sahateräinen veitsi säilyy pitkään terävänä.

Leipäveitsi 5.2533.21



Kondiittoriveitsi 5.2933.26



### 6.10. Kokkiveitset

**6.10.1. Kokkiveitsi** on monikäyttöinen veitsi, jonka terä on usein 18 – 28 cm pitkä, leveähkö ja melko jäykkä (esim. 5.2003.19, 5.2003.22, 5.2000.25 ja 5.2063.20, 7.7403.20). Leveä terä jättää sopivasti tilaa kahvakäden sormien ja leikkuulaudan väliin. Leikkuualustaa kohti tapahtuvassa työskentelyssä leveää ja kaarevasärmäistä terää kokki keinuttaa leikkuualustalla kärkiosaa lankkuun tukien siivuttaessaan ja silputessaan. Leveäteräisellä veitsellä saadaan suoria ja kauniita leikkauspintoja. Sileän, terävän särmän tarkoitus on myös, että raakana leikattavasta hedelmästä tai lihasta karkaa mahdollisimman vähän mehua leikkuulaudalle. Kuumalla paistinpannalla pihvin sileä pintasolukko voidaan nopeasti sulkea, jolloin makumehut jäävät tallelle, eikä pihvi pääse kuivaksi. Terävällä kokkiveitsellä voi siivuttaa myös tomaatteja, ranskanleipää, leikata helposti purjot ja kurkut ohuiksi suikaleiksi, paloitella ja viipaloida kovia juureksia, leikata lihaa ja kalaa, kuoria ja silputa sipulit, murskata valkosipulit ja pippurit terän lappeella jne. Ammattikokin veitsistä juuri kokkiveitsi on tärkein, koska sillä on yleensä eniten käyttöä.

Kokkiveitsi 5.2060.20



Kokkiveitsi 5.2003.22

Kokkiveitsi 7.7403.20  
taottu terä

**6.10.2. Kaukoidän kokkiveitsimalleja.** Esim. Japanissa ja Kiinassa perinteisessä aterioinnissa käytetään puikkoja, minkä vuoksi ateria-ainesten tulee olla melko pieniksi paloiteltuja/siivutettuja. Sen tähden myös sikäläiset veitset ovat satojen vuosien mittaan muotoutuneet sopiviksi juuri itämaisiin ruoanvalmistusmenetelmiin.

**6.10.2.1. Santoku** eli japanilaismallinen kokkiveitsi on yleistynyt myös Euroopassa sekä ammatti- että kotikeittiöissä. Victorinoxin Santokun terä on 17-senttinen (esim. 6.8520.17, 6.8523.17 ja 7.7323.17), lyhyehkö mutta leveä ja melko suorasuinen. Santokun kärkiosa kaareutuu jyrkästi alaspäin. Esimerkiksi sipulin silppuaminen on tällaisen kärjen vuoksi mukavaa, koska kärki ei tottumattomallakaan helposti pistä sipulia pitelevään käteen. Meillä suosituimpia ovat ovaaliohittut Santokut, koska niistä siivut irtoavat helposti.

Santoku, ovaaliohittu 6.8520.17



Santoku, ovaalihiottu 7.7323.17  
taottu terä



**6.10.2.2. Kiinankokki** on veitsimalli, joka on hyvin yleinen kiinalaiskeittiöissä. Kiinankokkia käytetään kaikenlaiseen kasvisten ja lihan paloitteluun, suikalointiin ja siivutukseen. Veitsen leveällä lappeella lihan mureuttaminen, pippurien, valkosipulin yms. murskaus sujuu kätevästi. (Kiinan kokkia ei pidä sekoittaa profiililtaan samankaltaiseen keittiökirveeseen (kyljyskirveeseen), jossa terä on paksu ja raskas. Se kestää esim. rustojen ja pienten luiden katkomista, mihin Kiinan kokki ei ole tarkoitettu.)

Kiinan kokki 5.4063.18  
terä 18 x 7,9 cm



**6.11. Liha- ja riistaveitsen** koko ja malli riippuu luonnollisesti käyttötarkoituksesta ja työtavasta. On pisto-, nylky-, perkaus-, paloitteluveitsiä, bounereita ja monia muita. Hirven ja peuran nylkemisessä käytetään usein nylkyveistä 5.7703.15 tai 5.7903.12 ja paloittelussa veitsiä 5.5203.20 tai 5.5203.18. Lihat erotellaan luista bounerilla (esim. 5.6003.12 ja 5.6503.15), jonka terä on 12 – 15 cm pitkä, kapeahko ja jäykkä. Pienriistalle sopii 5.5103.10 ja linnuille esimerkiksi 5.5903.09. Lintuveitsi on tietysti mainio myös broilerin käsittelyssä. Lihaveitsissä särmäkulma on hieman suurempi (leveämpi) kuin esimerkiksi fileeraus- tai kokkiveitsissä. Tällä tavoin leikkaussärmä on kestävämpi ja teränpito parempi, koska lihamestarin veitsi joutuu tekemisiin luiden, rustojen ja jätteiden kanssa.

Nylkyveitsi 5.7703.15



Nylkyveitsi 5.7903.12



Paloitteluveitsi 5. 5203.18



Bouneri 5. 6003.12



Bouneri 5.6503.15



Pienriistaveitsi 5.5103.10



Lintuveitsi 5.5903.09



## 7. KAHVA

Victorinox-veitsien kahvamateriaalit ovat pääasiassa lujia polymeereja (ns. teknisiä muovilaatuja). Kookkaiden veitsien kahvat ovat yleensä Fibroxia (kuituvahvistettua polyamidia eli PA-tyyppiin nailonia). Pienten kuorimaveitsien kahvat ovat pääosin polypropeenaa (PP). Chef's-sarjan taotuissa veitsissä kahva on mustaa nailonia ja upeimmissa Grand Chef's-mallistossa mustaa polyasetaaalia (POM). Laajan valikoiman Victorinox-veitsiä saa myös puukahvoilla, jotka tyyppillisesti ovat kiilloitettua ja kestävää palisanteria. Muovi kahvamateriaalina on valmistusteknisesti edullista ja kestävä, kun käytettävä muovilaatu on oikein valittu. Polyamidi, polypropeeni ja polyasetaaali kestävät konepesun ongelmitta ja ovat elintarviketurvallisia. Muoveihin verrattuna puukahvojen valmistus ja kiinnitys on työläämpää ja kalliimpaa. Puukahva kiinnitetään terän ruotiin niiteillä, jotta liitos saadaan kestäväksi. Sen sijaan sula polymeerimassa kiinnittyy suoraan ruotiin.

Kahvan materiaali, muoto, koko ja väri ovat sekä käyttötarkoituks-, tottumus- että ulkonäköasioita. Pienten veitsien kahvatkin ovat tavallisesti pienehköjä, jotta veitsiä voitaisiin käyttää näppärästi tarkkuutta vaativiin töihin. Pienikätiset pitävät yleensä pienistä kahvoista, kun taas isokouraiselle sopii kookas kahva. Monet pitävät puukahvasta siksi, että siitä saa pitävän otteen, se tuntuu miellyttävältä kädessä ja on arvokkaan tyylikäs. Victorinoxin tummanruskea, kiilloitettu ja kova palisanterikahva kestää hyvin myös ammattikäyttöä. Puukahvainen veitsi on pestävä aina käsin. Vuosikymmenien kuluessa Victorinoxin kahvamallit ovat muuttuneet vain vähän: veitsen sopivuus kokonaisuutena intensiiviseen ammattikäyttöön ratkaisee muotoilun.

Taotuissa Grand Chef's ja Chef's -veitsissä on täysruoti (full tang), jolla painavateräisen veitsen tasapaino on saatu sopivaksi. Täysruoti tarkoittaa, että ruoti on koko kahvan pituinen ja levyinen. Täysruotiin mustat kahvan puoliskot kiinnitetään perinteiseen tapaan niittaamalla. Taotun veitsen painon vuoksi sitä voidaan käyttää hieman eri tavoin kuin kevyempää meistattua veistä. Taottua veistä käytetään otteella, jossa veitsen oman painon annetaan hoitaa iso osa työstä. Victorinoxin Grand Chef's-sarja veitsien kahva kaareutuu loivan S-kirjaimen tapaan tarjoten poikkeuksellisen miellyttävän otteen kädelle. Grand Chef's -veitsessä taotun veitsen perinteinen tuntomerkki, kaulus, on muotoiltu kahvan jatkeeksi ja kavennettu niin, ettei se ulotu aivan leikkaussärmään saakka terän tyvessä. Näin on tehty siksi, että teränsuu on koko pituudeltaan leikkaava ja myös kokonaan teroitettavissa, toisin kuin monissa muissa taotuissa veitsissä.

Elintarviketeollisuudessa tarvitaan hygieniasyistä niittaamaton, valettu kahva, jonka pitää kestää myös päivittäinen perusteellinen puhdistus tai sterilointi. Kahvan muodon ja pintakäsittelyn tulee sopia tuntikausien jatkuvaan käyttöön, niin että ote pitää myös suojakäsineellä eikä käsi väsy. Fibrox-kahva on erittäin kestävä (kuumuusraja 150 °C) ja pinnaltaan sopivan karhea matta, jotta ote pysyy märässä ja rasvaisessakin kahvassa. Luonnollisesti Victorinox-veitsien terät ja muovikahvat ovat elintarvikemääräysten mukaisia. Ergonomiset Fibrox-kahvaiset veitset ovat olleet jo kauan laajassa käytössä teollisuudessa ja ammattikeittiöissä.

Ammattikeittiöissä puukahvaisten veitsien käyttö on edelleen sallittua, ja palisanterikahvaiset Victorinoxit ovat tuttuja useimmille kokeille. Kotikäyttöön veitset voi hyvin valita sekä näyttö- että käyttöarvojen perusteella. Muovia on tietysti helpompi pitää puhtaana kuin puuta, mutta kyllä ainakin juhlapöydässä komeat taotut välineet tai hienot palisanterikahvaiset veitset paistia leikatessa viimeistelevät tilaisuuden ja erottavat juhlan arjesta. Sitä paitsi ateriointikokonaisuuden ulkoasu tunnetusti parantaa aterian ja koko tilaisuuden nautittavuutta. - Victorinoxin valikoimassa on kymmenkunta kahvan perusmallia, joiden koko vaihtelee veitsen koon mukaan.

Markkinoilla on myös veitsiä, joiden ergonomia ja hygienia ovat enemmän kaupallisia kuin hyödyllisiä. Kokometallinen kahva on väistämättä liukas ja väsyttävä käyttää. Jokin muovikahva saattaa olla mukavan pehmeä, nätti ja tuntuu äkkipäätänsä hyvältä, mutta on kättä väsyttävä työssä eikä kestä toistuvaa konepesua. Joissakin kahvoissa on metallisia tai metalliselta näyttäviä muoviheloja koristeina: ruodin ja kahvan liitos voi olla huterana jo uutuuttaan, mutta sitä ei helan vuoksi näe. On myös kahvoja, joissa on ylimitoitettu sormisuoja tai muita vastavia myyntiargumentteja. Suuri sormisuoja on tarpeen esim. osteriveitsessä, miekassa, taisteluveitsessä tai teroituspaukissa, mutta on useimmiten haitaksi hyötyveitsessä: sipulin tai persiljan hienontaminen ei suju, jos sormisuoja ottaa yhtä mittaa kiinni leikkuualustaan.

**8. LEIKKUUALUSTA.** Paras on tarkoitukseen valmistettu kookas, paksu ja painava puualusta, joka pysyy paikoillaan eikä vääntyile. Pitämällä puualusta puhtaana ja ehjänä, se ei elätä bakteereja. Puupinnan voi tarvittaessa hioa sileäksi. Kestävimpänä pidetään puualustaa, joka on liimattu kokoon poikkisyhyyn sahatuista kovapuupalikoista. Muoviset leikkualaudat ovat yleensä valitettavan pieniä ja keveitä, eivätkä siksi tahdo pysyä paikoillaan leikatessa. Useat muovilaadut tylsytävät veitsen puuta nopeammin. Myös muovialusta täytyy puhdistaa kunnolla, sillä veitsenviiltoja täynnä olevassa pinnassa bakteerit viihtyvät oikein hyvin. Kovin karheaksi kulunut muovialusta on syytä toimittaa kierrätykseen, sillä veitsi irrottaa helposti muovihiekkasia ja -lastuja ruoka-ainesten joukkoon, mikä tuskin on kovin maukasta tai terveellistä.

## 9. VEITSIEN PUHDISTUS JA SÄILYTYS

Veitsi on puhdistettava aina käyttörupeaman jälkeen 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. Tarkka ammattikokki ei pese veitsiään koneessa, vaikka veitset sen kestäisivätkin. Koneellisessa pesussa

on huolehdittava, ettei veitsi pääse hakkaamaan koneeseen tai muihin koviin pestäviin välineisiin. Konepesuaineen ja pesukoneen hautovan kuumakuivauksen yhteisvaikutus saattaa aiheuttaa ruostepilkkuja veitsen terään. Haitta on käytännössä vain kosmeettinen. Pilkkut saa pois kiillottamalla terä metallin kiillotusaineella tai muovisella "karhunkielellä". Voidaan käyttää myös astioiden puhdistukseen tarkoitettua hankaavaa puhdistusainetta. Sitten veitsi on huuhdeltava ja kuivattava kunnolla käsin. Tältä kaikelta yleensä säästy, kun veitset otetaan pois koneesta heti pesun jälkeen ennen kuumakuivausta ja kuivataan käsin.

**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 partaveitsen teräviksi. Viime vaiheessa käytetään lasermittausta 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-veitsitukkien teräurat ovat tuulettuvia ja ne voidaan tarvittaessa myös puhdistaa.

## 10. TEROITUS JA HIONTA

Victorinox-veitset voi teroittaa normaalisti. On kuitenkin huomattava, että muilla valmistajilla on myös veitsiä, joita ei voi teroittaa lainkaan ja veitsiä, joihin tarvitaan aivan erityisiä teroittimia. Käytä valmistajan suosittelemaa teroitusmenetelmää.

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 pyörästynyt) oikea särmäkulma. Veitsen normaalikäytössä hiontaa tarvitaan vain harvakseltaan.

**10.1. Puikkoterotus.** 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 ainakin viikottain kannattaa teroittaa eniten käytetyt veitset, koska terävyyden ylläpito ei juurikaan kuluta veistä. Rasvainen veitsi ei teroitu likaisella puikolla. Puikkoterotus sopii sileäsärmäisille veitsille. Aalto- tai sahateräisiä veitsiä voi teroittaa puikolla suoran lappeen puolelta lähes 0-kulmassa. Sahateräiset veitset tuntuvat toimivilta huomattavasti kauemmin kuin sileäteräiset. Sahauseräisyyden vuoksi leikkauspinnasta tulee rosoisempi tai leivästä irtoaa enemmän murusia, jos sahalaita on kulunut. Pienille terille sopii pieni teroitin ja suurille suuri. Victorinoxin valikoimassa on noin 50 erilaista veitsenteroitinta.

**10.2. Pyöreä teräspuikko** sopii terävyyden ylläpitoon. Jotta teroitus olisi mahdollista, tulee teroitusvälineen olla veistä kovempi. Tyypillinen puikkomateriaali on kromivanadiumteräs. Yleisimmin käytetään pyöreää teräspuikkoa (terän pituus 18 – 30 cm), jonka pinnan uritus on keskiahio (middle fine cut, esim. 7.8033 ja 7.8303). Tällainen puikko eli teräs eli stoola, kuten ammattiväki sanoo, soveltuu sekä koti- että kokkikäyttöön. Kotikäyttöön sopiva puikko on mm. 7.8033, jonka puikko-osan pituus on 23 cm.

Teroituspuikko 7.8303  
terä 25 cm



**10.3. Käytä puikkoa oikein.** Turvallinen tapa on pitää teroituspuikko tukevasti pystyssä, kärki alaspäin pöytää vasten, jonka pinta on sellainen, ettei puikko pääse liukumaan. Veistä pidetään toisessa kädessä kärki hieman yläviihstoon osoitetaan. Terän tyvilape asetetaan puikon tyveä vasten. Veitsen hamaraa kallistetaan ulospäin, niin että teroituskulmaksi muodostuu n. 15 - 20 astetta teroitettavaan lappeeseen nähden. Teränsuun kokonaiskulma on siis 30 – 40 astetta. Erikoisterissä on myös jyrkempiä kulmia, kuten kyljyskirveessä 5.4003.18. - sen terässä on viiste vain toisella puolella. Ensin teroitetaan sen viiste viistekulman mukaisesti ja lopuksi pyyhkäistään pari kertaa toiselta puolelta mahdollisesti syntynyt purse pois.

Jos ei ole tuntumaa kulman suuruudesta, otetaan vaikka kello avuksi: 15 min on 90°, 5 min 30° ja 2,5 min on 15°. Oikea kulma vastaa siis vajaan 2,5 - 3,5 minuutin "aukeamaa", kun teroituskulma on 15 – 20 astetta per lape. Veitsen särmää vedetään tukevalla otteella, ei voimalla, puikkoa vasten tasaisesti terän tyvestä kärkeen muutamia kertoja molemmin puolin, kunnes veitsi on terävä. Teroitusliike tehdään koko kädellä ranne jäykkänä. Tavallisesti 3 - 6 kertaa per lape riittää normaalilla puikolla terävyyden ylläpitoon.

Kun teroitukseen on harjaantunut, voi teroituspuikkoa pitää vartalosta ulospäin puikkokättä vartaloon tukien ja teroittaa muuten samalla tavalla. Aalto- tai sahateräistä veistä voi teroittaa tavallisella puikolla sileän lappeen puolelta, jolloin teroituskulma pidetään lähellä 0:aa lappeen mukaisesti. Teroitetaan jouhevasti niin, että terän hammastus tuntuu



kevyenä aaltoiluna teroitettaessa. Sahaterän urien perusteellinen teroitus vaatii uriin sopivan kapean puikon tai erikoisteroitimen ja on ammattiteroitajan työtä.

Huomaa, että useissa japanilaisveitsissä terän suuprofiili on epäsymmetrinen: teroituskulmat/lape voivat olla erilaiset ja aivan teränsuulla on vielä lyhyt, jyrkennetty kulma. Lisäksi terämateriaali on melko kovaa, minkä vuoksi teräspuikko saattaa olla liian hidas väline japanilaisveitsen teroittamiseen. Victorinoxin Santokuihin teräspuikko soveltuu hyvin.

**10.4. 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 keraamipuikoilla selvä sormeen tuntuva purse, kuten tahkolla tai kovasimella. Normaaleilla puikoilla, jotka on tarkoitettu terävyyden ylläpitoon, kierrettä ei juuri synny. Oikein suoritettu puikkoteroitus on veitselle täysin turvallinen, ja sen voi ja se kannattaa tehdä usein, jotta veitsi täyttäisi perustarkoituksensa mahdollisimman hyvin.

**10.5. Terävyyttä ei tunne kunnolla sormella,** tulee vain haava sormeen. Kätevä keino on ”testata” terävyys leikkaamalla suikaleita (sanomalehti)paperista riiputtamalla paperia reunastaan toisella kädellä: tylsällä tai pursesärmäisellä veitsellä paperi ei leikkaudu kunnolla vaan repeilee.

**10.6. Poikkileikkaukseltaan ovaalit teroituspuikot** (esim. 7.8343) toimivat samoin kuin pyöreät, mutta teroituskulma on hieman helpompi pitää oikeana suuremman kosketuspinnan vuoksi, eikä teroituspaine tule aivan niin suureksi kuin pyöreällä puikolla vastaavalla voimalla.

**10.7. Victorinoxilla on myös synteettisillä timanttikiteillä pinnoitettuja puikkoja:** ovaaleja timanttiteräksiä (7.8313 ja 7.8323). Synteettisiä timantteja käytetään siksi, että ne voidaan valmistaa tasakokoisiksi. Äärimmäisen kovuutensa vuoksi timanttiteräs poistaa helposti metallia. Timanttipuikolla terävyys saavutetaan kevyesti ja nopeasti parilla vedolla per puoli. Timanttiteräkset ovat ovaaleja, jotta paine teroituskohtaan muodostuisi pienemmäksi kuin pyöreällä puikolla. Näin ei tule kovin helposti tempaisseeksi lovea terään, jos otteessa on liikaa voimaa. Reippaasti käytettynä timanttiteräs poistaa metallia, josta on etuna, että hyvin tylsäksi kuluneeseen terään voidaan hioa uusi leikkaussärmä. Timanttiteräs on nopea, kestävä ja muutenkin huoleton, kunhan sitä ei päästä säilytyksessä tai pesukoneessa raapimaan muita esineitä. 7.8313 on 23-senttisenä suositeltava myös kotikäyttöön, koska monissa kotikeittiöissä on vain hyvin tylsiä veitsiä, joita tavallisella puikolla ei saa teräväksi ennen leikkaussärmän palautushiontaa. Kovateräisille veitsille timanttiteräs sopii erinomaisesti. Myös keraamiteräisiä veitsiä voi teroittaa timanttiteräksellä – muunlainen teroitin ei tähän pysty.

Timanttipuikko 7.8313  
terä 23 cm



**10.8. Victorinoxin uudessa ovaalissa keraamipuikossa** 7.8553 on kaksoiskeraamipinta. Puikon sisärunko on terästä. Ovaalin molemmilla kapeilla reunoilla on väriltään sininen, karkeahko keraamipinta hiontaan ja leveillä reunoilla hienojakoinen pinta hoonaukseen. Erittäin kova keraamipinta poistaa tarvittaessa metallia lähes timanttiteräksen tavoin, mutta on kuitenkin selvästi hellävaraisempi. Käyttöältään keraaminen puikko on moninkertainen tavalliseen teroituspuikkoon verrattuna. Melko sileäpintainen keraamiteräs sopii hyvin esimerkiksi kala- ja lihaveitsille, joilta vaaditaan jatkuvaa huipputerävyyttä ja tietysti myös teroitusta usein. Keraamiteräs on myös ihanteellinen kovateräisille veitsille.

Keraaminen teroituspuikko 7.8553  
terä 26 cm



**10.9. Mikrouritetut teräkset.** Lihamestarit käyttävät veitsiensä viimeistelyyn mikrouritettuja (micro fine cut), kovakromattuja, lähes sileältä tuntuvia puikkoja. Victorinoxin parhaat mikrohienopintaiset teräkset on pinnoitettu kromioksidilla (esim. 7.8613 ja 7.8623), jolloin pinnan kovuus ja kestävyys on saatu korkeaksi. Näillä teräksillä saavutetaan käytännön huipputerävyys. Perfektionistit ja esimerkiksi parturit käyttävät veitsien ja partaveitsien viimeistelyssä nahkahiontaa ja ehkä myös kiillotusta, jonka jälkeen terä on todella partaveitsen terävä.

**10.10. Teroituspuikon hoito.** Teroituspuiikko on tietenkin säilytettävä erillään ja pidettävä puhtaana ja naarmuuntumattomana, jotta se toimisi kunnolla. Jos puikko on rasvainen tai urat ovat tukossa, liukuu veitsen särmä teroittumatta urien yli. Victorinox-teroituspuiikot ovat ruostumattomia ja täysin turvallisia elintarvikkeiden suhteen. Ne voi pestä normaalisti käsin ja muovikahvaiset tietysti myös astianpesukoneessa. Metallihiukkaset eivät konepesussa välttämättä irtoa puikon urista, mikäli puikko on magneettinen. Magneettinen puikko on parasta pestä käsin juuresharjalla. Pinttyneeseen teräspintaiseen puikkoon (ei timanttipuikkoon!) saa uutta eloa hienohkolla, sen pinnan karkeutta vastaavalla smirgelipaperilla. Hionnan on tapahduttava urien (keraamipuikossa ei ole uria) suuntaisesti eli puikon pituussuunnassa. Timanttipuikkoa hoidetaan vain pesemällä/harjaamalla.

**10.11. Kätevä teroitin on hahloteroitin.** Hahlossa veitsen terä pysyy helposti oikeassa kulmassa, ja teroituksesta huolehtii yleensä kaksi vastakkaista teroituspintaa. Käsikäyttöinen hahloteroitin painetaan toisella kädellä pöytää vasten, ja toisella kädellä vedetään terä tyvestä kärkeen kevyesti painaen hahlon läpi. Tavallisissa hahloteroitimissa teroituskulma on vakio. Mastermark Brands Oy:n maahantuomat, käsikäyttöiset Victorinox-, Vulkanus- ja Chef's Choice -

hahloteroittimet kuuluvat lajinsa parhaimpiin. Nämä teroittimet ovat helppo- ja nopeakäyttöisiä ja teroittavat oikeaoppisesti: kaikki nämä teroittimet teroittavat teränsuun kiilamaiseksi kuten pitää. Näillä hahloteroittimilla voi sekä hoonata että hioa. (Jos hahloteroittimen teroituspinnat ovat vastakkain pyöriä kielkoja, teränsuusta tulee kaksoiskovera, eli liian ohut: terävyys pysyy vain hetken, pian on teroitettava uudelleen ja terä kuluu nopeasti.)

**Chef's Choice –moottoriteroittimissa** on erilliset hionta- ja hoonauhahlot. 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. Hinnaltaan edullinen M310 riittää hyvin kotikeittiöön, M320 ja M2100 ovat lähinnä ammattilaisten malleja.



Victorinox-hahloteroitin 7.8721.3



Chef's Choice –hahloteroitin M481C



Vulkanus-hahloteroitin MSP-2008M  
- taskukokoon taittuva malli



Vulkanus-hahloteroitin MS-2002MR  
- pöytämalli



Chef's Choice –moottoriteroitin M310



Chef's Choice –moottoriteroitin M320



Chef's Choice –moottoriteroitin M2100