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

Veitsitukki Swiss Classic, 12-osainen, Victorinox

Koodi: 6.7153.11 - EAN: 7611160004093



419 €

333,86 € (ALV 0%)

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

- Kattava 12-osainen veitsisarja
- Kolme kokkiveistä: 15 cm, 22 cm ja 17 cm Santoku
- Sisältää pyökkisen tukin ja teroituspuikon

Kattava 12-osainen Victorinox-veitsisarja pyökkisessä tukissa. Sisältää kaiken tarvittavan kuorimaveitsistä kokkiveitsiin ja teroituspuikkoon.

Victorinox Swiss Classic 12-osainen veitsitukki on käytännössä valmis työkalupaketti keittiöön. Tämä kokonaisuus on suunniteltu niin kotikokille kuin vaativampaankin käyttöön, ja sen avulla saat kerralla yhtenäisen ja todella monipuolisen veitsivalikoiman. Unohda laatikossa pyörivät tylsät veitset – kaikki pysyy siististi järjestyksessä ja terävänä tukevassa pyökkitukissa.

Sarjan monipuolisuus on omaa luokkaansa. Pienten raaka-aineiden käsittelyyn löytyy kolme erilaista kuorimaveistä (8 cm sahalaita, 8 cm suora, 10 cm suora) sekä erillinen perunankuorija. Sahalaitainen 11 cm tomaattiveitsi puree pehmeänkin kuoren läpi litistämättä sisältöä, ja samankokoinen pihviveitsi on täydellinen ruokapöytään. Rapeakuorinen leipäkään ei ole ongelma 21 cm sahalaitaiselle leipäveitselle.

Varsinaisiin pilkkomistöihin sarjassa on kolme huippuluokan vaihtoehtoa. Kompakti 15 cm kokki- ja juuresveitsi antaa erinomaisen hallinnan tarkempaan työskentelyyn. Suurempi 22 cm kokkiveitsi taas tarjoaa enemmän terän pituutta ja massaa esimerkiksi lihan, kaalin ja muiden kookkaiden raaka-aineiden käsittelyyn. Näiden rinnalla on 17 cm Santoku, japanilaistyylinen kokkiveitsi, jonka terän ovaalihionta vähentää kitkaa ja auttaa viipaleita irtoamaan terästä vaivattomasti. Voit valita työkalun aina raaka-aineen ja oman työskentelytapasi mukaan.

Hyvienkin veitsien terävyys vaatii ylläpitoa. Siksi kokonaisuuteen kuuluu 23 cm teräksinen teroituspuikko. Säännöllinen terän oikaisu pitää veitset huippukunnossa ja vähentää varsinaisen

teroituksen tarvetta. Terävällä veitsellä työskentely on paitsi tehokkaampaa ja hauskempaa, myös huomattavasti turvallisempaa kuin yrittää sahata sipulia välineellä, joka on vuosien saatossa saavuttanut voiveitsen suorituskyvyn.

Tekniset tiedot
- Valmistaja: Victorinox
- Sarja: Swiss Classic
- Osien lukumäärä: 12
- Veitsitukin materiaali: Pyökki
- Teroituspuikon materiaali: Teräs
- Mitat (P x L x K): 361 x 94 x 94 mm
- Paino: 2,38 kg
- Alkuperämaa: Sveitsi

Pakkauksen sisältö
- Pyökkinen veitsitukki
- Kaksihahloinen perunankuorija
- Pihviveitsi, 11 cm
- Sahalaitainen kuorimaveitsi, 8 cm
- Suorateräinen kuorimaveitsi, 8 cm
- Suorateräinen kuorimaveitsi, 10 cm
- Sahalaitainen tomaattiveitsi, 11 cm
- Kokki-/juuresveitsi, 15 cm
- Kokkiveitsi, 22 cm
- Santoku-veitsi, ovaalihionta, 17 cm
- Sahalaitainen leipäveitsi, 21 cm
- Pyöreä teroituspuikko, 23 cm