



0309416935

Couteau à fromage pate mi molle

Couteau à fromage pâte mi-molle Boska.

Boska



Le **Couteau à Fromage** pâte mi-molle est idéal pour couper les fromages à pâte molle et mi-molle. Avec la pointe fourchue, vous présentez élégamment les meilleurs fromages.

Les trous dans la lame empêchent le fromage d'adhérer. Avec ce couteau à fromage, vous créez en un tour de main le plateau de fromages le plus convivial et le plus savoureux.

Vos invités vont se régaler !

Les plus produit :

- La poignée en chêne confère à ce couteau un caractère naturel et élégant.
- Avec sa poignée au design artisanal, ce couteau se tient parfaitement en main.
- Les trous présents sur la lame favorisent la découpe des pâtes molles, et évitent aux fromages de coller à la lame.
- Grâce à sa pointe fourchue, vous pouvez facilement piquer et tendre des morceaux de fromage. Simple, mais élégant !

Instructions d'emploi :

En raison de la poignée en bois, il est préférable de laver le couteau à la main.. Entretien du manche bois avec de l'huile alimentaire.

| Produit de la même gamme | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 0309416943 | Couteau a fromage pate dure |
| 0309416935 | Couteau a fromage pate mi molle |