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

Tomaattiveitsi 11 cm sininen, Victorinox

Koodi: 6.7832.C1 - EAN: 7613329191507



8,99 €

7,16 € (ALV 0%)

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

- 11 cm sahalaitainen terä
- Konepesun kestävä
- Valmistettu Sveitsissä

Victorinox Swiss Classic -tomaattiveitsi on monipuolinen apuri keittiöön. Sen sahalaitainen 11 cm terä viipaloi tomaatit ja halkaisee sämpylät vaivatta.

Tämä Victorinox-tomaattiveitsi on keittiön monitoimityökalu, joka tekee arjen ruoanlaitosta sujuvampaa. Sen legendaarinen sahalaitainen terä on suunniteltu erityisesti leikkaamaan vaivattomasti läpi pehmeiden ja mehevien raaka-aineiden, kuten tomaattien, mutta se soveltuu erinomaisesti myös moniin muihin tehtäviin. Unohda litistyneet tomaatit ja epätasaiset viipaleet – tällä veitsellä saat aina siistit ja kauniit leikkuujäljet.

Victorinox Swiss Classic -sarjan veitset ovat tunnettuja laadustaan ja käytännöllisyydestään. Tämä sininen tomaattiveitsi on kevyt ja miellyttävä kädessä, mikä tekee siitä helpon ja turvallisen käyttää. Olipa kyseessä sitten aamiaissämpylöiden halkaisu, pizzan paloittelu tai salaattiainesten valmistelu, tämä veitsi on luotettava apuri keittiössäsi. Sen kestävä rakenne ja konepesun kestävyys takaavat pitkän käyttöiän ja helpon puhdistuksen.

Sveitsissä valmistettu Victorinox-laatu näkyy ja tuntuu jokaisessa yksityiskohdassa. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu terä pysyy terävänä pitkään, ja PP-muovista valmistettu kahva tarjoaa hyvän otteen. Hanki itsellesi tämä monipuolinen ja luotettava Victorinox-tomaattiveitsi, ja huomaat pian, kuinka paljon se helpottaa keittiöaskareitasi.

Tekniset tiedot
- Terän pituus: 11 cm
- Materiaali: PP-muovi, ruostumaton teräs

- Väri: Sininen
- Tuotesarja: Swiss Classic
- Valmistusmaa: Sveitsi
- Ominaisuudet: Kevyt, konepesun kestävä

Käyttökohteet

- Tomaattien ja muiden mehevien raaka-aineiden viipalointi
- Tuoreiden sämpylöiden halkaisu
- Pizzan paloittelu