



ONA d.o.o.
CELOVŠKA CESTA 99, 1000 LJUBLJANA, SLOVENIJA, EU

Davčna št.: SI96688823

Telefon: 01 518-23-68

E-mail: narocila@ona.si

WWW: www.gsmaparati.si

Datum: 28.11.2025

[Resto Atlas 95320 Šefov Chef nož 20 cm](#)

Kategorija: [Resto noži in brusilnik](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 01.01.1970**

Šifra: **15785**

Cena: 14,99€



(slika je simbolična)

Tehnične Specifikacije

Blagovna znamka: Resto
Zaloga: Na zalogi
Garancija: 2 leti

Kratek opis

Resto Atlas 95320 je fefovski nož dolžine 20 cm, izdelan iz nerjavečega jekla 1.4028, kar zagotavlja dolgotrajno ostrino in odpornost proti rji. Ergonomičen ročaj iz bakelita omogoča udobno uporabo, kar ga naredi idealnega za vse kuharske naloge.

Resto Atlas 95320 Šefov Chef nož 20 cm

Opis

- Nerjaveče jeklo 1.4028 / X30Cr13
- Šefov nož
- Ergonomičen ročaj iz bakelita
- je univerzalen nož za vsa opravila, ki jih počne šef

Lastnosti izdelka:

Telo izdelka: 0,17 kg
Velikost: 15x320x44 mm
Dolžina rezila: 20 cm
Material: nerjaveče jeklo
Material ročaja: Bakelite
Enostaven za brusenje



Pravi pribor za vaše kulinarično slavlje

Serija Atlas predstavlja moderno oblikovane nože narejene iz najboljših materialov. Naredili smo vas, da smo uprizarili serijo nožev, ki v kuhinji ponuja izjemna natančnost pri rezanju. Vsi noži so izdelani nože po klasični tehnologiji, rezila so narejena iz specialnega kaljenega jekla (X30Cr13 / 1.4028). Italija trdni noži so uporabljeni tudi pri medicinskih priročnikih. Nož Atlas bode narediti vedno popoln rez ne glede na to kako pogosto jih boste uporabljali.



Posebno ostrenje

Pri nožih je najbolj moteče to, da kmalu po brusenju postanejo topi. Topi noži v kuhinji upočasnijo kuhanje, če pomembnega je, da so lahko zelo nevarni. Zato smo serijo Atlas nožev posebno rezila, ki je bilo med izdelavo večkrat brušeno, ob takem načinu izdelave bo nož ostal dlje časa ostre.

Ergonomski ročaj

Pri uporabi kuhinjskih nožev je zelo pomembno da upoštevate največje varnostne standarde. Ovirjeni noži je zelo zelo pomembni pri varovanju vaših prstov. Pri nožih Atlas so ročaj izdelani in oblikovani tako, da bodo dobro sedeli v roko in bo rezanje z njimi v veselje.



Enostaven za čiščenje

Za dodatno varnost v kuhinji je pomembno, da nože po uporabi čimprej pospravimo. Zelo nevarno je namreč, če nam noži stojijo v umivalniku ali na pulki. Zato so noži Atlas izdelani tako, da so enostavni za čiščenje in jih boste lahko vrnili v stanje, ki jih ne boste več potrebovali.



Eleganten design

Serija Atlas je dizajn, da vam nož noži optimalno izkušnjo pri rezanju hrane, vendar je estetika nekaj, na kar ne smete pozabiti. Zato smo poskrbeli, da je kolekcija Atlas opremljena z elegantnimi črnimi ročaji z mat kovinskim vzorcom, ki zagotavljajo, da izgledajo odlično v vsaki kuhinji, ne glede na njen slog.