



## Boska Copenhagen kniv til myk ost

### 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 osthøvler kan vaskes i oppvaskmaskin..

Denne kniven er utformet med hull i bladet for å sikre at osten ikke sitter igjen og kan enkelt legges på en bagett eller toast. Kniven er produsert av et enkelt stykke høykvalitets rustfritt stål for å sikre stabilitet, holdbarhet og god kontroll.

<b>Produktnummer</b>	970373
<b>EPD-nummer</b>	4998746
<b>Antall i kartong</b>	12



\* 4 9 9 8 7 4 6 \*