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

Tomaattiveitsi 13 cm Plenus, Tramontina

Koodi: 23428105 - EAN: 7891112225374



2,99 €

2,38 € (ALV 0%)

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

- 13 cm kaareva ja sahalaitainen terä
- Ruostumatonta terästä
- Ergonominen polypropeenikahva

Tramontina Plenus -tomaattiveitsen kaareva, sahalaitainen terä viipaloi tomaatit ja halkaisee sämpylät vaivatta. Ergonominen kahva takaa hyvän otteen. Konepestävä.

Tämä Tramontina Plenus -sarjan tomaattiveitsi on keittiösi monipuolinen apuri, joka tekee tarkasta leikkaamisesta helppoa ja vaivatonta. Sen 13 cm pitkä, kaareva ja sahalaitainen terä on suunniteltu erityisesti tomaattien ja muiden pehmeiden raaka-aineiden viipalointiin, mutta se soveltuu erinomaisesti myös esimerkiksi sämpylöiden halkaisuun. Olipa kyseessä sitten aamiaispöytä tai illallisen valmistelu, tämä veitsi hoitaa homman tyylikkäästi.

Tramontina-veitsen ergonomisesti muotoiltu polypropeenikahva takaa tukevan ja miellyttävän otteen, mikä tekee työskentelystä turvallista ja tarkkaa. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu terä on kestävä ja helppohoitoinen, ja voit huoletta pestä veitsen astianpesukoneessa käytön jälkeen. Tämä veitsi on suunniteltu kestämään arjen haasteita ja palvelemaan sinua pitkään.

Tramontina on perinteikäs brasilialainen yritys, joka on tunnettu laadukkaista keittiövälineistään jo vuodesta 1911. Erityisesti pihviveitsistään tunnettu Tramontina valmistaa vuosittain valtavan määrän veitsiä ja aterimia, ja se onkin maailman suurin pihviveitsivalmistaja. Valitsemalla Tramontina-veitsen valitset siis tuotteen, jonka takana on vuosikymmenten kokemus ja sitoutuminen laatuun.

Tekniset tiedot:
- Terän pituus: 13 cm
- Terän tyyppi: Kaareva ja sahalaitainen
- Terän materiaali: Ruostumaton teräs

- Kahvan materiaali: Polypropeeni
- Kahvan ominaisuus: Ergonomisesti muotoiltu
- Sarja: Plenus
- Astianpesukoneen kestävä: Kyllä

Käyttökohteet:
- Tomaattien viipalointi
- Muiden pehmeiden raaka-aineiden viipalointi
- Sämpylöiden halkaisu