


# Boska Copenhagen kniv til parmesan

## Ostekniv designet for bruk på faste 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** | 970374 |
| **EPD-nummer** | 4998738 |
| **Antall i kartong** | 12 |

* 4 9 9 8 7 3 8 *

Det spisse og ovale bladet sikrer et perfekt kutt på harde oster det vanligvis er vanskelig å skjære i. Kniven er produsert av et enkelt stykke høykvalitets rustfritt stål for å sikre stabilitet, holdbarhet og god kontroll.