Virtasenkauppa.fi
Hämeentie 37, 24100 Salo
www.virtasenkauppa.fi

Kokkiveitsi 20 cm Ultracorte, Tramontina

Koodi: 23861108 - EAN: 7891112068292



13,90 €

11,08 € (ALV 0%)

Tulostettu: 23.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- 20 cm ruostumaton terä
- Antibakteerinen polypropeenikahva
- Konepesun kestävä

Tramontina Ultracorte -kokkiveitsi on laadukas yleisveitsi keittiöön. Sen 20 cm ruostumattomasta teräksestä valmistettu terä ja ergonominen kahva tekevät pilkkomisesta helppoa.

Tämä Tramontina Ultracorte -kokkiveitsi on keittiösi todellinen monitoimityökalu, joka tekee ruoanlaitosta sujuvampaa ja nautinnollisempaa. Olipa edessäsi sitten vihannesten pilkkominen, lihan leikkaaminen tai yrttien hienontaminen, tämä veitsi suoriutuu tehtävästä vaivattomasti. Sen laadukas ruostumattomasta teräksestä valmistettu terä pysyy terävänä pitkään ja takaa tarkan leikkuujäljen joka kerta.

Tramontina on tunnettu pitkästä historiastaan ja sitoutumisestaan laatuun. Tämä Ultracorte-sarjan veitsi on suunniteltu kestämään ja palvelemaan sinua vuodesta toiseen. Ergonominen kahva istuu käteen mukavasti ja turvallisesti, ja sen antibakteeriset ominaisuudet tuovat lisähygieniaa keittiöösi. Veitsen terä jatkuu saumattomasti kahvan läpi, mikä on merkki laadukkaasta rakenteesta ja takaa veitsen tasapainon ja kestävyyden.

Tramontina on perinteikäs brasilialainen yritys, joka on perustettu jo vuonna 1911. Se on maailman suurin pihviveitsivalmistaja, ja sen tuotteet ovat tunnettuja erinomaisesta laadustaan. Valitsemalla Tramontina-veitsen valitset tuotteen, joka on valmistettu vastuullisesti ja ammattitaidolla, ja joka tuo ripauksen brasilialaista keittiöperinnettä myös sinun kotiisi.

Tekniset tiedot
- Terän pituus: 20 cm
- Materiaali: Ruostumaton teräs

- Kahvan materiaali: Polypropeeni
- Kahvan ominaisuudet: Antibakteerinen, ergonominen, kolme alumiininastaa
- Sarja: Ultracorte
- Astianpesukoneen kestävä: Kyllä
- Alkuperämaa: Brasilia

Käyttö ja hoito

- Pese veitsi aina käytön jälkeen käsin tai astianpesukoneessa. Vaikka veitsi kestää konepesun, käsinpesu pidentää terän käyttöikää ja säilyttää sen terävyyden paremmin.
- Kuivaa veitsi huolellisesti pesun jälkeen, jotta terä pysyy hyvässä kunnossa ja vältyt tahroilta.
- Säilytä veitsi turvallisesti veitsitukissa, magneettilistalla tai teräsuojassa, jotta terä ei tylsy tai vahingoitu ja vältät tapaturmat.