

MARKKU TIUSANEN

Rapalan SÄHKÖFILETIT

Kalan fileointi mielletään monesti vaikeaksi. Fileistä ei tule siistejä, ja lihaa ei saada talteen riittävästi. Rapalan sähköllä toimiva fileointiveitsi voi olla ratkaisu tähän pulmaan.

Rapala on viime vuosina laajentanut voimakkaasti tarjontaansa. Kun perinteikäs Marttiin puukotehdas siirtyi yrityskauppojen myötä Rapalalle, valikoima on kasvanut veitsillä. Uusinta uutta ovat Rapalan Suomen markkinoille tuomat kaksi sähkökäyttöistä filettiä, jotka eivät ole kuitenkaan Marttiinin perua.

TYLSYYTTÄ VASTAAN

Rapalan sähköfiletti on maailman ensimmäinen CE-hyväksytty sähköinen fileerausveitsi. Veitsen päämarkkinat ovat Amerikassa, jossa niitä myydään todella paljon. Kun M&K:n toimitussihteeri soitti ja kysyi, haluaisinko kokeilla sähköistä fileerausveistä, ensimmäinen ajatukseni taisi olla, kuka kaipaa sähköistä fileeistä? Voisiko veitselle löytyä järkevää käyttöä vai onko se vain lehtipuhaltimen haastaja turhakkeiden markkinoilla?

Asenteeni sähköfilettiin oli lievästi sanottuna ennakkoluuloinen. Ajattelin, että sähkökäyttöinen fileerausveitsi oli kehitetty niiden lukemattomien kalankäsittelijöiden tarpeisiin, jotka tuskailevat tylsien veitsiensä kanssa. Kun fileerausveitsi on terävä, sillä ei tarvitse sahata fileitä irti kalasta, vaan liha irtoaa luista ja nahkasta sulavilla villoilla. Sähköinen fileeiveitsi ei

tee kenestäkään taitavaa fileoijaa. Jos ei omaa fileeraustaitoa, on turha odottaa, että mikään veitsi muuttaisi tilannetta.

PAINETAAN KYTKINTÄ

Toinen Rapalan sähköfileteistä ottaa virtan-

sa johdolla joko sähköverkosta tai 12 voltin akusta ja toinen toimii ladattavalla akulla. Sähköisen fileerausveitsen toimintaperiaate eroaa tavallisesta fileerausveitsestä. Sähköveitsi sahaa viiltämisen sijaan. Kun fileeraaja painaa kahvassa olevaa käyttökytintä etusormellaan, veitsen kaksi vierekkin asetettua, hammastettua terää alkavat tehdä lyhyttä, edestakaista liikettä terän suuntaisesti.

Veitsen kahva on erittäin kookas ja vaikuttaa kömpelöltä, mutta käytännössä kahvan koko ei häiritse kuin enintään veitsen säilyttämisessä. Virtajohdollisen veitsen mukana seuraa kätevä säilytyslaatikko, jossa on oma paikkansa virtajohdoille, muuntajalle ja veitsen terille. Ladattavan veitsen mukana tulee yksi 15 sentin terä, ja johdollisen mallin mukana 15 ja 19 sentin terät. Lisäksi veitsiin on saatavana 15, 19 ja 23 sentin vaihtoterät.

KOKEILLAAN

Ensikokeilu ladattavalla filetillä ajoittui Tammisaareen suuntautuneella paripäiväisellä kalastusretkellä. Edellisenä päivänä lukaisin käyttöohjeen läpi ja laitoin



Ladattava veitsi yllätti myönteisesti. Veitsen käyttö oli helppoa, ja fileet irtosivat kalasta ehkä jopa tarkemmin kuin tavallisella veitsellä.

ohjeiden mukaisesti veitsen latautumaan 16 tunniksi kytkemällä laturin piuhat verkkovirtapistokkeeseen ja laittamalla veitsen latausliittimeen.

Seuraavana iltana minulla oli kalastuksen päätteeksi fileerattavana muutama hauki ja ahven. Veitsi vain ei inahnutkaan. Pimenevässä illassa avasin veitsen kahvaan sijoitetun paristokotelon ja totesin, ettei akkua ollut kytketty kiinni virtajohtoon. Oma moka siis, olisi pitänyt olla huolellisempi. Onneksi pitkään palvellet fileerausveitseni oli mukana, ja kalat muuttivat olomuotoaan.

Seuraavalla kerralla veistä kokeillessani akku oli täynnä virtaa ja pääsin tositoimiin veitsen kanssa. Veitsi yllätti minut myönteisesti. Veitsen käyttö oli helppoa, ja fileet irtosivat kalasta ehkä jopa tarkemmin kuin tavallisella veitsellä.

Etukäteen epäilin veitsen kykyä etenkin nahkomisessa ja kylkiruotojen irrottamisessa. Jälleen yllätys. Nahka irtosi todella helposti ja lihaa haaskaamatta. Kylkiruotojen kanssa tosin saa olla tarkkana. Veitsi ei juuri taivu terästään, joten kylkiruotojen mukana veitsi haukkaa helposti aimo kimpaleen lihaa. Itse olen tottunut fileeraamaan jäykällä veitsillä, joten ainakaan minulle terän taipumattomuudesta ei ollut varsinaista haittaa.

Kokeilin veitsiä myös pienehköjen ahventen fileeraamisessa. Siinäkin veitsi toimi moitteettomasti ja sain aikaan siistejä fileitä. Pitkä virtajohtokaan ei häirinnyt työskentelyä, vaikka niin aluksi pelkäsin.

HITAUDESTA HYÖTYÄ

Fileeraaminen sähköveitsellä on hitaampaa kuin terävällä fileerausveitsellä. Veitsen hitaus tulee esiin varsinkin kookkailla kaloilla, joita halkaistaessa ja nahkaa poistettaessa veitsi tuntuu hyytyvän. Hitaudesta saattaa olla hyötyä vähän fileeranneille, joiden veitsenkäyttö ei ole vielä rutinoitunut varmaa. Kun veistä kuljetetaan hitaammin, veitsen käyttäjällä on enemmän aikaa harjoitella miten veistään kuljettaa kalan lihassa. Arvioni mukaan vähän fileeraavilla kalankäsittelijöillä lihojen saantoa kuvaava hukkaprosentti pienenee selvästi sähköveitsistä käytettäessä.



Ladattava sähköfiletti

99 euroa

Toiminta: Akkukäyttöinen
Virtalähde: Muuntaja (220 V AC) tai liitin tupakansytyttimeen (12 V DC)

- + Ei vaadi ulkoista virtalähdettä
- + Hyvä fileerausjälki
- Lyhyt työskentelyaika

Kunnon fileeveitsellä työskentely on niin paljon nopeampaa, ettei ammattilaisen kannata siirtyä sähköveitseen kaloja fileerattaessaan. Ladattavan veitsen 25 minuutin työskentelyaika on lyhyt raskaan sarjan työskentelyyn.

Vähän kokemattomampi fileeraaja sen

sijaan saattaa rohkaistua harjoittelemaan fileeraamista entistä enemmän, kun fileistä ei tule joka kerta epämuodostuneita ja lihan saantoprosentti paranee. Kalan ja lihan käsittelyn lisäksi veitselle löytyy käyttöä muun muassa kuohkeiden leipiä tai kakkupohjien leikkaamisessa. ■

Deluxe-sähköfiletti

129 euroa

Toiminta: Verkkovirralla tai 12 V akku

Virtalähde: 220 V verkkovirtajohto tai 12 V (akkuliittimet ja liitin tupakansytyttimeen)

Virtajohtojen pituus: 6 m

- + Pitkä virtajohto
- + Hyvä fileerausjälki
- + Kätevä laukku
- Vaatii virtalähteen



TIEDUSTELUT: Normark Finland Oy,
puh. (014) 820 711