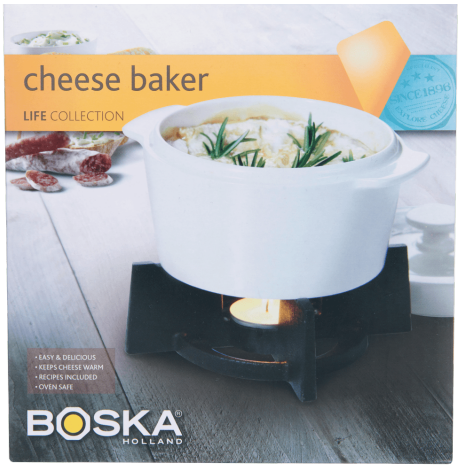


Boska gryte til ost

Gryte til å varme opp ost.

Nederlandske Boska ble startet for over 100 år siden i Bodegraven, 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. 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 produkter og verktøy som bidrar til å skape et miljø der folk kan nyte ost på sin spesielle måte. ost på sin spesielle måte.

Produktnummer	970386
EPD-nummer	4998753
Antall i kartong	6

4998753

Gryte til å varme opp ost som eksempel en camembert eller lage makaroni og ost. Sett ovnen på 180 grader, fyll en camembert med friske urter som rosmarin, hvitløk og hell over litt olivenolje/hvit vin, eller honning eller chutney og bak den i ovnen uten lokk i ca 20 minutter. Fisk, kjøtt eller grønnsaker kan stekes i ovnen med lokk på.

Støpejern må vaskes for hånd. Gryte kan vaskes i oppvaskmaskin.

Boska gryte til ost inneholder: liten porselengryte med lokk, ring av støpejern og et te lys.