



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: 07.05.2024

[Resto Atlas 95321 Santoku nož 17,5 cm](#)

Kategorija: [Resto noži in brusilnik](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 08.05.2024**

Šifra: **15786**

Cena: 14,99€



(slika je simbolična)

Kratek opis

Resto Atlas 95321 Santoku nož 17,5 cm Opis Noževječelo jeklo 1.4028 / X30Cr13 Antibakterijska površina Ergonomski ročaj iz bakelita primeren za rezanje, sekiranje in drobljenje (idealno za pripravo azijskih jedi)
Lastnosti izdelka: Teža izdelka: 0,19 kg Velikost: 15x20x41 mm Dolžina noža: 17,5 cm Material: noževječelo jeklo Material ročaja: Bakelita Enostaven za brušenje
Pravi pribor za vaše kulinarico izosa serija Atlas predstavlja moderno oblikovane nože napregnje iz najboljših materiala. Naraditi smo vse, da smo ustvarili serijo nožev, ki v kuhinji ponuja izjemno razčlenost pri rezanju. Vsi noži so izdelani ročno po klasični tehnologi, noži so napregnje iz specialnega kaljenega jekla (X30Cr13 / 1.4028). Atlas nožev je bil še opremljen tudi pri mehaniziranih pripravičih. Nož Atlas bode naradili vedno popon nož ne glede na to kake pogoje jih bode uporabili. Redno ostrenje pri nožu je najbolj metode to, da kmalu po brudenju postanejo topi. Topi noži v kuhinji upočasnijo kuharje, da poravnajo je je da bi lahko hitro reševali. Zato ime serija Atlas nožev posebno nožilo, ki je bilo med izdelavi vedno izbrano, da lahko nožilo izkazuje to nož ustal ali čas ostar.
Ergonomski ročaj: Pri uporabi kuhinjskih nožev je zelo pomembno da upoštevate navodila varnostne standarde. Oprejeni noži je zato zelo pomemben pri varovanju vaših prstov. Pri nožu Atlas so ročaj izbrani in oblikovani tako, da bode vidno ustoli v roko in to rezanje z njim v vsaki. Enostaven za čiščenje: Za dodatno varnost v kuhinji je pomembno, da nože po uporabi čistimo poopravmo. Zato nožev je namreč, da vam nož očisti v priručniku ali da puti. Zato so noži Atlas izdelani nože, da se enostaven za čiščenje in jih bode lahko varno pospraviti v hladilnik, ko jih ne bode več potrebovali. Eleganten design: Serija Atlas, da vam nož ni optimalno izkazuje pri rezanju hrane, vendar je estetski nož, na kar ne smete pozabiti. Zato smo predstili, da je kuhinjski Atlas opremljena z elegantnimi črni ročaj z mat kovinskimi vstavki, ki zagotavljajo, da izgledajo odlično v vsaki kuhinji, ne glede na njen slog.

Resto Atlas 95321 Santoku nož 17,5 cm Opis

Noževječelo jeklo 1.4028 / X30Cr13
Antibakterijska površina
Ergonomski ročaj iz bakelita
primeren za rezanje, sekiranje in drobljenje (idealno za pripravo azijskih jedi)

Lastnosti izdelka:
Teža izdelka: 0,19 kg
Velikost: 15x20x41 mm
Dolžina noža: 17,5 cm
Material: noževječelo jeklo
Material ročaja: Bakelita
Enostaven za brušenje



Pravi pribor za vaše kulinarico slavje

Pri nožu je najbolj metode to, da kmalu po brudenju postanejo topi. Topi noži v kuhinji upočasnijo kuharje, da poravnajo je je da bi lahko hitro reševali. Zato ime serija Atlas nožev posebno nožilo, ki je bilo med izdelavi vedno izbrano, da lahko nožilo izkazuje to nož ustal ali čas ostar.
Ergonomski ročaj: Pri uporabi kuhinjskih nožev je zelo pomembno da upoštevate navodila varnostne standarde. Oprejeni noži je zato zelo pomemben pri varovanju vaših prstov. Pri nožu Atlas so ročaj izbrani in oblikovani tako, da bode vidno ustoli v roko in to rezanje z njim v vsaki. Enostaven za čiščenje: Za dodatno varnost v kuhinji je pomembno, da nože po uporabi čistimo poopravmo. Zato nožev je namreč, da vam nož očisti v priručniku ali da puti. Zato so noži Atlas izdelani nože, da se enostaven za čiščenje in jih bode lahko varno pospraviti v hladilnik, ko jih ne bode več potrebovali. Eleganten design: Serija Atlas, da vam nož ni optimalno izkazuje pri rezanju hrane, vendar je estetski nož, na kar ne smete pozabiti. Zato smo predstili, da je kuhinjski Atlas opremljena z elegantnimi črni ročaj z mat kovinskimi vstavki, ki zagotavljajo, da izgledajo odlično v vsaki kuhinji, ne glede na njen slog.



Posebno ostrenje

Pri nožu je najbolj metode to, da kmalu po brudenju postanejo topi. Topi noži v kuhinji upočasnijo kuharje, da poravnajo je je da bi lahko hitro reševali. Zato ime serija Atlas nožev posebno nožilo, ki je bilo med izdelavi vedno izbrano, da lahko nožilo izkazuje to nož ustal ali čas ostar.

Ergonomski ročaj

Pri uporabi kuhinjskih nožev je zelo pomembno da upoštevate navodila varnostne standarde. Oprejeni noži je zato zelo pomemben pri varovanju vaših prstov. Pri nožu Atlas so ročaj izbrani in oblikovani tako, da bode vidno ustoli v roko in to rezanje z njim v vsaki.



Enostaven za čiščenje

Za dodatno varnost v kuhinji je pomembno, da nože po uporabi čistimo poopravmo. Zato nožev je namreč, da vam nož očisti v priručniku ali da puti. Zato so noži Atlas izdelani nože, da se enostaven za čiščenje in jih bode lahko varno pospraviti v hladilnik, ko jih ne bode več potrebovali.



Eleganten design
Serija Atlas, da vam nož ni optimalno izkazuje pri rezanju hrane, vendar je estetski nož, na kar ne smete pozabiti. Zato smo predstili, da je kuhinjski Atlas opremljena z elegantnimi črni ročaj z mat kovinskimi vstavki, ki zagotavljajo, da izgledajo odlično v vsaki kuhinji, ne glede na njen slog.