

ego 1948



Veitsisarjamme

VG10: Japanilainen teräs HRC: 60

Sandvik: Ruotsalainen teräs HRC: 58

Wilfa 1948: Saksalainen teräs HRC: 54-56



Vihannesveitsi 9 cm

Veitsiperheen pienin vihannesveitsi on yksi keittiön hyödyllisimmistä veitsistä. Pienen kokonsa ansiosta veitsi on erittäin kätevä hedelmien, marjojen ja vihannesten kuorimiseen ja viipalointiin. Täydellinen myös pienten raaka-aineiden, kuten valkosipulin ja chillin tarkkaan käsittelyyn.



Yleisveitsi 13 cm

Lyhyt veitsi kapealla terällä sopii erinomaisesti pieniin tarkkuutta vaativiin tehtäviin. Kun leikkaat paljon vihanneksia ja haluat kokkeista pienemmän ja näppärämmän veitsen, tämä keittiön välttämätön monitoimiveitsi on oikea valinta.



Fileointiveitsi 20 cm

Fileointiveitsessä on kapea ja joustava terä, jolla poistat helposti nahan kalasta tai kanasta ja leikkaat fileet tai ohuet siivut siististi ja tarkasti. Terävän kärjen ansiosta fileointiveitsi sopii mainiosti myös lihan siistimiseen ja pihvien valmisteluun.



Leipäveitsi 20 cm

Leipäveitsen pitkä sahalaitainen terä on suunniteltu leikkaamaan ilmavia ja huokoisia materiaaleja mahdollisimman siististi. Leipävän lisäksi terä sopii monipuolisesti myös tomaattien leikkaamiseen, pähkinöiden hienontamiseen, leivonnaisten ja kakkujen paloitteluun tai pakastettujen raaka-aineiden, kuten kanafileiden, viipaloimiseen.



Kokkiveitsi 20 cm

Jos keittiöön pitäisi valita vain yksi veitsi, se olisi tämä monikäyttöinen kokkiveitsi joka sopii hyvin lähes kaikkeen. Sen avulla leikkaat, pilkot ja viipaloit kaiken lihasta, kalasta ja siipikarjasta vihanneksiin ja juureksiin. Kokkiveitsessä on leveä, reunaa pitkin kärkeä kohti kaarevoituva terä.



Santokuveitsi 18 cm

Tyyppillinen korkea ja leveä terä tekee tästä japanilaistyyllisestä keittiöveitsestä erittäin monipuolisen veitsen. Erinomainen leikkaamaan, paloittelemaan, kuutioimaan ja viipaloimaan vihanneksia, mutta myös siipikarjaa ja pienempiä lihapaloja.

