

ego 8761



VG10 - HRC 60 ± 2

Poikkeuksellisen kova ja laadukas japanilainen ruostumaton VG10 teräs pysyy terävänä pitkään. Vahvan ytimen päällä on molemmin puolin 67 kerrosta ruostumatonta damaskiterästä, mikä tekee veitsistä todella kestäviä ja kauniita. Optimaalinen painojakauma, leikkuukulma ja tarkka muotoilu tekevät työskentelystä ensiluokaisen miellyttävää.



700236

Vihannesveitsi 9 cm

Veitsiperheen pienin vihannesveitsi on pienen kokonsa ansiosta yksi keittiön hyödyllisimmistä veitsistä. Tällä veitsellä onnistuvat erityisesti yksityiskohtaiset ja tarkkuutta vaativat tehtävät, kuten marjojen, chillin tai valkosipulin viipalointi, sekä vihannesten ja hedelmien kuoriminen.

69,90€



700235

Yleisveitsi 13 cm

Yleisveitsi 13 cm terällä on yksi keittiön käytetyimmistä veitsistä, sillä näppärän kokonsa ansiosta se sopii monipuolisesti kaikkien pienempien vihannesten, hedelmien, juuresten ja juuston viipalointiin ja paloitteluun. Pitkään terävänä pysyvä terä ja miellyttäväkäyttöinen Pakkawood-kahva tekevät työskentelystä vaivatonta.

79,90€



700233

Fileointiveitsi 20 cm

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

139,90€



700231

Leipäveitsi 20 cm

Leipäveitsen pitkä sahalahtainen terä on suunniteltu leikkaamaan siististi läpi niin paistetun kuoren kuin ilmavan ja huokaisen sisustan. Tasapainoinen veitsi on miellyttävä käyttää niin oikealla kuin vasemmalla kädellä.

139,90€



700232

Kokkiveitsi 20 cm

Jos keittiöön pitäisi valita vain yksi veitsi, se olisi tämä. Upeapintainen ja ennen kaikkea erittäin monikäyttöinen kokkiveitsi 20 cm terällä sopii lähes kaikkeen viipalointiin, pilkkomiseen ja paloitteluun keittiössä. Leveä, reunaa pitkin kärkeä kohti kaarevoituva terä on uskomatoman terävä ja viipaloi vaivatta bataanin ja muut vihannokset ja juurekset, lihan, kalan sekä siipikarjan. Optimaalinen leikkuukulma ja tarkka muotoilu.

149,90€



700234

Santokuveitsi 18 cm

Klassinen japanilaistyylinen Santokuveitsi 18 cm terällä on erinomainen valinta monipuoliseen leikkaamiseen, kuutiointiin ja paloitteluun. Korkean ja leveän terän laitamilla olevat ovaalihionnat estävät ruokaa tarttumasta veitseän kiinni, jonka ansiosta pilkot vaivattomasti pieniäkin paloja mistä tahansa raaka-aineesta.

149,90€

Hiontapuikko 20 cm



700230

Timanttipäälystetty teroituspaukko ylläpitää veitsen terävyyden. Vain muutama veto veitsen terän molemmin puolin riittää teroittamaan hieman tylsistyneen veitsen. Paukko on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja kahva on kestävä Pakkawoodia.

59,90€