



Datum: 28.11.2025

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

Resto Atlas 95323 Utility nož za rezanje 13 cm

Kategorija: [Resto noži in brusilnik](#)
Dobavljivost: **predvidena dobava 01.01.1970**
Šifra: **15788**

Cena: 9,99€



(slika je simbolična)

Tehnične Specifikacije

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

Kratek opis

Resto Atlas 95323 je 20 cm dolg nož za rezanje, izdelan iz nerjavečega jekla 1.4028, ki zagotavlja dolgotrajno ostrino in odpornost proti rji. Njegova antibakterijska površina in ergonomičen ročaj iz bakelita omogočata udobno uporabo, kar ga naredi idealnega za lupljenje in rezanje hrane.

Resto Atlas 95323 Carving nož za rezanje 20 cm

Opis

Nerjaveče jeklo 1.4028 / X30Cr13

Antibakterijska površina

Ergonomičen ročaj iz bakelita

Nož je primeren za lupljenje, rezanje sekiranje hrane

Lastnosti izdelka:

Teta izdelka: 1/27 kg

Velikost: 15x10x20 mm

Dolžina rezila: 13 cm

Material: nerjaveče jeklo

Material ročaja: Bakelite

Enostaven za brnjenje



Pravi pribor za vaše kulinarično slavlje

Serija Atlas predstavlja moderno oblikovane nože narejene iz najboljših materialov. Naredili smo vas, da smo uparili serijo nožev, ki v kuhinji ponuja izjemna natančnost pri rezanju. Vsi naši so izdelani nože po klasični tehnologiji, rezila so narejena iz specialnega kaljenega jekla (X30Cr13 / 1.4028). Italija trdni noži so uporabili tudi pri medicinskih preprotnosti. Noži Atlas bodo naredili vedno popoln niz ne glede na to kako pogosto jih boste uporabljali.



Posebno ostrenje

Pri nožih je najbolj moteče to, da kmalu po brušenju postanejo bopi. 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 najboljše varnostne standarde. Ovirjeni noži je zelo zelo pomembni pri varovanju vaših prstov. Pri nožih Atlas so ročaji izdelani in oblikovani tako, da bodo dobro sedli 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 varnost.



Eleganten design

Sprejeto si želimo, da vam naš nož optimalno služijo pri rezanju hrane, vendar je estetika nekaj, na kar ne smete pozabiti. Zato smo poskrbeli, da je kolekcija Atlas opremljena z elegantnimi cromat ročaji z mat kovinskim vzorcom, ki zagotavljajo, da izgledajo odlično v vsaki kuhinji, ne glede na njen slog.