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

Tomaattiveitsi 11 cm, keltainen, Victorinox

Koodi: 6.7838.C1 - EAN: 7613329191521



8,99 €

7,16 € (ALV 0%)

Tulostettu: 25.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- 11 cm sahalaitainen terä
- Konepesun kestävä
- Valmistettu Sveitsissä

Victorinoxin keltainen tomaattiveitsi on monipuolinen apuri keittiöön. Sen 11 cm sahalaitainen terä viipaloi tomaatit ja sämpylät vaivatta. Konepesun kestävä ja valmistettu Sveitsissä.

Tämä keltainen Victorinox-tomaattiveitsi on keittiösi monipuolinen apuri, joka tekee tarkkuutta vaativista leikkuutehtävistä helppoa ja vaivatonta. Sen sahalaitainen terä on suunniteltu erityisesti käsittelemään pehmeitä ja meheviä raaka-aineita, kuten tomaatteja, joiden kuori on usein haastava leikata siististi. Veitsi pureutuu kuoreen ilman, että hedelmä litistyy tai repeytyy.

Mutta älä anna nimen hämätä – tämä veitsi on paljon enemmän kuin pelkkä tomaattiveitsi! Se soveltuu erinomaisesti myös muiden hedelmien ja vihannesten viipalointiin, tuoreiden sämpylöiden halkaisuun aamiaisella tai vaikkapa pizzan paloitteluun illanistujaisissa. Sen monipuolisuus tekee siitä korvaamattoman työkalun jokaisessa keittiössä, olitpa sitten kokenut kokki tai vasta-alkaja.

Victorinox Swiss Classic -sarjan tuotteena tämä veitsi edustaa sveitsiläistä laatua ja tarkkuutta. Se on valmistettu 100-prosenttisesti Sveitsissä, ja sen suunnittelussa on panostettu käyttömukavuuteen ja kestävyyteen. Kevyt rakenne ja konepesun kestävyys tekevät siitä helppohoitoisen ja miellyttävän käyttää päivästä toiseen.

Tekniset tiedot:
- Terän pituus: 11 cm
- Terän tyyppi: Sahalaitainen
- Väri: Keltainen
- Materiaali: PP (polypropeeni), ruostumaton teräs

- Tuotesarja: Swiss Classic
- Valmistusmaa: Sveitsi
- Konepesun kestävä: Kyllä

Käyttövinkit:

- Tomaatit ja muut pehmeät hedelmät: Sahalaitainen terä leikkaa kuoren helposti rikkomatta hedelmän rakennetta.
- Sämpylät ja leivät: Täydellinen tuoreiden sämpylöiden ja pienten leipien halkaisuun.
- Pizza: Leikkaa pizzapalat siististi ja vaivattomasti.
- Muut vihannekset: Kokeile myös muiden vihannesten, kuten kurkun tai paprikan, viipalointiin.