



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: 06.05.2024

Resto Atlas 95324 Paring nož za lupljenje 9 cm

Kategorija: [Resto noži in brusilnik](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 07.05.2024**

Šifra: **15789**

Cena: 9,99€



(slika je simbolična)

Kratek opis

Resto Atlas 95324 Paring nož za lupljenje 9 cm Opis Nerjaveča jekla 1.4028 / A30C13 8-krakobakrška površina Ergonomičen ročaj iz bakelita Nož je primeren za lupljenje, obrezovanje in pripravo sadja in zelenjave. Lastnosti izdelka: Teža izdelka: 0,05 kg Vrtilnik: 15x30x20 mm Dolžina rezila: 9 cm Material: nerjaveča jekla Material ročaja: Bakelite Enostaven za brnjenje Pravi pribor za vaše kulinarčno slanje Resto Atlas predstavlja moderno oblikovane nože narjene iz najboljših materialov. Narušiti smete, da smo ustvarili serijo nožev, ki v kuhinji ponuja izjemno raznovrstnost pri rezanju. Vsi noži so izdelani ročno po klasični tehnologi, rezila so narejena iz specialnega kaljenega jekla (A30C13 / 1.4028). Taksi trdnost jekla se uporablja tudi pri medicinskih pripomočkih. Noži Atlas bodo narajali vedno pogostej, ne glede na to kako pogosto jih boste uporabljali. Posebno osterje Pri nožih je najpomembnejša, da imajo po brnjenje ostreje tupo. Tupo noži v kuhinji upočasnjuje kuhanje, še pomembneje pa je, da so lahko zelo nevarni. Zato smo serijo Atlas nožev posebej nože, ki je bila med izdelavo večkrat brnjeni, ob takem načinu izdelave bo nož ostal dlje časa oster. Ergonomski ročaj Pri uporabi kuhinjskih nožev je zelo pomembno da uporabljate najugje varen priro. Pri nožih Atlas so ročaj 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. Zato nevarno je namet, da nam nož stoji v umivalniku ali na pultu. Zato so noži Atlas izdelani tako, da so enostavni za čiščenje in jih boste lahko verno pospravili v hladilnik, ko jih ne boste več potrebovali. Ergonomski desek Serija Atlas, da vam nož tudi optimalno izkazuje pri rezanju hrane, vendar je ustavila nekaj, na kar ne smete pozabiti. Zato smo poskrbeli, da je kuhinja Atlas opremljena z elegantnimi črnimi noži, ki izgledajo odlično v vsaki kuhinji, ne glede na slog.

Resto Atlas 95324 Paring nož za lupljenje 9 cm Opis

Nerjaveča jekla 1.4028 / A30C13
8-krakobakrška površina
Ergonomičen ročaj iz bakelita

Nož je primeren za lupljenje, obrezovanje in pripravo sadja in zelenjave

Lastnosti izdelka:
Teža izdelka: 0,05 kg
Vrtilnik: 15x30x20 mm
Dolžina rezila: 9 cm
Material: nerjaveča jekla
Material ročaja: Bakelite
Enostaven za brnjenje



Pravi pribor za vaše kulinarčno slanje

Serija Atlas predstavlja moderno oblikovane nože narjene iz najboljših materialov. Narušiti smete, da smo ustvarili serijo nožev, ki v kuhinji ponuja izjemno raznovrstnost pri rezanju. Vsi noži so izdelani ročno po klasični tehnologi, rezila so narejena iz specialnega kaljenega jekla (A30C13 / 1.4028). Taksi trdnost jekla se uporablja tudi pri medicinskih pripomočkih. Noži Atlas bodo narajali vedno pogostej, ne glede na to kako pogosto jih boste uporabljali.



Posebno osterje

Pri nožih je najpomembnejša, da imajo po brnjenje ostreje tupo. Tupo noži v kuhinji upočasnjuje kuhanje, še pomembneje pa je, da so lahko zelo nevarni. Zato smo serijo Atlas nožev posebej nože, ki je bila med izdelavo večkrat brnjeni, ob takem načinu izdelave bo nož ostal dlje časa oster.

Ergonomski ročaj

Pri uporabi kuhinjskih nožev je zelo pomembno da uporabljate najugje varen priro. Pri nožih Atlas so ročaj 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. Zato nevarno je namet, da nam nož stoji v umivalniku ali na pultu. Zato so noži Atlas izdelani tako, da so enostavni za čiščenje in jih boste lahko verno pospravili v hladilnik, ko jih ne boste več potrebovali.



Enostaven desek

Serija Atlas, da vam nož tudi optimalno izkazuje pri rezanju hrane, vendar je ustavila nekaj, na kar ne smete pozabiti. Zato smo poskrbeli, da je kuhinja Atlas opremljena z elegantnimi črnimi noži, ki izgledajo odlično v vsaki kuhinji, ne glede na njen slog.