



Boska Copenhagen kniv til myk ost

Ostekniv designet for bruk på myke til halvaste 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..

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.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet

Produktnummer

970373

EPD-nummer

4998746

Antall i kartong

12

