

## **Gourmetblöcke und -Schneidbretter in Profi-Qualität**

Seit Conrad Boos 1887 den originalen BOOS BUTCHER BLOCK in Effingham, Illinois (USA) herstellte, sind John Boos & Co. konsequent und kompromißlos Qualität, funktionalem Design und traditioneller Handwerkskunst verpflichtet.

John Boos & Co. verbindet 125 Jahre Know-how und Erfahrung mit erstklassigem, erneuerbarem und nachhaltig kultiviertem Amerikanischem Hartholz zur Herstellung der hochwertigsten Gourmet Blöcke und Schneidbrettern.

Dieses Wissen fließt in jedes kleinste Detail unserer Produkte, in die Auswahl und Aufbereitung des Holzes, die Formgebung von jedem einzelnen Stück Hartholz, in das Design von doppelseitigen Blöcken und Brettern zur Verdopplung von Arbeitsfläche und Funktionalität, in den Einsatz von extra tiefen Safrillen, integrierten Messerhaltern und in ergonomische Griffe und Griffmulden. Unsere Gourmetblöcke sind hergestellt, um die höchsten Anforderungen von Küchen-Profis und die hohen Qualitätsanforderungen und Lebensmittelstandards in den USA zu erfüllen.

### **Produktbeschreibung**

- Hergestellt in den USA
- Nordamerikanisches Ahorn-Hartholz:  
Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Grundsolide Langholz-Konstruktion mit widerstandsfähiger & dauerhafter Arbeitsfläche
- Beidseitig einzusetzen mit seitlichen Griffmulden und Safrille
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Von der National Sanitation Foundation (NSF) zertifiziert
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs