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

Juustoveitsi 30 cm, Victorinox

Koodi: 6.1203.30 - EAN: 7611160600486



159 €

126,69 € (ALV 0%)

Tulostettu: 28.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- 30 cm terä ammattikäyttöön
- Kaksi kahvaa tukevaan otteeseen
- Hygieeniset Fibrox-kahvat

Victorinox Fibrox -juustoveitsi on ammattitason työkalu 30 cm terällä, joka takaa ergonomisen ja turvallisen otteen suurtenkin juustokiekkojen käsittelyyn.

Tämä Victorinox-juustoveitsi on todellinen työjuhta, joka on suunniteltu ammattimaiseen juustojen käsittelyyn, mutta sopii erinomaisesti myös vaativan kotikokin keittiöön. Sen kaksi kahvaa takaavat tukevan ja ergonomisen otteen, mikä tekee suurtenkin juustokiekkojen leikkaamisesta vaivatonta ja turvallista. Unohda taistelu juuston kanssa – tällä veitsellä homma hoituu!

Veitsen terä on valmistettu ensiluokkaisesta terässeoksesta, joka on valittu juuri tähän tarkoitukseen. Se pitää teränsä pitkään, eikä tylsy helposti. Ja mikä parasta, terän voi teroittaa uudelleen ja uudelleen partaveitsen teräväksi, joten veitsi palvelee sinua vuodesta toiseen. Victorinox-laatuun voi luottaa.

Hygieeniset Fibrox-kahvat on muotoiltu ammattikäytön ergonomiavaatimukset huomioiden. Ne ovat luistamattomat, joten saat niistä pitävän ja turvallisen otteen jopa märillä käsillä. Tämä on tärkeää, kun työskentelet keittiössä ja haluat varmistaa turvallisuuden ja tehokkuuden. Fibrox-sarja on tunnettu kestävyydestään ja käytännöllisyydestään.

Tekniset tiedot
- Terän pituus: 30 cm
- Materiaali: TPE, ruostumaton teräs
- Kahvan materiaali: Fibrox
- Kahvan lämpötilankesto: 80–110 °C
- Kahvan ominaisuudet: Ergonominen, luistamaton, pitävä ote myös märillä käsillä

- Tuotesarja: Fibrox
- Suositeltu käyttö: Ammattimainen juustojen käsittely, kotikokkaus

Hoito-ohjeet

- Käsinpesu suositeltavaa
- Kuivaa veitsi välittömästi pesun jälkeen
- Säilytä veitsimagneetissa tai vastaavassa turvallisessa paikassa
- Kestää konepesun, mutta käsinpesu pidentää veitsen käyttöikää ja terävyyttä