

PROFESSIONAL

BOSKA®

SINCE 1896

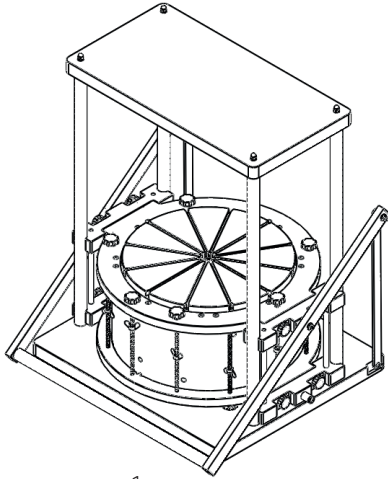


PRO

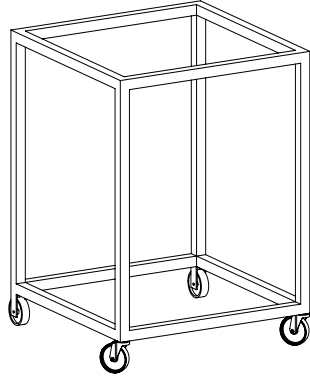
Brie & Soft Cheese cutter

EN, NL, DE, FR, ES

PROFESSIONAL

WHAT'S IN THE BOX:

1x

OPTIONAL:

1x mobile undercarriage 510055

INSTALLATION & USE

Place the brie cutter on your working surface. The anti-skid feet work best on sturdy, clean, dry, smooth and non-textured surfaces.

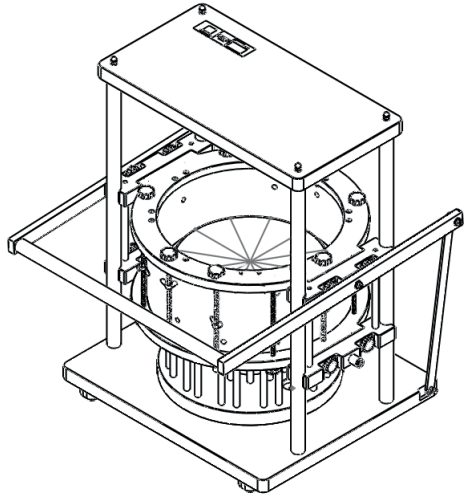
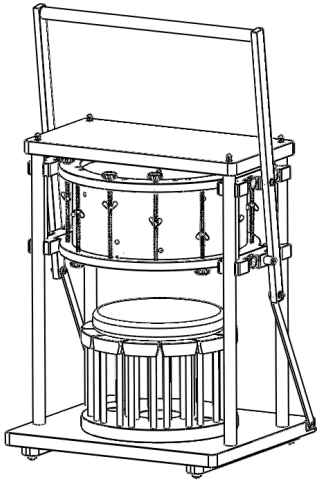
TECHNICAL INFORMATION

Dimensions	50x50x68cm (without mobile undercarriage) 50x50x137cm (with mobile undercarriage)
Weight	20 kg (without mobile undercarriage)
Material	HMPE, RVS
Artikel no.	10 points: 510060 12 points: 510061 (also for 6 points) 14 points: 510062 16 points: 510063 (also for 8 points)
EAN	10 points: 8713638051352 12 points: 8713638051369 14 points: 8713638051376 16 points: 8713638051383

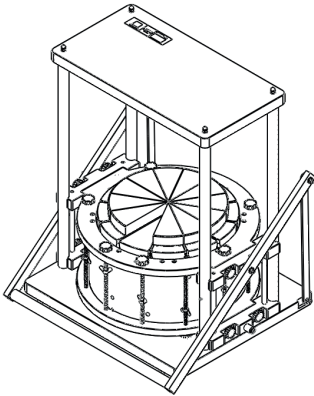
HOW TO CUT CHEESE

The brie cutter is suitable for cutting soft cheese without rind or with a fragile, compliant rind.

1. Place the block of cheese on the partitions.



2. Pull down the handle once. The cutting drum will lower due to its own weight; don't let the handle fall down. You now have points of cheese.



Warranty

The conditions for warranty on professional cheese tools can be found on <https://en.boska.com/guarantee>

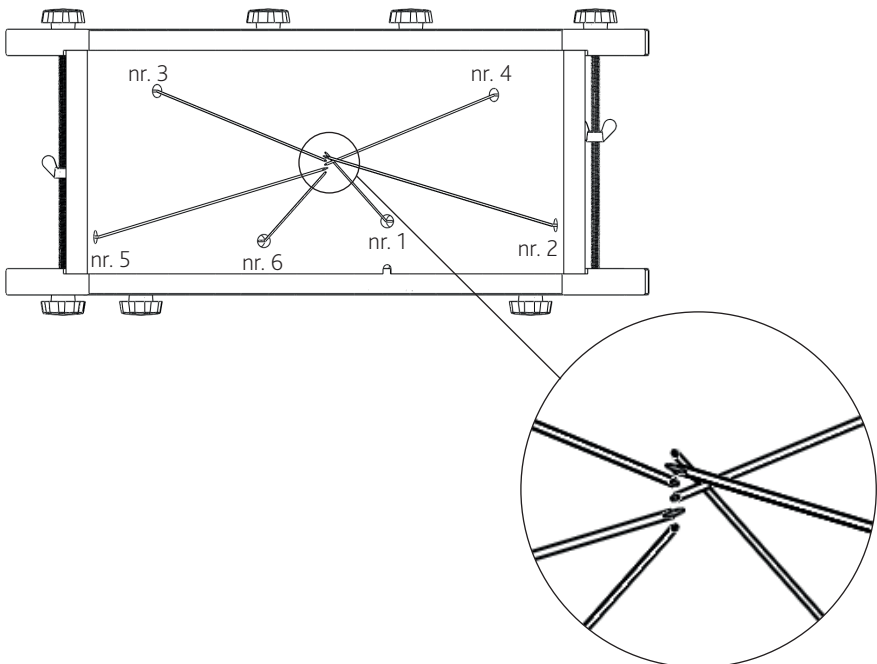
REPLACING THE CUTTING WIRES

Replacement of a wire is simple, but has to be done carefully. The wires are diagonally tightened, i.e. form a higher positioned wire hole to a lower one in the cutting drum. Each wire is always tightened between two holes which are located directly across from each other, dividing the drum into 2 imaginary semi circles.

Furthermore it is important to pay attention to the right sequence of the level on which the wires are mounted. The wire holes are numbered so that each hole number corresponds with the hole number in the opposite; the upper wire is wire number 1.

Suppose that wire number 5 has to be exchanged. This means that the wire nr. 5 is located on the fifth level downwards in relation to wire nr. 1, which has been mounted in the upper position. In order to cross over wire nr. 5 properly between the others, one has to count 4 wires downwards from the top in the centre of the drum; immediately below this, wire nr. 5 must be put through from one hole nr. 5 (entry) to the other nr. 5 right in the opposite (exit).

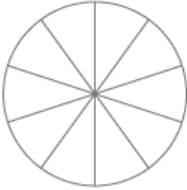
The wire in the centre of the drum may not touch each other. This can only be obtained if the wires are fixed in the proper sequence. If not, it might happen that, while cutting, one wire makes another wire shift away so that it cannot go through its slot in the cutting platform, but will get stuck on the edge of the slot. If the lever will be still pulled down it will make the wire break.



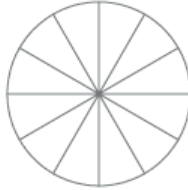
EDITIONS

The cheese can be cut in different amounts of pieces. There are brie cutter available for 10 points, 12 point (also for 6), 14 points and 16 points (also for 8). The different stamps and drums can be exchanged within one brie cutter.

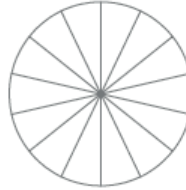
10 points



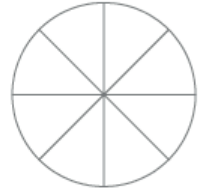
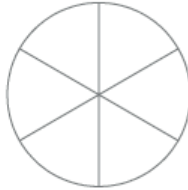
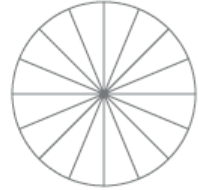
12 points



14 points



16 points



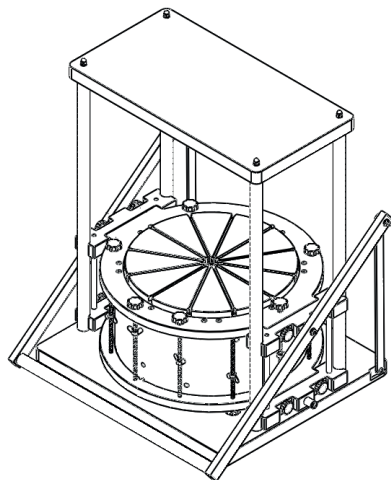
CLEANING

- Clean the brie cutter daily after final use.
- The brie cutter needs to be cleaned between switching to a different type of cheese to prevent cross-contamination.
- Use hot water, a soft brush and a neutral cleaning detergent, such as green soap or dish soap, to clean the brie cutter.
- Do not use water hotter than 70°C (160°F) to prevent damage to the plastic parts.
- Never use hard brushes, scratching materials, soda- chlorine- disinfectant or aggressive cleaning detergents for cleaning.
- Flush the brie cutter with water after cleaning. Dry the machine thoroughly to prevent deterioration of parts due to dust and moisture.
- The stamp and drum are removable and easily cleanable separately.

WARNINGS

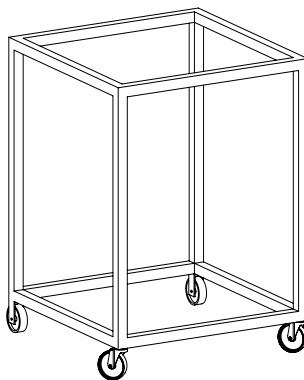
- The brie cutter is used exclusively for cutting soft cheeses without rind or with a fragile, compliant rind. If any doubt occurs you can experimentally determine whether the cheese will be appropriate for the device.
- Using harder cheeses can cause breakage of the cutting wire, or severely reduce their lifespan.

INHOUD:



1x

OPTIONEEL:



1x verrijdbaar onderstel 510055

INSTALLATIE & GEBRUIK

Plaats de briesnijder op je counter, of op het onderstel. De antislip-doppen werken het beste op stevige, schone, droge, gladde en non-getextureerde oppervlaktes.

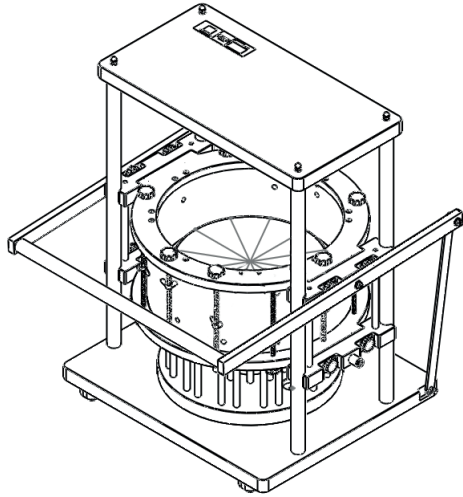
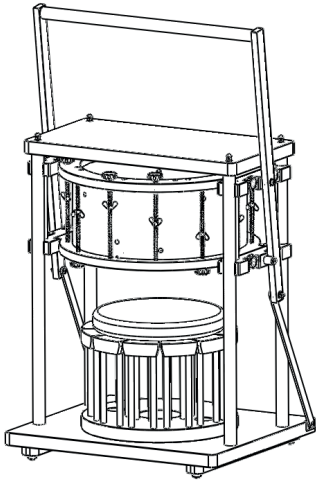
TECHNISCHE INFORMATIE

Afmetingen	50x50x68cm (zonder verrijdbaar onderstel) 50x50x137cm (met verrijdbaar onderstel)
Gewicht	20 kg (zonder verrijdbaar onderstel)
Materiaal	HMPE, RVS
Artikel nr.	10 punts: 510060 12 punts: 510061 (ook voor 6 punts) 14 punts: 510062 16 punts: 510063 (ook voor 8 punts)
EAN	10 points: 8713638051352 12 points: 8713638051369 14 points: 8713638051376 16 points: 8713638051383

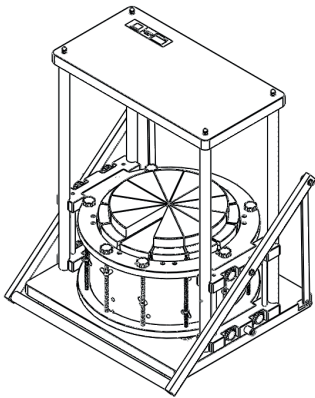
HOE SNIJD JE DE KAAS

Apparaat is geschikt voor het in stukken verdelen van zachte kaassoorten zonder korst of met een fragiele, soepele korst.

1. Plaats de kaas op het snijblok.



2. Haal de hendel één maal naar beneden. Door het eigen gewicht zal de snijtrommel naar beneden zakken; laat de hendel niet vallen. Je hebt nu punten.



Garantie

Bekijk de garantievoorwaarden voor professionele kaasgereedschappen op www.nl.boska.com/garantie

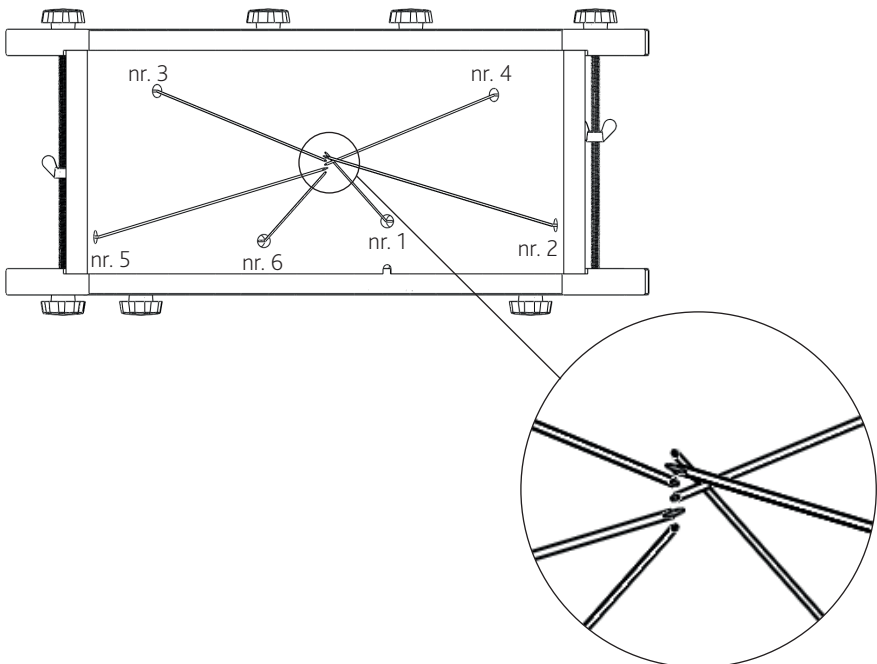
VERVANGEN VAN SPANDRADEN

Het vervangen van een spandraad is eenvoudig, maar moet wel zorgvuldig gebeuren. De draden worden in een diagonale lijn gespannen, dus van een hoger naar een lager doorvoergat in de trommel. Een spandraad wordt altijd gespannen tussen gaten die recht tegenover elkaar liggen zodat de trommel steeds in 2 denkbeeldige halve cirkels wordt verdeeld.

Verder is het belangrijk te letten op de juiste niveauhoogte waarop een draad wordt gespannen, ten opzichte van de andere draden. De doorvoergaten zijn zodanig genummerd, dat elk gatnummer correspondeert met het gatnummer er recht tegenover; de bovenste draad is nr. 1.

Stel dat draad nr. 5 moet worden vervangen. Dit betekent dat draad nr. 5 op het 5e niveau ligt ten opzichte van draad nr. 1, die geheel in de bovenste positie is gespannen. Om nu op de juiste manier draad nr. 5 tussen de andere door te steken, moet er dus van bovenaf in het centrum van de trommel 4 draden naar beneden worden geteld; direct daar onder moet draad nr. 5 worden doorgestoken naar het recht er tegenover liggende doorvoergat nr. 5.

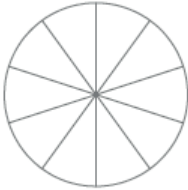
De draden in het hart van de trommel mogen niet met elkaar in aanraking komen. Als de juiste volgorde van de niveauhoogte niet wordt aangehouden zal de draad al gauw in aanraking komen met een andere. Dit heeft dan tot gevolg dat de ene draad bij het snijden van de kaas door de andere uit het centrum wordt weggeschoven, zodat deze niet meer door de eigen sleuf in het snijplateau kan zakken, maar blijft hangen op de rand. Als de hefboom toch verder omlaag wordt gehaald, zal de draad breken.



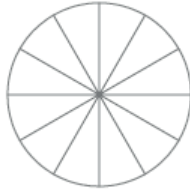
UITVOERINGEN

De kaas kan in een verschillende hoeveelheid punten worden gesneden. Er zijn briesnijders beschikbaar voor 10 punten, 12 punten (ook voor 6), 14 punten en 16 punten (ook voor 8). De verschillende stempels en trommels kunnen worden uitgewisseld op één briesnijder.

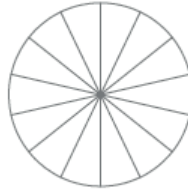
10 punts



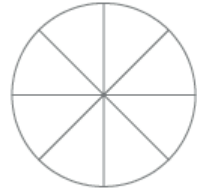
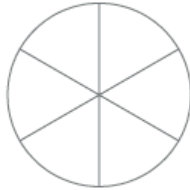
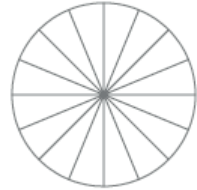
12 punts



14 punts



16 punts



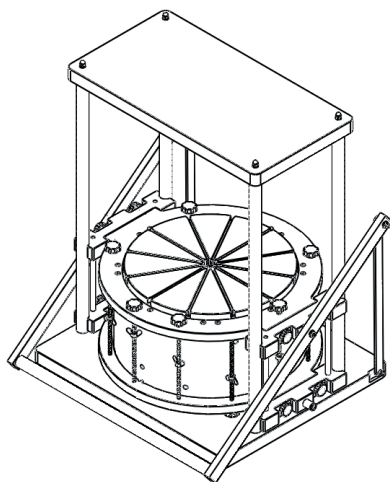
REINIGEN

- Reinig de briesnijder dagelijks na het laatste gebruik.
- De briesnijder dient daarnaast – voordat je van kaassoort wisselt – gereinigd te worden om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik heet water, een zachte borstel en een neutraal reinigingsmiddel, zoals groene zeep of afwasmiddel, om de briesnijder te reinigen.
- Zorg dat het water niet warmer is dan 70°C, om het beschadigen van de kunststof onderdelen te voorkomen.
- Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, sodahoudende, chloorhoudende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.
- Spoel de briesnijder na met schoon water. Droog de machine, en vooral de snijdraden goed af, om aantasting van de onderdelen door stof en vocht te voorkomen.
- De stempel en trommel zijn uitneembaar zodat deze eenvoudig apart te reinigen zijn.

WAARSCHUWINGEN

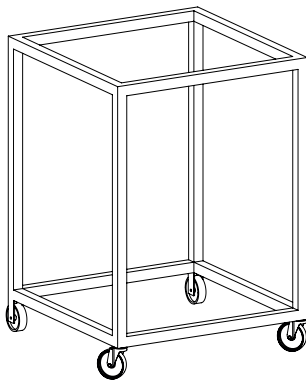
- De briesnijder is uitsluitend bedoeld voor het snijden van zachte kaassoorten zonder korst of met een fragiele, soepele korst. Bij twijfel kun je proefondervindelijk en met beleid vaststellen of de kaas geschikt is voor het apparaat.
- Gebruik van de briesnijder bij hardere kazen kan voor een breuk of een verkorting van de levensduur van de draden zorgen.

INHALT:



1x

OPTIONAL:



1x Rollwagen 510055

INSTALLATION & VERWENDUNG

Stellen Sie den brieschneider auf Ihre Arbeitsplatte. Die rutschfesten Noppen funktionieren am besten auf stabilen, sauberen, trockenen und glatten Oberflächen ohne Struktur.

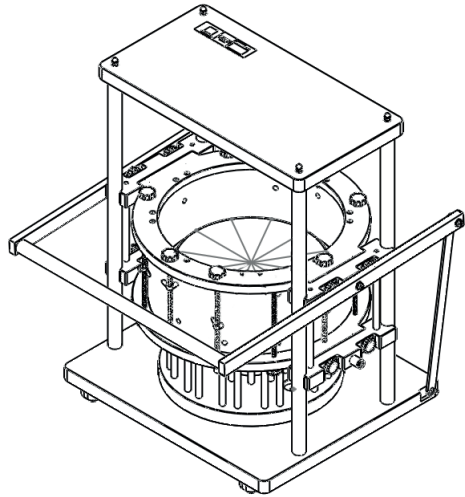
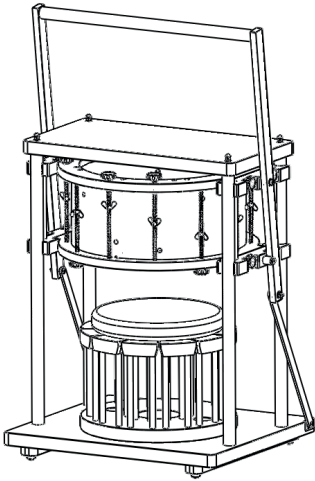
TECHNISCHE DATEN

Maße	50x50x68cm (exklusiv Rollwagen) 50x50x137cm (einschließlich Rollwagen)
Gewicht	20 kg (exklusiv Rollwagen)
Material	HMPE, RVS
Artikel-nr.	10 Stück: 510060 12 Stück: 510061 (auch für 6 Stück) 14 Stück: 510062 16 Stück: 510063 (auch für 8 Stück)
EAN	10 points: 8713638051352 12 points: 8713638051369 14 points: 8713638051376 16 points: 8713638051383

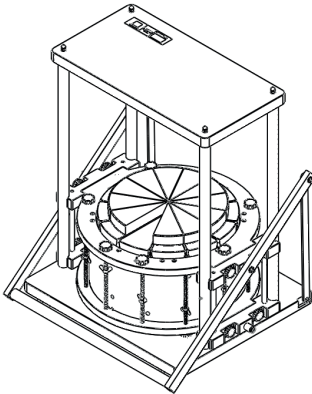
KÄSE SCHNEIDEN: SO GEHT'S

Das Gerät eignet sich zum Zerteilen von Weichkäsen ohne Rinde oder mit einer brüchigen, geschmeidigen Rinde.

1. Stellen Sie das Stück Käse auf den Schneideblock.



2. Drücken Sie den Hebel einmal hinunter. Die Schneidetrommel senkt sich durch ihr Eigengewicht ab; lassen Sie den Hebel nicht fallen. Jetzt haben Sie Scheiben vor sich.



Garantie

Lesen Sie sich die Garantiebedingungen für professionelle Käsewerkzeuge unter www.de.boska.com/garantie durch

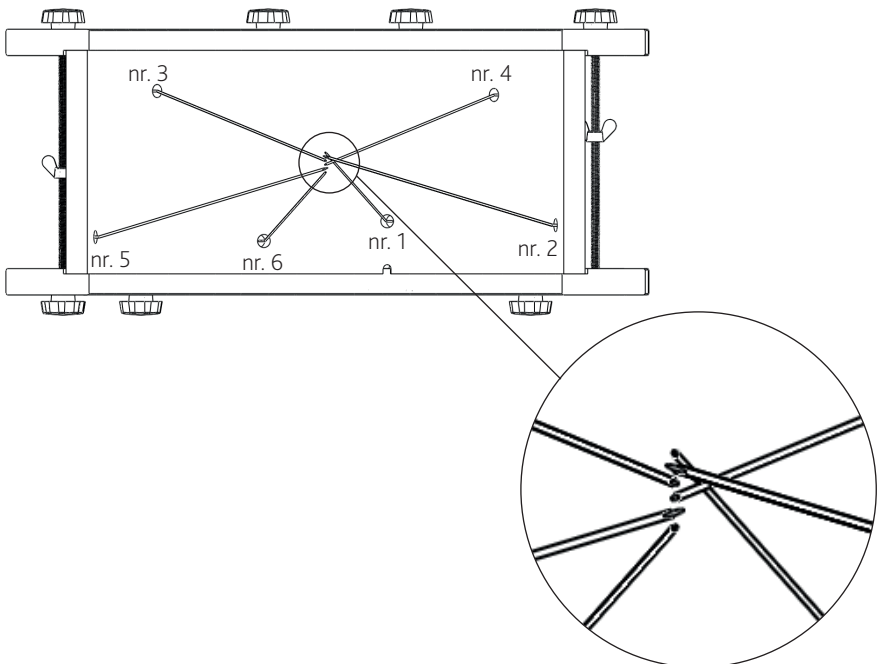
SCHNEIDEDRAHT ERSETZEN

Das Auswechseln eines Spanndrahtes ist einfach, muss aber sorgfältig durchgeführt werden. Die Drähte werden in einer diagonalen Linie gespannt, d. h. von einem höheren zu einem niedrigeren Durchgangsloch in der Trommel. Ein Spanndraht wird immer zwischen Löchern gespannt, die sich diametral gegenüberliegen, so dass die Trommel immer in 2 gedachte Halbkreise geteilt wird.

Außerdem ist es wichtig, auf die richtige Höhe zu achten, in der ein Draht im Verhältnis zu den anderen Drähten gespannt wird. Die Durchführungslöcher sind so nummeriert, dass jede Lochnummer mit der Lochnummer auf der gegenüberliegenden Seite übereinstimmt; der obere Draht hat die Nummer 1.

Angenommen, der Draht Nr. 5 muss ersetzt werden. Das bedeutet, dass sich Draht Nr. 5 auf der 5. Ebene in Bezug auf Draht Nr. 1 befindet, der in der oberen Position voll gespannt ist. Um den Draht Nr. 5 korrekt zwischen die anderen einzuführen, müssen 4 Drähte von oben in der Mitte der Trommel heruntergezählt werden; direkt darunter muss der Draht Nr. 5 rechts gegenüber durch das Loch Nr. 5 eingeführt werden.

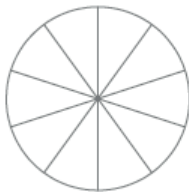
Die Drähte im Herzen der Trommel dürfen sich nicht berühren. Wenn die korrekte Reihenfolge der Ebenenhöhe nicht eingehalten wird, kommt der Draht bald mit einem anderen in Kontakt. Dadurch wird beim Schneiden des Käses der eine Draht durch den anderen aus der Mitte herausgedrückt, so dass er nicht mehr durch seinen eigenen Spalt in die Schneideplatte sinken kann, sondern am Rand hängen bleibt. Wenn der Hebel weiter nach unten gezogen wird, bricht der Draht.



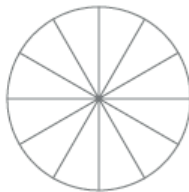
AUSFÜHRUNGEN

Der Käse kann in verschiedene Stückanzahlen geschnitten werden. Es sind Brieschneider für 10 Stück, 12 Stück (auch für 6 Stück), 14 Stück und 16 Stück (auch für 8 Stück) erhältlich. Die verschiedenen Stempel und Trommeln können auf einem Brieschneider ausgetauscht werden.

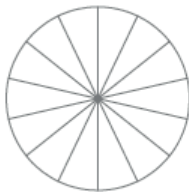
10 Stück



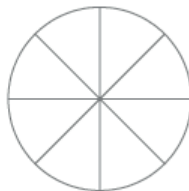
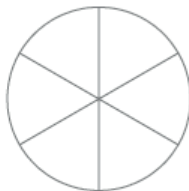
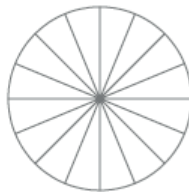
12 Stück



14 Stück



16 Stück



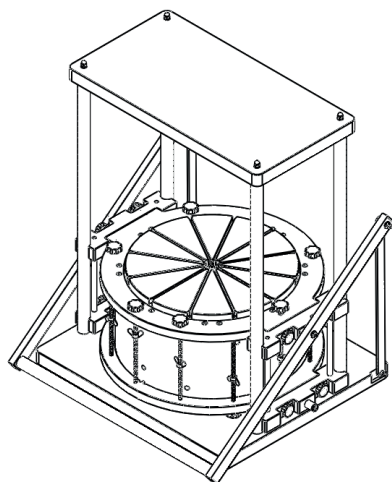
REINIGUNG

- Reinigen Sie den brieschneider täglich nach der letzten Verwendung.
- Außerdem sollten Sie den brieschneider vor dem Wechsel zu einer neuen Käsesorte reinigen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Reinigen Sie den brieschneider mit heißem Wasser, einer weichen Bürste und einem neutralen Reinigungsmittel wie grüne Seife oder Spülmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht wärmer als 70°C ist, um Schäden an den Kunststoffteilen zu verhindern.
- Verwenden Sie weder harte Bürsten noch kratzende Materialien oder sodahaltige, chlorhaltige, desinfizierende oder aggressive Reiniger.
- Spülen Sie den brieschneider danach mit sauberem Wasser ab. Trocknen Sie das Gerät gut ab, damit Feuchtigkeit und Staub keine Schäden an den Einzelteilen verursachen können.

WARNHINWEISE

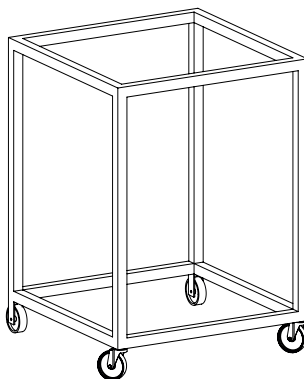
- Das brieschneider eignet sich zum Zerteilen von Weichkäsen ohne Rinde oder mit einer brüchigen, geschmeidigen Rinde. Im Zweifelsfall können Sie experimentell und vorsichtig überprüfen, ob der Käse für das Gerät geeignet ist.
- Die Verwendung des CBP für härtere Käsesorten kann zum Drahtbruch oder zu einer kürzeren Lebensdauer der Schneidedrähte führen.

CONTENU



1x

OPTIONNEL:



1x le châssis mobile 510055

INSTALLATION ET UTILISATION

Posez le Unité de Découpe Brie sur votre comptoir. Les capuchons antidérapants fonctionnent mieux sur des surfaces fermes, propres, sèches, lisses et non texturées.

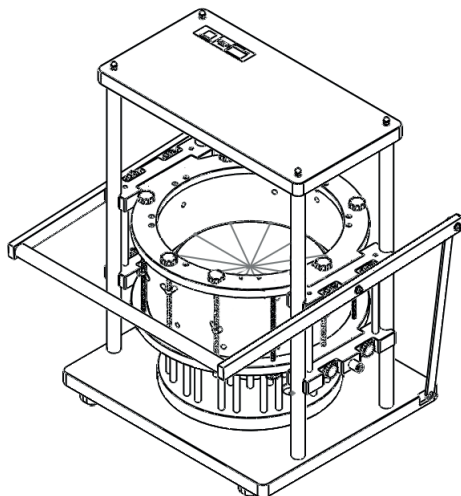
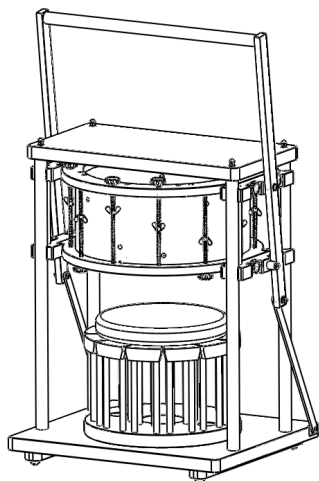
INFORMATIONS TECHNIQUES

Dimensions	50x50x68cm (exclusif le châssis mobile) 50x50x137cm (comprenant le châssis mobile)
Poids	20 kg (exclusif le châssis mobile)
Material	HMPE, RVS
Article no.	10 points: 510060 12 points: 510061 (également pour 6 points) 14 points: 510062 16 points: 510063 (également pour 8 points)
EAN	10 points: 8713638051352 12 points: 8713638051369 14 points: 8713638051376 16 points: 8713638051383

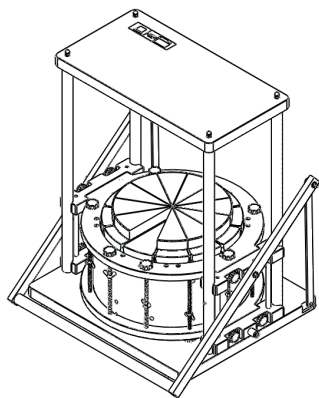
COMMENT DÉCOUPER LE FROMAGE

L'appareil est adapté pour diviser en morceaux les fromages à pâte molle sans croûte ou avec une croûte fragile et souple.

1. Placez le bloc de fromage sur le bloc de découpe.



2. Tirez le levier une fois vers le bas. En raison de son propre poids, le tambour de coupe s'abaissera ; ne laissez donc pas tomber le levier. Vous avez maintenant des tranches.



Garantie

Consultez les conditions de garantie pour les outils fromagers professionnels sur www.fr.boska.com/garantie.

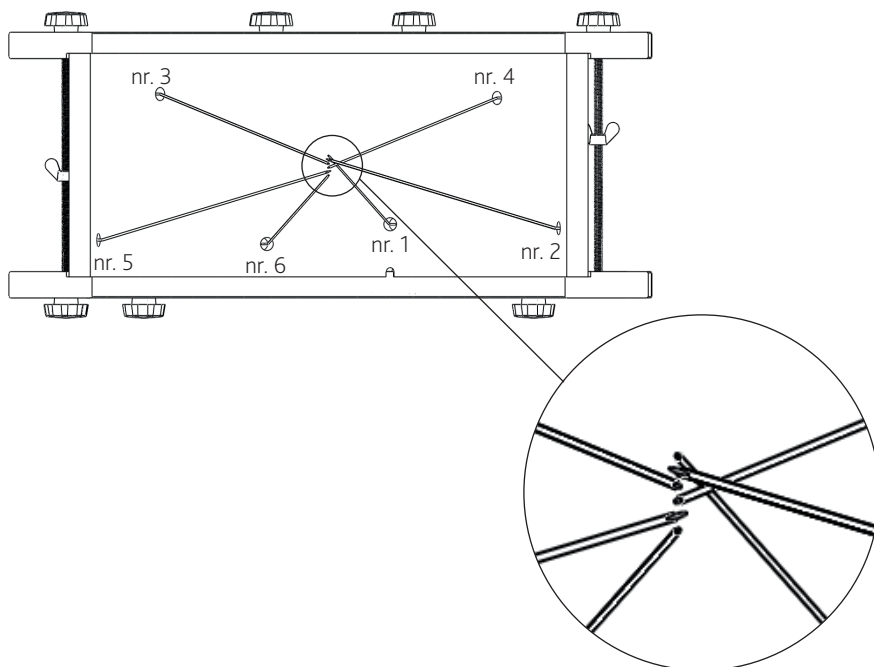
REPLACEMENT DU FIL DE COUPE

Le remplacement d'un fil de tension est simple, mais doit être réalisé avec précaution. Les fils sont tendus en diagonale, c'est-à-dire d'un trou de passage supérieur à un trou de passage inférieur dans le tambour. Un fil de tension est toujours tendu entre des trous diamétralement opposés, de sorte que le tambour est toujours divisé en deux demi-cercles imaginaires.

En outre, il est important de faire attention au niveau correct de tension d'un fil par rapport aux autres. Les trous de passage sont numérotés de manière à ce que chaque numéro de trou corresponde au numéro de trou du côté droit opposé ; le fil supérieur est le numéro 1.

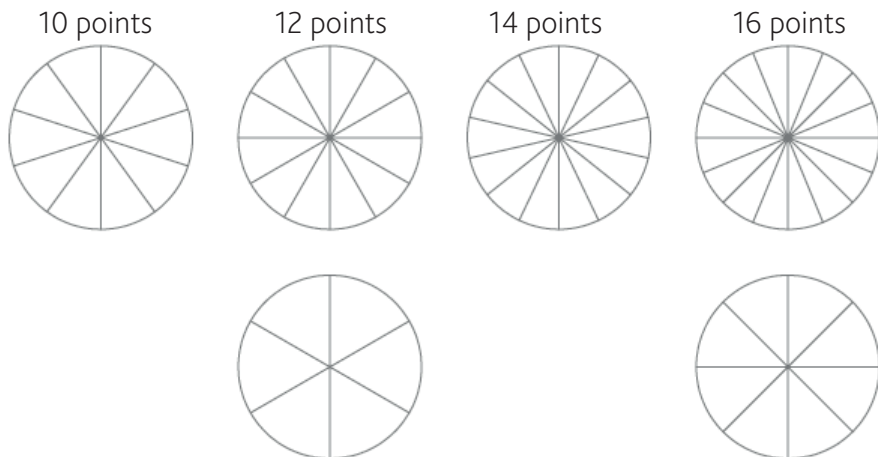
Supposons que le fil n°5 doit être remplacé. Cela signifie que le fil n° 5 se trouve au 5e niveau par rapport au fil n° 1, qui est entièrement tendu en position supérieure. Afin d'insérer correctement le fil n° 5 entre les autres, 4 fils doivent être comptés depuis le haut au centre du tambour ; directement en dessous, le fil n° 5 doit être inséré à droite, à l'opposé du trou n° 5.

Les fils au cœur du tambour ne doivent pas entrer en contact les uns avec les autres. Si l'ordre correct de la hauteur de niveau n'est pas respecté, le fil entrera rapidement en contact avec un autre. Ainsi, lorsque le fromage est coupé, un fil est poussé hors du centre par l'autre, de sorte qu'il ne s'enfonce plus dans sa propre fente sur la plaque de coupe, mais reste sur le bord. Si le levier est tiré plus bas, le fil se rompra.



MODÈLES

Le fromage peut être coupé en nombre de points différents. Il y a des coupe-brie disponibles pour 10 points, 12 points (également pour 6 points), 14 points et 16 points (également pour 8 points). Les différents tampons et tambours peuvent être échangés sur un coupe-brie.



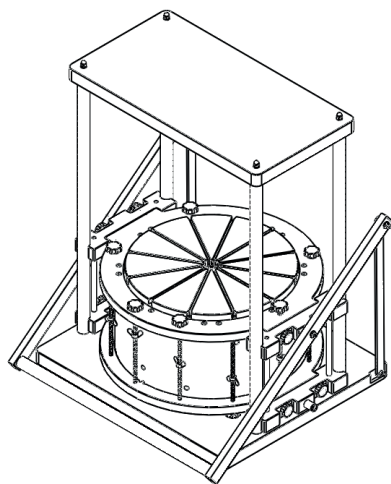
NETTOYAGE

- Nettoyez le Unité de Découpe Brie quotidiennement après la dernière utilisation.
- En outre, le Unité de Découpe Brie doit être nettoyé avant de changer de type de fromage, afin d'éviter toute contamination croisée.
- Utilisez de l'eau chaude, une brosse douce et un détergent neutre, tel que du savon noir ou du détergent, pour nettoyer le Unité de Découpe Brie.
- Assurez-vous que l'eau n'est pas plus chaude que 70° C, pour éviter d'endommager les pièces en plastique.
- N'utilisez jamais de brosses dures, de matériaux de grattage, de produits à base de soude, de produits chlorés, de désinfectants ou de nettoyeurs agressifs.
- Rincez le Unité de Découpe Brie avec de l'eau propre. Séchez soigneusement la machine pour éviter que les pièces ne soient endommagées par de la poussière ou de l'humidité.
- Le cachet et la batterie sont amovibles, ce qui les rend faciles à nettoyer.

AVERTISSEMENTS

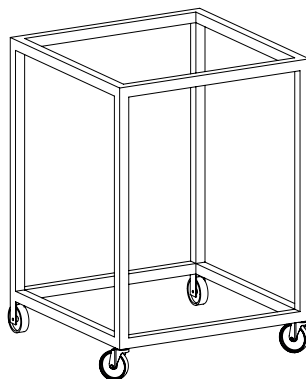
- Le Unité de Découpe Brie est adapté pour diviser en morceaux les fromages à pâte molle sans croûte ou avec une croûte fragile et souple. En cas de doute, vous pouvez déterminer expérimentalement et avec précaution si le fromage est adapté à l'appareil.
- L'utilisation du Unité de Découpe Brie pour des fromages plus durs peut casser ou raccourcir la durée de vie des fils.

CONTENIDO DEL PAQUETE:



1x

OPCIONAL



1x la encimera 510055

INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Coloca cortador de bloques de brie sobre la encimera. Los topes antideslizantes son más eficaces en superficies firmes, limpias, secas, lisas y sin textura.

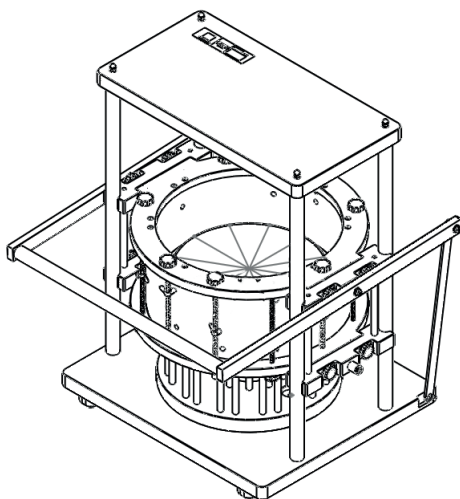
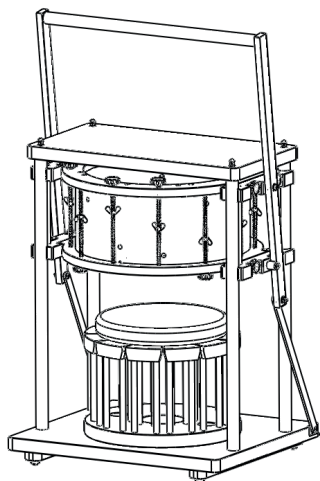
INFORMACIÓN TÉCNICA

Medidas	50x50x68cm (exclusivo la encimera) 50x50x137cm (incluso la encimera)
Peso	20 kg (exclusivo la encimera)
Material	HMPE, RVS
Artículo no.	10 puntos: 510060 12 puntos: 510061 (también para 6 puntos) 14 puntos: 510062 16 puntos: 510063 (también para 8 puntos)
EAN	10 points: 8713638051352 12 points: 8713638051369 14 points: 8713638051376 16 points: 8713638051383

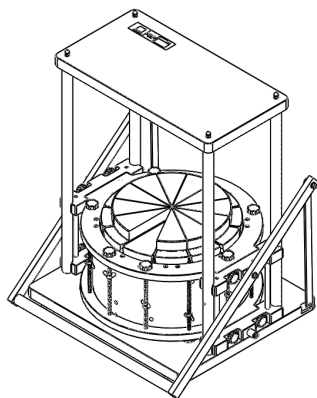
CÓMO SE CORTA EL QUESO

Este aparato sirve para dividir los quesos blandos sin corteza o con una corteza frágil y flexible.

1. Coloca el bloque de queso sobre el bloque de corte.



2. Baja el mango una vez. Debido a su propio peso, el tambor de corte caerá. Procura no dejar caer la palanca. Así tendrás rodajas.



Garantía

Consulta las condiciones de garantía de los utensilios queseros profesionales en <https://en.boska.com/guarantee>

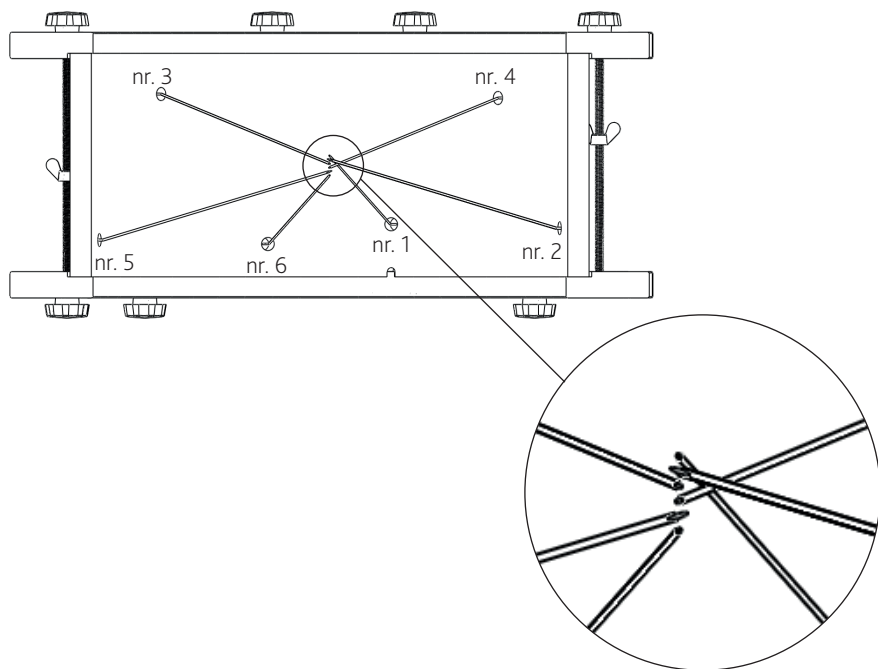
SUSTITUIR EL CABLE DE CORTE

Reemplazar un alambre de tensión es fácil, pero hay que hacerlo con cuidado. Los alambres se tensan en línea diagonal, es decir, de un agujero de paso superior a uno inferior en el tambor. Un alambre tensor siempre se estira entre agujeros que están directamente opuestos entre sí, de modo que el tambor siempre se divide en 2 semicírculos imaginarios.

También es importante asegurar la correcta altura de nivel a la que se tensa un alambre, en relación con los otros. Los agujeros de paso están numerados de tal manera que cada número de agujero corresponde al número de agujero del lado opuesto derecho; el hilo superior es el número 1.

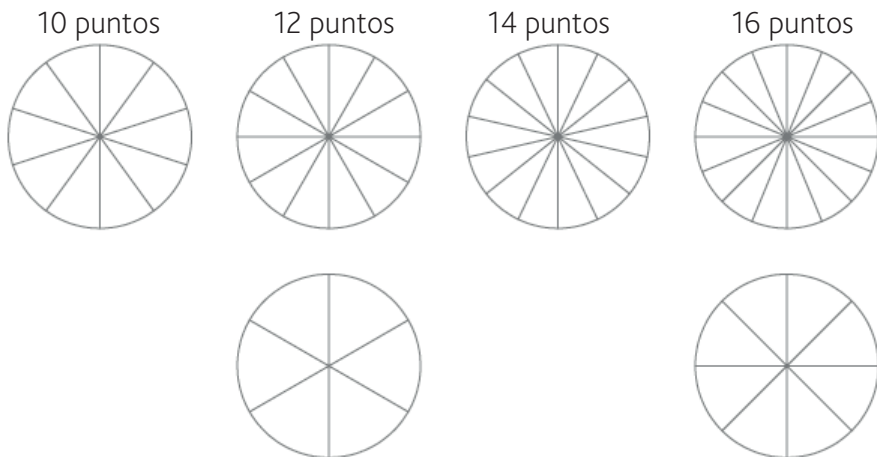
Supongamos que debe reemplazarse el cable número 5. Esto significa que el alambre nº 5 está en el 5º nivel con respecto al alambre nº 1, que está totalmente tensado en la posición superior. Para insertar correctamente el alambre nº 5 entre los otros, se deben contar 4 alambres desde arriba en el centro del tambor, y directamente debajo, se debe insertar a la derecha el alambre nº 5 opuesto a través del agujero nº 5.

Los alambres en el centro del tambor no deben entrar en contacto entre sí. Si no se mantiene el orden correcto de la altura de nivel, el alambre entrará en contacto con otro rápidamente. Como resultado, cuando se corta el queso, un alambre quedará reemplazado por otro fuera del centro, de modo que ya no puede hundirse a través de su propia zanja en la bandeja de corte, sino que permanece en el borde. Si se tira de la palanca más abajo, el alambre se romperá.



MODELOS

El queso puede ser cortado en diferentes puntos. Hay cortadores de brie disponibles para 10 puntos, 12 puntos (también para 6 puntos), 14 puntos y 16 puntos (también para 8 puntos). Los diferentes sellos y tambores pueden intercambiarse en un solo cortador de brie.



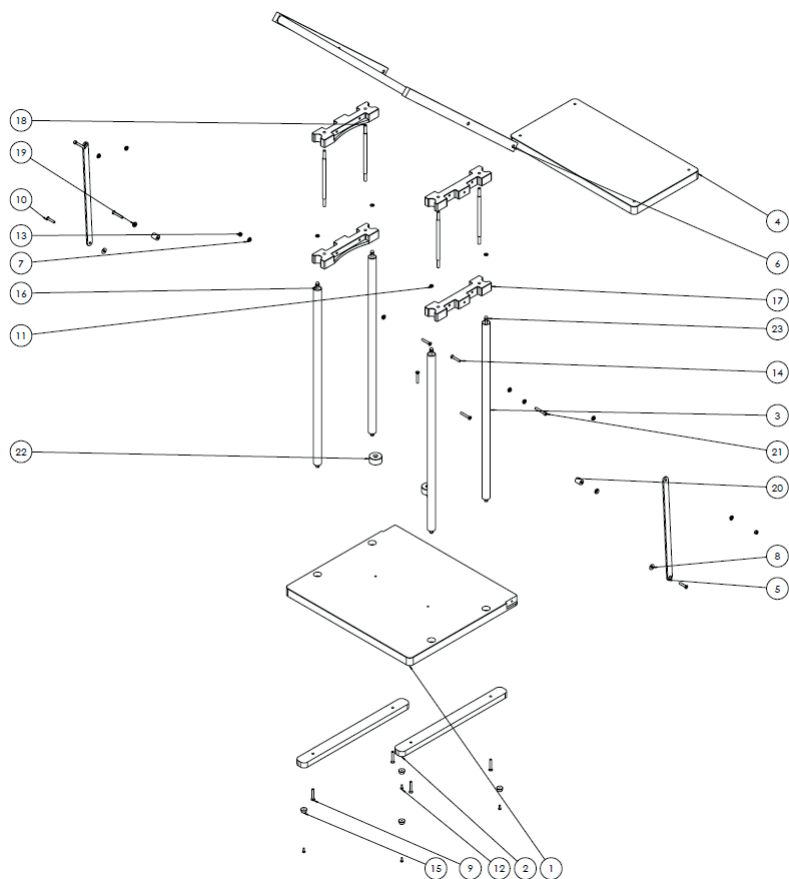
LIMPIAR

- Limpia cortador de bloques de brie a diario, al acabar de utilizarlo.
- También es necesario limpiar cortador de bloques de brie, antes de cambiar de tipo de queso, para evitar infecciones cruzadas.
- Utiliza agua caliente, un cepillo suave y un producto de limpieza neutro, como jabón ecológico o lavavajillas, para la limpieza de cortador de bloques de brie.
- Procura que el agua no supere los 70°C, para evitar daños en las partes de plástico.
- Para la limpieza, no utilices nunca cepillos duros, materiales que rayen, productos que tengan cloro, desinfectantes o agresivos.
- Aclara cortador de bloques de brie con agua limpia. Seca bien la máquina, para evitar los daños de las partes por polvo y humedad.
- El sello y el tambor son extraíbles, para facilitar su limpieza.

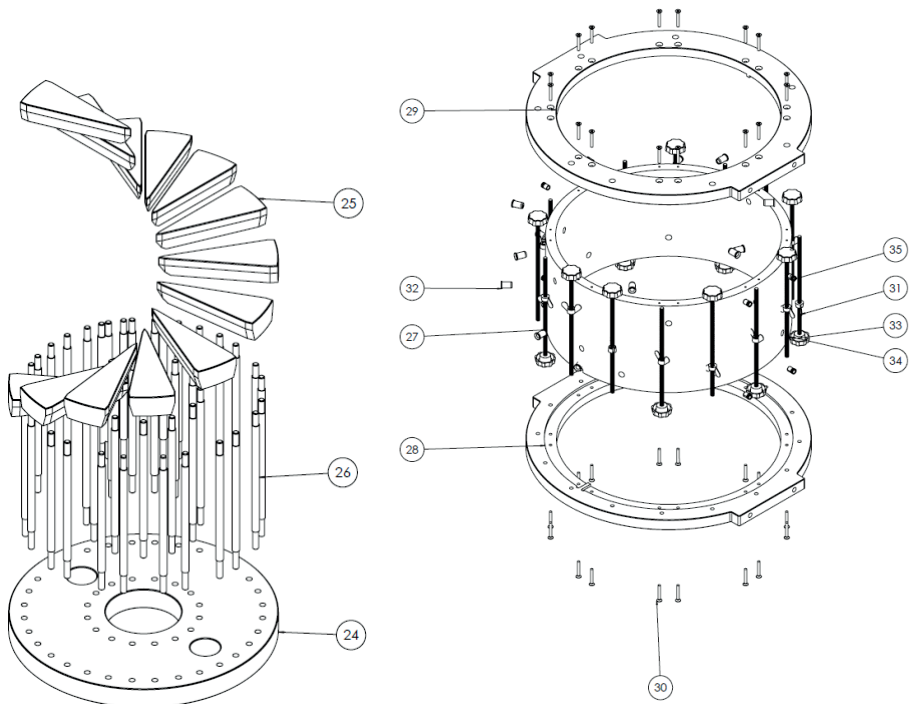
ADVERTENCIAS

- Este aparato sirve para dividir los quesos blandos sin corteza o con una corteza frágil y flexible. Este aparato sirve para dividir los quesos blandos sin corteza o con una corteza frágil y flexible.
- El uso de cortador de bloques de brie con quesos más duros puede ocasionar una rotura o una limitación de la vida de los cables.

Brie & soft cheese cutter parts



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. X62870 Basisplaat | 14. X87512 Inbus verz. M6x30mm |
| 2. X00220 Ondersteuning | 15. X66700 Stootdop |
| 3. X00221 RVS buis | 16. X00208 Draadeind |
| 4. X00222 Afsluitplaat | 17. X00225 Trommel ophanging |
| 5. X00223 RVS strip | 18. X00226 Trommel ophangingspacer |
| 6. X00224 Snijraam | 19. X66710 Rozetring |
| 7. X00232 Draailager | 20. X66716 Spacer |
| 8. X87580 Ring 6,4 | 21. X87553 Raised head inbus M6x45mm |
| 9. X87557 Inbus verz. M6x40mm | 22. X00219 Centerpuck |
| 10. X8556 Inbus verz. M6x25mm | 23. X93050 Dopmoer M6 |
| 11. X87580 Ring 6,4 | |
| 12. X93025 Spaanplaatschroef M4x20mm | |
| 13. X93953 Torque nut | |



- 24. X00214 10 punts
X00215 12 punts
X00216 14 punts
X00217 16 punts Basisplaat stempel
- 25. X00210 10 punts
X00211 12 punts
X00212 14 punts
X00213 16 punts Punt stempel
- 26. X00209 stift stempel
- 27. T05003 10 punts
T05005 12 punts
T05006 14 punts
T05002 16 punts HDPE trommel

- 28. X00228 10 punts
X00229 12 punts
X00230 14 punts
X00231 16 punts Ring briesnijder onder
- 29. X00205 10 punts
X00206 12 punts
X00207 14 punts
X00208 16 punts Ring briesnijder boven
- 30. X93012 Spax M4x30mm
- 31. X93034 Vleugelmoer
- 32. X65109 Bus draadgeleiding
- 33. X87569 M6 draad
- 34. X66708 Gripmoer
- 35. X00227 Multisert

Accessories

Use the Brie & Soft Cheese cutter with the following accessories;



510050 cutting wires for Brie & Soft Cheese Cutter, set of 10 pieces

Manufactured from hardened, foodsafe spring steel of the highest quality.

510047 cutting wires for Brie & Soft Cheese Cutter, set of 10 pieces

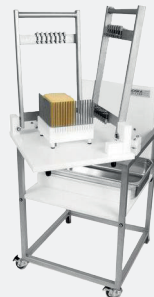
Manufactured from hardened, foodsafe spring steel of the highest quality. Extra thick for harder cheeses.



Visit www.boska.com for more cheese cutting solutions.



Soft Cheese Knife XL white, 210mm



Cheese dicing machine
Cheese Blocker Pro

Since 1896

At BOSKA we make Food Tools for Life and we believe quality is sustainability. Our goal is to design products that last a lifetime. It all began in Holland, where blacksmith Willem Bos made his first professional cheese tools. From that day on it's been our family's tradition to create smart tools so you can enjoy food to the fullest. We love it! So whether you're cutting, slicing, grating, grilling or melting, we'll help you create mouthwatering food and a party on your table. Enjoy!



Fourth generation owner of Boska,

Martijn Bos

Food Tools for Life!

Follow us on:



/boska



/boska_foodtools



/boska

boska.com