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

Lihaveitsi 20 cm Black, Tramontina

Koodi: 22843108 - EAN: 7891112296794



30,90 €

24,62 € (ALV 0%)

Tulostettu: 21.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- 20 cm jäykkä ja kaartuva terä
- Tummaksi oksidoitu ruostumaton teräs
- Ergonominen FSC-sertifioitu puukahva

Tämä Tramontina-lihaveitsi on varustettu jäykällä, kärjestä kaartuvalla terällä, joka sopii niin raa'an kuin kypsennetynkin lihan leikkaamiseen. Ergonominen puukahva takaa tukevan otteen.

Tämä Tramontina-lihaveitsi on keittiösi uusi luottotyökalu, kun edessä on lihan leikkaaminen. Olipa kyseessä sitten raaka liha valmisteluvaiheessa tai kypsennetty herkku tarjoilua varten, tämä veitsi suoriutuu tehtävästä vaivattomasti. Sen jäykkä ja kärjestä kaartuva terä on suunniteltu erityisesti lihan käsittelyyn, ja se takaa tarkan ja siistin leikkuujäljen joka kerta.

Tramontina Black Collection -lihaveitsen ergonomisesti muotoiltu puukahva istuu käteen kuin valettu, tarjoten tukevan ja varman otteen vaativassakin työssä. Kahvan materiaali on vastuullisesti hankittua FSC-sertifioitua Ipe-puuta, ja sen kestävät ruostumattomasta teräksestä valmistetut niitit viimeistelevät tyylikkään ja kestävän kokonaisuuden. Veitsen terä on tummaksi oksidoitua ruostumatonta terästä, mikä antaa sille ainutlaatuisen ulkonäön ja lisää kestävyyttä.

Muista huolehtia veitsestäsi oikein, jotta se säilyttää terävyytensä ja ulkonäkönsä pitkään. Käsipesu miedolla käsitiskiaineella ja pehmeällä tiskisienellä on suositeltavaa. Vältä kovaa mekaanista rasitusta, kuten hankaamista pesun yhteydessä, sillä se saattaa muuttaa terän ulkonäköä ja väriä. Oikein hoidettuna tämä Tramontina-lihaveitsi palvelee sinua keittiössäsi vuosia.

Tekniset tiedot:
- Terän pituus: 20 cm
- Terän ominaisuus: Jäykkä ja kärjestä kaartuva
- Terän materiaali: Tummaksi oksidoitu ruostumaton teräs

- Kahvan materiaali: FSC-sertifioitu Ipe-puu
- Niittien materiaali: Ruostumaton teräs
- Väri: Musta
- Käyttötarkoitus: Raaka- ja kypsennetyn lihan leikkaaminen

Hoito-ohjeet:
- Puhdista veitsi käsin pesemällä.
- Käytä mietoa käsitiskiainetta ja pehmeää tiskisientä.
- Vältä kovaa mekaanista rasitusta, kuten hankaamista, pesun aikana, sillä se voi muuttaa terän ulkonäköä ja väriä.