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

Kokkiveitsi 19 cm sahalaita, Victorinox

Koodi: 5.2033.19 - EAN: 7611160501462



48,90 €

38,96 € (ALV 0%)

Tulostettu: 24.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- 19 cm sahateräinen terä
- Ruostumatonta erikoisveitsiterästä
- Fibrox-kahva kestää 150 °C

Victorinox-kokkiveitsi 19 cm sahaterällä on keittiön monipuolinen yleisveitsi. Laadukas terä ruostumattomasta erikoisteräksestä ja pitävä Fibrox-kahva.

Tämä Victorinox-kokkiveitsi on keittiösi todellinen monitoimityökalu, joka sopii niin arkeen kuin juhlaankin. Sen 19 cm:n sahateräinen terä tekee siitä erinomaisen yleisveitsen, jolla sujuu niin vihannesten pilkkominen kuin leivän leikkaaminenkin. Sahalaitainen terä on erityisen kätevä, kun haluat leikata esimerkiksi tomaatteja tai tuoretta leipää siististi ja vaivattomasti.

Victorinox-veitsen terä on valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta erikoisveitsiteräksestä, mikä takaa pitkän käyttöiän ja erinomaisen terävyyden. Terä on myös suhteellisen leveä ja tukeva, mikä antaa sinulle hyvän kontrollin leikkaamiseen. Fibrox-kahva on kuituvahvistettua nylonia ja kestää jopa 150 °C:n kuumuuden. Sen mattapintainen pinta takaa pitävän otteen, vaikka kätesi olisivat märät tai öljyisetkin. Tämä veitsi on suunniteltu ammattikäyttöön, mutta se sopii täydellisesti myös kotikokin keittiöön.

Tekniset tiedot:
- Terän pituus: 19 cm
- Terän materiaali: Ruostumaton erikoisveitsiteräs
- Terän tyyppi: Sahalaitainen
- Kahvan materiaali: Kuituvahvistettu nylon (Fibrox)
- Kahvan lämmönkesto: 150 °C

Miksi valita Victorinox-kokkiveitsi?
- Monipuolinen yleisveitsi: Sopii niin vihannesten pilkkomiseen kuin leivän leikkaamiseenkin.

- Laadukas terä: Valmistettu ruostumattomasta erikoisveitsiteräksestä, joka takaa pitkän käyttöiän ja terävyyden.
- Ergonominen kahva: Fibrox-kahva tarjoaa pitävän otteen myös märkänä tai öljyisenä, ja se kestää korkeita lämpötiloja.