

HAB OY www.haboy.fi



JAPANILAISET HUPPUKOKKIVEITSET



Melitta®

MEDISANA®
made for Life



AIR-O-SWISS®
ADVANCED AIR TREATMENT SYSTEMS

Dirt Devil®

TWINNER

LAURASTAR®



KAI – tietoa

Kai konserni

1. on perustettu Tokiossa.
2. on valmistanut poikkeuksellisen teräviä ja kestäviä aterimia, ja muita samankaltaisia tuotteita, eri tarkoituksiin jo yli sadan vuoden ajan.
3. myy yli 10 000 erilaista, leikkaamiseen liittyvää tuotetta.
4. on johtava aterimien valmistaja.
5. ulkomaiset toiminnot/ laitteistot Solingen/DE, Hong Kong, Portland/USA.
6. yli 1 000 työntekijää maailmanlaajuisesti.
7. yhteinen nimittäjä perustuu vuosisatoja vanhaan, Japanilaisten Samurai miekkojen taonnan taiteeseen.

Pääasiallinen toiminta Euroopassa: keittiöveitset ja – tarvikkeet/ keittiötyökalut, ammattilaisten sakset, lääkinnälliset tuotteet, hiussakset.

Japanilaisten veisten EDUT:

Sisin kerros on erittäin kova, 59 – 64 HRC – terävyydellä.

Teroittamiskulma on 15 astetta (molemmin puolin).

Yhden terän veitset teroitetaan 20 asteen kulmassa.

”Ei särkymistä, ei taipumista, ja veitsenterävä” on ollut sääntö Japanilaisia katana-miekkvoja tehdessä, ja Kai pysyy uskollisena tälle perinteelle.

Vinkejä hoitoon ja käyttöön:

1. Puhdista veitset kuumalla vedellä ennen ensimmäistä käyttöä.
2. Puhdista veitset joka käytön jälkeen juoksevan veden alla ja kuivaa ne pehmeällä liinalla; älä käytä voimakkaita pesuaineita.
3. Huuhtelee pois voimakkaat aineet, esim. sitruunamehu, heti käytön jälkeen.



4. Älä koskaan laita veitsiä astianpesukoneeseen. Astianpesukone voi huonontaa sekä terän ja kahvan materiaaleja, että terävyyttä.
5. Älä koskaan käytä lasista tai graniitista tehtyjä leikkuulautoja. Nämä voivat olla helposti puhdistettavia, mutta pilaavat kovimmankin terän.
6. Veitsiä, joiden kahvat ovat valmistettu luonnonpuusta, ei saa jättää veteen likoamaan liian pitkäksi aikaa. Kahva tulisi sivellä neutraalilla kasvisöljyllä silloin tällöin.
7. Varmista, ettei veitsen terä ole kosketuksissa toisiin metallisiin esineisiin säilyttäessäsi sitä. Tällä tavalla varmistat, ettei veitsen terä vahingoitu. Säilytä veitset joko veitsitelineessä, puisessa laatikossa tai magneettitelineessä; Japanilaiset terät säilyvät parhaiten puisessa tupessa.

SHUN CLASSIC – SARJA

SHUN tarkoittaa ”paras kausi” elintarvikkeille. Tämä kokkiveitsisarja on yksi kattavimmista damaskiteräksisistä sarjoista maailmanlaajuisesti, ja korkeasti arvostettu huippuluokkaisten ammattilaisten, sekä kunnianhimoisten harrastekokkien keskuudessa.

1. Shun ammattikokkiveitset ovat valmistettu erityisestä ruostumattomasta damaskiteräksestä, ja niissä on 32 kerrosta. Sisin kerros on valmistettu V-Kulta-10-teräksestä. Tämä on erittäin kovaa (61 Rockwelliä) ja korroosionkestävää terästä, joka antaa terälle äärimmäisen terävyytensä.
2. Jokaisen Shun-veitsen terän kupera leikkaus yhdistettynä manuaaliseen hoonaukseen luo verrattoman terävyyden, jonka avulla veitsi leikkaa jopa kovimmankin materiaalin läpi.
3. Jokaisen Shun-veitsen ominainen ja ainutlaatuinen ulkomuoto saadaan aikaan työstämällä luonnollisen kaunista damaskiterästä. Näin ollen jokainen Shun-veitsi on erehtymätön ja ainutlaatuinen – käsityötaidon, teknologian ja muotoilun yhdistämä taideteos.



4. Mestarillisten Samurai-miekkojen taonnan innoittamana, hienoimpien kokkiveitsien valmistustekniikka mahdollistaa Shun-veitsien valmistuksen myös länsimaisten terien muodossa.
5. Kahva on valmistettu hienosta, laminoidusta ja ergonomisesti muotoillusta PakkaWoodista. Kahvojen valikoimassa on perinteisiä Japanilaisia kastanjanmuotoisia kahvoja, jotka ovat kädenmyötäisiä. Uusi, ”full-tang”-valmistusmenetelmä laajentaa terän teräksen kahvan sisään asti. Seurauksena terä ja kahva ovat täydellisesti liitetty yhteen, ja antavat veitselle optimaalisen tunteen.
6. PakkaWood on erinomaista ja erityisen laadukasta materiaalia, joka on pitkäkestoisesti kaunista. Edistyneitä prosesseja hyödyntäen huolellisesti valikoidut, ulkomaiset ja kotimaiset kovapuulajit kyllästetään fenoli kertamuovien hartsilla. Kovassa kuumuudessa ja paineessa useat kerrokset käsiteltyä kovapuuta yhdistetään kiinteäksi, homogeeniseksi kappaleeksi materiaalia, joka on:
 - Kaunista
 - Kovaa ja kestävä
 - Mittansa pitävää
 - Kulutuksen ja kosteuden kestävä

PakkaWoodin kyllästetty väri ulottuu koko materiaalin läpi, kun taas hartsit edellyttää läpikotaisen viimeistelyn. Valmiiden osien hionta ja kiillottaminen tuottaa kiiltävän pinnan ilman ruiskuttamista.

PakkaWoodin komponenteista voidaan valmistaa lukuisia eri muotoja, kokoja, värejä ja viimeistelyjä. Niin kuin luonnossa – jossa ei ole kahta samanlaista puukappaletta, vaikka ne olisivatkin samasta puusta – puutuotteidemme loistokkuus tulee siitä, että ne ovat ainutlaatuisia. Värien ja teräksen rakenteen erot antavat yksilölliset ominaisuudet jokaiselle tuotteelle.



Perusominaisuudet

Terä:

Materiaali:	Ydin VG10, 33 kerrosta, Damaskiteräs kuvio
Kovuus	60 HRC \pm 1
Viimeistely:	Peilipinta + hiekkapuhallus
Leikkausterä:	Kupera muodoltaan

Kahva:

Terän liitos:	Ruostumatonta terästä
Materiaali:	Mustaa PakkaWoodia
Päätysuojus:	Ruostumatonta terästä
Muoto:	D-muoto tai kastanjamuoto



Veitsien ominaisuudet:

Patentoitu sahalaita

Patentoitu sahalaita on Kain uusi, vallankumouksellinen kehitys. Sahalaitojen keskipisteestä terä kulkee vastakkaisiin suuntiin, hieman viistossa ulospäin. Näin leipä ei repeydy, vaan leikkautuu siististi terää liikuttaessa. Murusten määrä on ehdottoman pieni.

Ontoksi hiottu reuna

Osittain ontoksi hiottu terän reuna on toinen askel kohti täydellistä leikkausta. Lisäämällä ontton reunan joihinkin sarjan suosituimpiin terämuotoihin, ainutlaatuinen terävyys on optimoitu kitkaa vähentämällä. Leikatessasi, ontot kohdat aiheuttavat ilmataskuja, jotka jäävät elintarvikkeen ja terän väliin, täten vähentäen elintarvikkeen kiinnittymistä terään.

Kastanjanmuotoinen kahva

Kahva on valmistettu hienosta, laminoidusta PakkaWoodista, joka on ergonomisesti muotoiltu. Kahvan halkileikkaus näyttää perinteisen, Japanilaisen kastanjan muodon, joka on kädenmyötäinen ja istuu tiukasti kädessä.



SHUN PRO – SARJA

Perinteisellä, epäsymmetrisellä Japanilaisella terällä Shun Pro - sarja täydentää SHUN kokkiveitsi – kokoelmaa.

1. Terät ovat valmistettu kokonaan damaski – sarjan ydinmateriaalista, V-Kulta-10 teräksestä.
2. Huippuluokan sarjan Japanilaiset kokkiveitset eivät ole ainoastaan arvostettuja Sushi – kokkien keskuudessa, vaan yhä suosituimpia Eurooppalaisissa keittiöissä. Epäsymmetrinen terä yksipuolisella, ontolla hionnalla vastakkaisella puolella, antaa yksilöllisen leikkauskokemuksen, johon useimmat Eurooppalaiset veitset eivät kykene.
3. Valinnaisena lisävarusteena tulee huippulaadukas puinen tuppi optimaalista teränsuojausta varten.

Perusominaisuudet

Terä:

Materiaali:	Kiinteä VG-10
Kovuus:	60 HRC ± 1
Viimeistely:	Satiiniviimeistely
Leikkausterä:	Talttaterä

Kahva:

Terän liitos:	Ruostumatonta terästä
Materiaali:	Mustaa PakkaWoodia
Päätysuojus:	Ruostumatonta terästä
Muoto:	D-muoto tai Kastanjamuoto



Japanilaiset terämuodot

SANTOKU (Japani) = kolme etua

- perinteinen Japanilainen kotiveitsi
- sopii kaikkien ainesten leikkaamiseen
- kokkiveitsen kaltainen

NAKIRI (Japani) = vihannesleikkuri

- perinteinen Japanilainen vihannesveitsi
- sopii parhaiten kaikenlaisten vihannesten leikkaamiseen
- muodostaan huolimatta, se ei sovi luiden leikkaamiseen

DEBA (Japani) = ulkoneva terä

- perinteinen japanilainen hakkuuveitsi
- veitsellä on yhden reunan terä
- tukeva ja painava veitsi leveällä ja painavalla terällä
- terän etuosaa käytetään pääasiassa kalan fileointiin
- terän loppupää on painavampi ja sitä käytetään pääasiassa kalanruodon irrottamiseen.

YANAGIBA (Japani) = pajunlehti-terä

- perinteinen japanilainen viipalointiveitsi
- käytetään lihan ja kalan hienovaraiseen viipalointiin
- pitkä ja ohut terä soveltuu parhaiten paperinohuiden viipaleiden leikkaamiseen, ja erityisesti sushia ja sashimia varten
- veitsi takaa taitavan ja ennen kaikkea suoran ja puhtaan leikkauksen
- veitsen pituus ja muoto mahdollistavat pitkän ja venyvän leikkauksen



SHUN ELITE – SARJA

Shun Elite, erityisellä muotoilulla ja ensiluokkaisella suorituskyvyllä, on valmistettu menestyksellä henkilöille, Eliittiryhmälle.

1. Terällä on kiinteä, sintrattu SG2 ydin, jolla on merkittävä, 64 Rockwellin kovuus. Tämä ilmiömäinen metalli mahdollistaa sen, että terä pysyy terävänä monikertaisen ajan muihin ruostumattomiin aterimiin verrattuna. Veitsi on sen jälkeen päällystetty kahdella kerroksella SUS410 – joka on pehmeämpää ruostumatonta terästä, joka antaa terälle lujutta, joustavuutta ja korroosiosuojaa.
2. Eliten ihastuttava ulkomuoto on saanut inspiraationsa suoraan samurai-miekkojen taiteellisesta esteettisyydestä, pienintä yksityiskohtaa myöten.
3. Soikeat PakkaWood kahvat ovat mukavia, myös vasenkätisille.
4. Merkki Pin kertoo veitsen erityisestä johtavuudesta.

Perusominaisuudet

Terä:

Materiaali:	Ydin SG-2 (metallijauhe), päällystetty 3 kerroksella
Kovuus:	64 HRC ± 1
Viimeistely:	Peilipinta + hiekkapuhallus
Leikkausterä:	Kupera muodoltaan

Kahva:

Terän liitos:	Korostetut punaiset ja messinkiset välikappaleet
Materiaali:	Mustaa PakkaWoodia Samurai - tunnuksella
Päätysuojus:	Ruostumatonta terästä
Muoto:	Soikea & symmetrinen muoto



SHUN KAJI (seppä)– SARJA

Kaji tarkoittaa japaniksi seppää. Se viittaa kuitenkin erityisesti niihin, jotka valmistivat nimekkäitä samurai-miekköjä. Ollaksesi Kaji, sinun oli oltava kaikista paras, joka Kaji–sarja on meille.

1. Se on damaskiteräksen ja päällystystekniikan yhdistelmä, täydellinen sekoitus viimeisintä teknologiaa ja käsityötä. SG-2 jauheteräksisestä leikkausytimestä damaskiteräs kuvion päällystykseseen, nämä veitset ovat aidosti markkinoiden korkealuokkaisimpia ja ylellisimpiä.
2. Se on taonnan eleganssia, tyylillä ja hyvällä suorituskyvyllä valmistettu. SG-2 ydinmateriaali varmistaa terävyyden ja kestävyuden, ja kuviollinen damaskiteräs-päällystys lisää lujuutta ja veitsen kauneutta.
3. Tämän sarjan erityispiirteenä on damaskiteräksen peilipinta, joka muuntaa jokaisen Kaji veitsen visuaaliseksi kohokohdaksi.
4. Niitattu kahva on valmistettu hienosta, laminoidusta PakkaWoodista, joka on mukavasti käytettävä sekä oikea-, että vasenkätisille, symmetrisen muotonsa takia.

Perusominaisuudet

Terä:

Materiaali:	Ydin: SG-2 (metallijauhe)
Kovuus:	64 HRC ± 1
Viimeistely:	Etsattu (hapetettu) + hiekkapuhallus
Leikkausterä:	Kupera muodoltaan

Kahva:

Materiaali:	Mustaa PakkaWoodia kahdella niitillä
Päätysuojus:	Ruostumatonta terästä, Shun-logo kaiverrettuna
Muoto:	Symmetrinen



SHUN GOLD – SARJA

Kaunis ja elegantti korostettu ”kulta”-rengas on sarjan nimen alkuperä.

1. Symmetrinen ja ainutlaatuinen, pullomainen kahva sopii käteen, ja on mukava sekä oikea-, että vasenkätiselle.
2. Veitsellä on kaunis ja tyylikäs kultakorostus kahvassa ja ”Shun”-logo japanilaisella merkillä on kaiverrettu päätysuojukseen, mikä vetoaa siihen, että veitsi on todellisuudessa tehty japanissa käsityötaidoilla.
3. Veitsi, joka on hienossa valkoisessa laatikossa, saa hienostuneen ulkomuodon ja sopii erinomaisesti lahjaksi erityisille henkilöille.
4. Terän terävyys ja suorituskyky ovat samat kuin Shun Classic – sarjalla.

Perusominaisuudet

Terä:

Materiaali:	Ydin VG-10 ruostumatonta terästä, 33 kerrosta
Kovuus	61 HRC ± 1
Viimeistely:	Peilipinta + hiekkapuhallus
Leikkausterä:	Kupera muodoltaan

Kahva:

Terän liitos:	Ruostumatonta terästä, korostetut punaiset ja messinkiset välikappaleet
Materiaali:	Mustaa PakkaWoodia
Päätysuojus:	Ruostumatonta terästä, Shun-logo kaiverrettuna
Muoto:	Soikea & symmetrinen muoto



Shun Premier

Kai on lisäksi kehittänyt kuusi veistä ruostumattomasta 32-kerroksisesta damaskiteräksestä.

1. Veitsen pintaa kaunistaa käsin taottu teräspinta, joka tunnetaan Japanissa nimellä "Tsuchime". Veitsessä yhdistyy ajattomat, esteettiset ominaisuudet, sekä äärimmäinen terävyys.
2. Terillä on massiivinen, VG-10 teräksinen ydin jonka kovuus on 60 ± 1 HRC.
3. Ergonomisen muotoilunsa ansiosta, ruskeaa saksanpähkinäpuuta oleva kahva sopii mukavasti sekä vasen-, että oikeakätiseen käyttöön.
4. Leipäveitsistä Santokuihin, Shun Premier – sarja tarjoaa ammattitasoisia leikkausvälineitä, jotka asettavat uusia standardeja korkealuokkaisten veitsien segmentissä, tarjoamalla poikkeuksellista suorituskykyä ajattomalla muotoilulla.

Perusominaisuudet

Terä:

Materiaali:	VG-10; ruostumatonta terästä, 33 kerrosta, Damaskiteräs kuvio
Kovuus	60 HRC \pm 1
Viimeistely:	Peilipinta + Etsattu (hapetettu) Tsuchime kuvio
Leikkausterä:	Kupera muodoltaan

Kahva:

Terän liitos:	Ruostumatonta terästä
Materiaali:	Saksanpähkinäpuista PakkaWoodia
Päätysuojus:	Ruostumatonta terästä, Shun-logo kaiverrettuna
Muoto:	Soikea & symmetrinen muoto



SHUN KEN ONION - SARJA

Veitsentekijä mestari, Ken Onion on suunnitellut sarjan, ja lisännyt uuden kohokohdan eksklusiiviseen Shun damaskiteräs – sarjaan.

1. Näiden veitsien muotoilussa on otettu askel takaisin niiden perinteikkääseen historialliseen alkuun. Ne ovat määritelty yksilöllisellä kahvan muodolla, joka on suunniteltu niin, että se sopii mukavasti kaikenkokoisiin käsiin ja varmistaa helpon käsiteltävyyden sekä vaivattoman leikkauksen.
2. Painoan käyttäen, veitsi leikkaa sulavasti jokaisella liikkeellään.
3. Veitsi on painava, mutta ei tunnu siltä leikatessasi, sillä terän ja kahvan painot ovat hyvässä tasapainossa.
4. Näiden veitsien materiaalmääritelmä on sama kun Shun Classic – sarjalla, muotoa lukuun ottamatta.

Perusominaisuudet

Terä:

Materiaali:	Ydin: VG-10, 33 kerrosta, Damaskiteräs kuvio
Kovuus	60 HRC ± 1
Viimeistely:	Peilipinta + hiekkapuhallus
Leikkausterä:	Kupera muodoltaan

Kahva:

Terän liitos:	SUS410
Materiaali:	Mustaa PakkaWoodia kahdella niitillä
Päätysuojus:	Ei ole
Muoto:	Ergonominen muoto



WASABI – SARJA

WASABI – sarjan estetiikka perustuu Japanilaiseen Zen Buddhismiin.

1. Hiottu pinta, musta kahva: näillä japanilaisilla veitsillä on hiottu terä ruostumattomasta teräksestä, jonka kovuus on 58 Rockwelliä. Nämä veitset tuovat keittiöosi erehtymättömän Kaukoidän tuulahduksen.
2. WASABI – sarjan veitsien kahvat ovat suunniteltu niin, että ne ovat optimaalisen hygieenisiä. Tämän he toteuttavat erikoisella yhdistelmällä bambua ja polypropeenia – jossa edesauttavat bambun luonnolliset antibakteeriset ominaisuudet.
3. Perinteiseen Japanilaiseen puiseen kahvaan verrattuna, mustaa kahvaa ei ole kiinnitetty terään, vaan se ympäröi terän kokonaan. Terä on täten tiiviisti liitetty kahvaan, ja kahvan ja terän väliin ei jää aukkoja jonne likaa kerääntyisi – tämän ansiosta veitsiä voi käyttää yleisissä ruokaloissa.

Perusominaisuudet

Terä:

Materiaali:	Ruostumatonta hiiliterästä 1K6
Kovuus	58 HRC ± 1
Viimeistely:	Satiiniviimeistely
Leikkausterä:	Talttareuna & kupera Länsimaistyylisissä veitsissä

Kahva:

Terän liitos:	SUS304
Materiaali:	Polypropeeni & bambujauhe (Banbrex)
Päätysuojus:	Ei ole
Muoto:	D-muoto & soikion muotoinen



SEKI MAGOROKU – SARJA

PUNAPUUTA

Seki Magoroku on perinteinen japanilainen veitsi.

1. Tämä sarja valloittaa peilipintaviimeistellyllä terällä, joka on valmistettu huippuluokkaisesta teräksestä, jonka kovuus on 58 ± 1 Rockwelliä. Terä on myös hiottu ainutlaatuiseksi, ja antaa veitselle hyvän leikkauskyvyn.
2. Perinteinen kastanjanmuotoinen kahva on tehty punapuusta. Tämä kovapuu on luonnostaan öljyrikasta, ja tämän ansiosta vedenpitävää. Hiottu polypropeeni kiinnike lisää harmoniaa puun moderniin väriin.

Perusominaisuudet

Terä:

Materiaali:	Ruostumatonta hiiliterästä 1K6
Kovuus	58 HRC \pm 1
Viimeistely:	Satiiniviimeistely
Leikkausterä:	Talttareuna & kupera Länsimaistyyllisissä veitsissä

Kahva:

Terän liitos:	Muovia
Materiaali:	Bubinga
Päätysuojus:	Ei ole
Muoto:	D-muoto & kastanjanmuotoinen



PURE KOMACHI

Pure Komachi yhdistää leikkisällä tavalla käytännöllisyyden ja muotoilun. Komachi tarkoittaa japaniksi ”Kaunis”.

1. Korkealuokkainen ruostumaton teräs on päällystetty värjättyllä, liukua estävällä materiaalilla. Ruoka ei tartu terään leikatessasi, ja värikoodi kertoo selkeästi mihin tarkoitukseen veitsi on.
2. Läpikuultava kahva näyttää kiinnitysmenetelmän.

Perusominaisuudet

Terä:

Materiaali:	SUS420J2
Kovuus	53 HRC ± 1
Viimeistely:	FDA – hyväksytty Fluoresoitu pinta
Leikkausterä:	Kupera muodoltaan

Kahva:

Terän liitos:	Muovia
Materiaali:	Ionomeeri väripinnoituksella
Päätysuojus:	Ei ole
Muoto:	Ergonominen



YHDISTELMÄ HIOMAKIVI

Me suosittelemme perinteistä keraamista hiomakiveä veitsien täydelliseen teroittamiseen ja kiillotukseen.

1. Karkea puoli on hiontaa varten
2. Hieno puoli on terän teroittamista varten
3. 6000 puoli on kiillottamista varten

Vaihtoehtona perinteisille hiomakiville = SÄHKÖINEN TEROITIN

1. Se toimii kahdella parilla pyörivää hiomakiveä
2. Karkea ja hieno hionta yhdessä vaiheessa

MAAHANTUONTI JA MARKKINOINTI:

www.haboy.fi