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

Leipäveitsi 21 cm sahalaita, Victorinox

Koodi: 5.2533.21 - EAN: 7611160506016



45,90 €

36,57 € (ALV 0%)

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

- 21 cm sahalaitainen terä
- Hygieeninen Fibrox-kahva
- Ammattikäyttöön suunniteltu

Victorinox-leipäveitsen 21 cm sahalaitainen terä leikkaa vaivattomasti kovakuorisetkin leivät. Ergonominen Fibrox-kahva takaa pitävän otteen myös märkänä.

Tämä Victorinox-leipäveitsi on keittiösi luottokumppani, kun haluat leikata leivän kuin leivän vaivattomasti. Olipa kyseessä sitten rapeakuorinen maalaisleipä tai pehmeä patonki, tämän veitsen tukeva sahalaitainen terä läpäisee sen ilman murusia ja repimistä. Se on suunniteltu niin, että saat aina siistit ja tasaiset viipaleet.

Veitsen terä on valmistettu ensiluokkaisesta terässeoksesta, joka on valittu juuri leipäveitsen vaatimukset huomioiden. Se pitää teränsä pitkään, eikä tylsy helposti. Ja mikä parasta, terän koostumuksen ansiosta voit teroittaa sen uudelleen ja uudelleen partaveitsen teräväksi, joten veitsi palvelee sinua vuodesta toiseen.

Victorinox-leipäveitsen Fibrox-kahva on ergonomisesti muotoiltu ja luistamaton, mikä takaa turvallisen ja pitävän otteen jopa märillä käsillä. Tämä tekee leikkaamisesta miellyttävää ja turvallista, olitpa sitten kokenut ammattikokki tai innokas kotileipuri. Fibrox-sarja on alun perin suunniteltu ammattikäyttöön, joten se täyttää korkeimmatkin laatuvaatimukset ja on erinomainen valinta myös kotikeittiöön.

Tekniset tiedot
- Terän pituus: 21 cm
- Terän materiaali: Terässeos
- Terän tyyppi: Sahalaitainen
- Kahvan materiaali: Fibrox (TPE)

- Kahvan ominaisuudet: Ergonominen, luistamaton
- Kahvan lämmönkesto: 80–110 °C
- Kokonaisuusmateriaali: TPE, ruostumaton teräs
- Tuotesarja: Fibrox

Hoito-ohjeet

- Käsinpesu suositeltavaa
- Kuivaa veitsi heti pesun jälkeen
- Säilytä veitsitukissa tai magneettilistalla