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

Veitsiteline Swiss Classic ja 5 veistä, Victorinox

Koodi: 6.7143.5 - EAN: 7611160056931



249 €

198,41 € (ALV 0%)

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

- Säilytys kätevästi keittiön laatikossa
- Sisältää 5 monipuolista Swiss Classic -veistä
- Tukeva pyökkipuinen teline kumihidasteilla

Kätevä Victorinox-veitsisetti, joka säilytetään keittiön laatikossa. Sisältää tyylikkään pyökkipuisen telineen ja 5 monipuolista Swiss Classic -veistä.

Onko keittiösi työtaso aina täynnä? Victorinox Swiss Classic -veitsisetti tarjoaa nerokkaan ratkaisun keittiöveitsien säilytykseen. Perinteisen, tilaa vievän veitsitukin sijaan tämä setti sisältää tyylikkään pyökkipuisen telineen, joka on suunniteltu sijoitettavaksi suoraan keittiön laatikkoon. Näin veitset pysyvät terävinä, järjestyksessä ja turvallisesti piilossa, mutta aina käden ulottuvilla. Samalla koko työtaso vapautuu ruoanlaittoa varten.

Setti on koottu niin, että se kattaa kaikki keittiön yleisimmät leikkaustyöt. Mukana tulee viisi laadukasta Victorinox Swiss Classic -veistä:

Itse teline on valmistettu kestävästä pyökistä. Sen pohjassa olevat kumihidasteet pitävät sen tukevasti paikallaan laatikossa, ja telineen etureunaan muotoiltu kolo tekee veitsien ottamisesta ja takaisin laittamisesta vaivatonta. Ennen tilaamista on hyvä mitata oman keittiölaatikon sisämitat ja varmistaa, että teline mahtuu sinne.

Ominaisuudet
- Kuorimaveitsi (8 cm): Täydellinen pienten hedelmien ja vihannesten tarkkaan kuorimiseen ja käsittelyyn.
- Tomaatti- ja pöytäveitsi (11 cm): Sahalaitainen terä puree vaivattomasti tomaatin sitkeän kuoren läpi litistämättä sisusta. Toimii erinomaisesti myös sämpylöiden ja muiden pienten leikkuutöiden parissa.

- Kokkiveitsi (19 cm): Keittiön monipuolinen yleisveitsi, joka sopii lihan, kalan ja kasvisten pilkkomiseen ja leikkaamiseen.
- Santoku-veitsi (17 cm): Japanilaistyylinen, ovaalihiottu yleisveitsi on omiaan erityisesti vihannesten tarkkaan pilkkomiseen ja viipalointiin. Hionta estää raaka-aineita tarttumasta terään.
- Leipäveitsi (21 cm): Pitkä ja vahva sahalaitainen terä leikkaa rapeakuorisenkin leivän siististi ilman painamista.
- Telineen materiaali: Pyökki
- Veitsien terien materiaali: Ruostumaton teräs
- Veitsien kahvojen materiaali: Muovi
- Telineen mitat (P x L x K): 435 x 145 x 65 mm
- Kokonaispaino: 2,2 kg
- Alkuperämaa: Sveitsi
- Pyökkipuinen veitsiteline laatikkoon
- Kuorimaveitsi, 8 cm
- Tomaatti-/pöytäveitsi, sahalaitainen, 11 cm
- Kokkiveitsi, 19 cm
- Santoku-veitsi, ovaalihiottu, 17 cm
- Leipäveitsi, sahalaitainen, 21 cm