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

Konditoriaveitsi 26 cm, Victorinox

Koodi: 5.2933.26BK - EAN: 7611160296665



58,90 €

46,93 € (ALV 0%)

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

- 26 cm sahateräinen terä
- Ruostumatonta erikoisveitsiterästä
- Fibrox-kahva pitää otteen märkänäkin

Tämä Victorinox-konditoriaveitsi on 26 cm pitkä ja siinä on sahateräinen terä parhaasta ruostumattomasta erikoisteräksestä. Fibrox-kahva pitää otteen märkänäkin.

Tämä Victorinox-konditoriaveitsi on todellinen monitoimityökalu keittiöön, joka tekee leivonnasta ja ruoanlaitosta entistäkin nautinnollisempaa. Olipa kyseessä sitten tuoreen leivän viipalointi, kakkupohjien tasaaminen tai muiden leivonnaisten käsittely, tämä veitsi suoriutuu tehtävästä vaivattomasti ja tarkasti.

Veitsen salaisuus piilee sen laadukkaissa materiaaleissa ja harkitussa muotoilussa. Sahateräinen terä on valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta erikoisveitsiteräksestä, mikä takaa pitkän käyttöiän ja erinomaisen leikkuutehon. Terävyys säilyy pitkään, ja veitsi leikkaa siististi ilman repimistä. Fibrox-kahva on kuituvahvistettua nylonia, joka kestää jopa 150 °C:n kuumuuden. Sen mattapintainen rakenne varmistaa pitävän otteen myös märkänä tai öljyisenä, mikä lisää turvallisuutta ja käyttömukavuutta keittiössä. Victorinoxin ammattimallista tuttu kahvan muotoilu istuu käteen erinomaisesti, tehden veitsen käytöstä miellyttävää pitkissäkin leivontasessioissa.

Tämä 26 cm pitkä Victorinox-veitsi on suunniteltu vastaamaan vaativienkin kotileipurien ja ammattilaisten tarpeisiin. Se on luotettava kumppani kaikkiin leivontaprojekteihin, ja sen avulla saat aikaan onnistuneita lopputuloksia kerta toisensa jälkeen. Pakkaus on kätevä kartonkiblisteri, joka suojaa veistä kuljetuksen ja säilytyksen aikana.

Tekniset tiedot:
- Terän pituus: 26 cm

- Terän materiaali: Ruostumaton erikoisveitsiteräs
- Terän tyyppi: Sahateräinen
- Kahvan materiaali: Kuituvahvistettu nylon (Fibrox)
- Kahvan lämmönkesto: 150 °C
- Kahvan ominaisuudet: Mattapintainen, pitävä ote myös märkänä tai öljyisenä
- Käyttötarkoitus: Konditoria- ja leipäveitsi, soveltuu myös kakkupohjien leikkaamiseen