

Boska Copenhagen kniv til brie

Ostekniv designet for bruk på myke til halvfaste oster.

Nederlandske Boska ble startet for over 100 år siden i Bodengraven, som ligger i nærheten av Gouda. Der lagde Willem Bos sine første verktøy for lokale bønder. I dag er det barnebarnet Martijn Bos som passer på at produkt-design, -utvikling og -produksjon oppfyller høyeste standard for design og funksjon. Boska ønsker å tilby forbrukere osteverktøy av god holdbarhet, funksjonelt, vakkert design til en konkurransedyktig pris. Styrken deres ligger i innovasjon og produktutvikling, hovedfokus er å skape end produkter og verktøy som bidrar til å skape et miljø der folk kan nyte ost på sin spesielle måte. Alle våre kniver og ostehøvler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Produktnummer	970372
EPD-nummer	4998720
Antall i kartong	12

* 4 9 9 8 7 2 0 *

Knivens utforming reduserer muligheten for at osten skal sette seg fast på bladet. Den er produsert av et enkelt stykke høykvalitets rustfritt stål for å sikre stabilitet, holdbarhet og god kontroll.