



## Boska Monaco ostehøvel

Ostehøvel laget av et helt stykke med rustfritt stål for å sikre god stabilitet og brukervennlighet.

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.

<b>Produktnummer</b>	970367
<b>EPD-nummer</b>	2762565
<b>Antall i kartong</b>	12



Denne høvelen er laget av et helt stykke rustfritt stål, med ergonomisk håndtak slik at man får god stabilitet og kontroll når man høvler ost. Kan brukes på alle typer, men om osten du skal skjære i er veldig fet eller myk slik at den setter seg fast på høvelen, kan det være et tips å brette et lag matpapir rundt knivåpningen.