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

Kokkiveitsi 20 cm Professional, Tramontina

Koodi: 24609108 - EAN: 7891112307407



28,90 €

23,03 € (ALV 0%)

Tulostettu: 22.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- 20 cm terä DIN 1.4116 teräksestä
- Kovuus 56 HRc takaa kestävyyden
- Antibakteerinen polypropeenikahva

Tramontina Professional Master -kokkiveitsi on valmistettu laadukkaasta DIN 1.4116 -teräksestä (56 HRc). Sen ergonominen, antibakteerinen kahva takaa turvallisen otteen.

Tämä Tramontina-kokkiveitsi on keittiösi todellinen monitoimityökalu, joka sopii niin arjen ruoanlaittoon kuin vaativampaankin kokkailuun. Olipa edessäsi sitten vihannesten pilkkominen, lihan leikkaaminen tai yrttien hienontaminen, tämä veitsi suoriutuu tehtävästä vaivattomasti. Se on suunniteltu erityisesti ammattilaisten käyttöön, mutta sopii erinomaisesti myös kotikokille, joka arvostaa laadukkaita ja kestäviä välineitä.

Tramontina-kokkiveitsen terä on valmistettu huippulaadukkaasta DIN 1.4116 -teräksestä, jonka kovuus on 56 HRc. Tämä takaa veitselle erinomaisen terävyyden ja pitkän käyttöiän. Kapeneva terän hionta tekee leikkuujäljestä tarkkaa ja auttaa veistä säilyttämään terävyytensä pidempään. Veitsen ergonominen ja teksturoitu polypropeenikahva takaa luistamattoman ja turvallisen otteen, mikä on ensiarvoisen tärkeää keittiössä työskennellessä. Kahva on myös käsitelty antibakteerisella suojalla ja ruiskuvalettu suoraan veitsen ruotoon, mikä estää mikrobien kasvua ja tekee veitsestä hygieenisen käyttää.

Tramontina on perinteikäs brasilialainen yritys, joka on tunnettu laadukkaista keittiövälineistään. Heidän Professional Master -sarjansa veitset ovat saaneet NSF (National Sanitation Foundation) -sertifikaatin, mikä kertoo tuotteiden korkeasta laadusta ja hygieenisyydestä. Valitsemalla tämän Tramontina-kokkiveitsen saat käsiisi työkalun, joka kestää aikaa ja käyttöä, ja tekee ruoanlaitosta entistä nautinnollisempaa.

Tekniset tiedot
- Terän materiaali: DIN 1.4116 ruostumaton teräs
- Terän kovuus: 56 HRc
- Kahvan materiaali: Polypropeeni
- Terän pituus: 20 cm
- Sertifikaatti: NSF (National Sanitation Foundation)
- Valmistusmaa: Etelä-Brasilia

Ominaisuudet
- Laadukas ruostumaton teräs takaa kestävyyden ja terävyyden
- Kapeneva terän hionta tarkkaan leikkuujälkeen
- Ergonominen ja teksturoitu kahva luistamattomaan ja turvalliseen otteeseen
- Antibakteerinen kahva estää mikrobien kasvua
- Ruiskuvalettu kahva suoraan veitsen ruotoon takaa täydellisen istuvuuden ja hygieenisyyden
- Soveltuu monenlaiseen pilkkomiseen ja yleisveitseksi keittiöön
- Professional Master -sarja on suunniteltu ammattikäyttöön