



## Boska Cheese-O-Matic

Enten du skjærer myke, halvharde eller smuldrete oster, med dette Boska Cheese-O-Matic har du den perfekte løsningen. Ved å kutte med en ståltråd får du et fint jevnt snitt og det glir mye lettere gjennom osten enn med en kniv. I tillegg får du ingen kutteavfall.

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.

Hvordan kutte ost med Boska Cheese-O-Matic? Lag et hakk i osten med Boska skorpesnitter 8 cm (970394). Legg osten midt på skjærebrettet og legg skjæretråden i hakket du har laget. Trekk skjæretråden rett mot deg. Du vil gli gjennom osten som en kniv gjennom mykt smør med skjæretråden, og du vil få et perfekt skåret ostestykke. Brettet er enkelt å montere på benken på grunn av benkekrokene på bunnen. Du kan justere høyden på krokene slik at de passer på alle typer benkeplater.

Mål : 470x350x53 mm Vekt : 4 kg

**Produktnummer** 970399

**Antall i kartong** 1