

PROFESSIONAL

**BOSKA®**

SINCE 1896



PRO

# *Emmental Cutter*

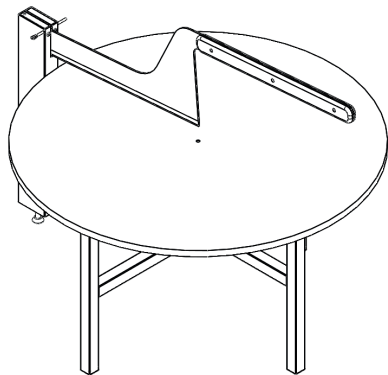
---

EN, NL, DE, FR, ES

---

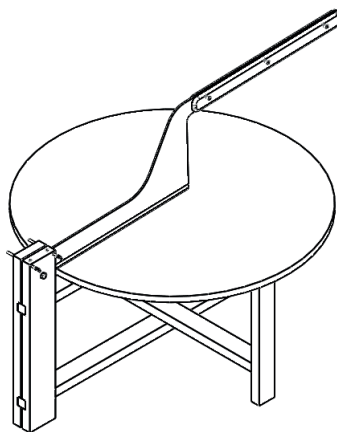
PROFESSIONAL

## WHAT'S IN THE BOX:



1x 600025  
Emmental Cutter Plastic

OR



1x 600100  
Emmental Cutter Wood

## INSTALLATION &amp; USE

Place the Emmental Cutter on the ground. Keep the safety pin in place above the knife when not in use.

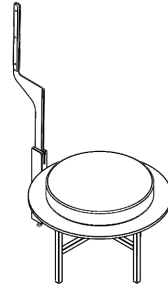
## TECHNICAL INFORMATION

	Emmental Cutter Wood	Emmental Cutter Plastic
Dimensions	1250x900x861 mm	1250x1000x853 mm
Weight	40 kg	36 kg
Material	Wood, RVS	HMPE, RVS
Artikel no.	600100	600025
EAN	8713638016276	8713638010854

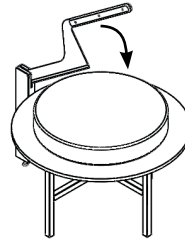
## HOW TO CUT CHEESE

The Emmental Cutter is suitable for cutting all semi-hard to hard cheeses, up to 90 cm in diameter.

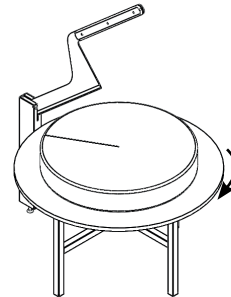
1. Place the cheese on the table. Warning! Keep your hands away from the cutting edge of the knife!



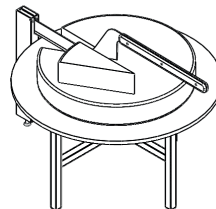
2. Pull down the handle once.



3. Move the handle back up and turn the top to the wished size of the to cut piece. Warning! Keep your hands away from the cutting edge of the knife!



4. Pull the handle down. You now have a piece.



## Warranty

The conditions for warranty on professional cheese tools can be found on [www.en.boska.com/guarantee](http://www.en.boska.com/guarantee)

## **EDITIONS**

The Emmental Cutter is available in wood and in HMPE with a stainless steel frame. The wooden edition looks super stylish when using as a display in your store.

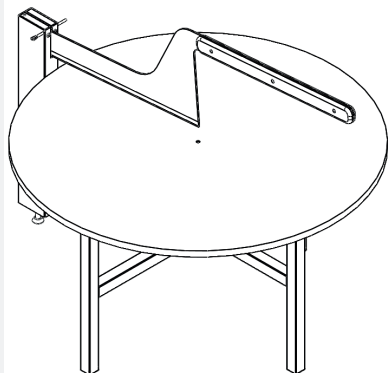
## **CLEANING**

- Clean the Emmental Cutter daily after final use.
- The Emmental 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 emmental cutter..
- Do not use water hotter than 70°C (160°F) to prevent damage to the plastic or wooden parts.
- Never use hard brushes, scratching materials, soda- chlorine- disinfectant or aggressive cleaning detergents for cleaning.
- Flush the emmental cutter with water after cleaning. Dry the machine thoroughly to prevent deterioration of parts due to dust and moisture.

## **WARNINGS**

- The Emmental Cutter is used exclusively for cutting semi-hard to hard cheeses, up to 90cm in diameter.
- The knife is very sharp. Keep your hands away from the cutting edge at all times.
- When not using the Emmental Cutter, place the safety pin in place above the knife.

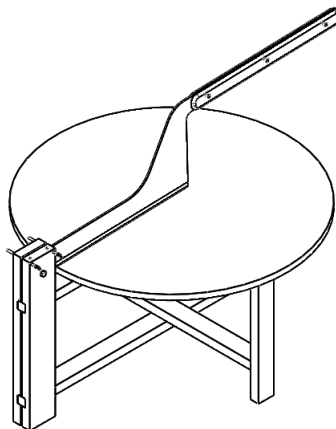
## INHOUD:



1x 600025

Emmentalsnijder kunststof

OF



1x 600100

Emmentalsnijder hout

## INSTALLATIE &amp; GEBRUIK

Plaats de Emmentalsnijder op de grond. Houd de veiligheidspen op zijn plaats als je de Emmentalsnijder niet gebruikt.

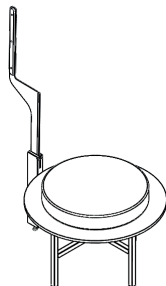
## TECHNISCHE INFORMATIE

	Emmentalsnijder hout	Emmentalsnijder kunststof
Afmetingen	1250x900x861 mm	1250x1000x853
Gewicht	40 kg	36 kg
Materiaal	Hout, RVS	HMPE, RVS
Artikel nr.	600100	600025
EAN	8713638016276	8713638010854

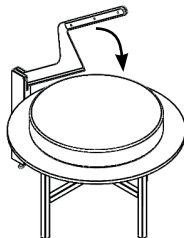
## HOE SNIJD JE DE KAAS

De Emmentalsnijder is geschikt voor het snijden van half harde tot harde kaas, met een doorsnede van maximaal 90 cm.

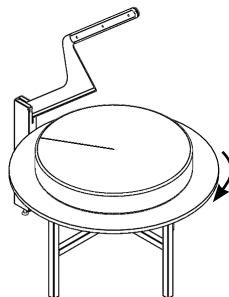
1. Plaats de kaas op het snijplateau. Let op! Houd je handen uit de buurt van de snijzijde van het mes!



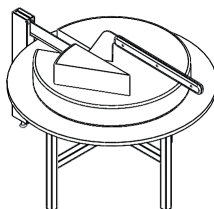
2. Haal het mes één keer naar beneden.



3. Beweeg het mes terug omhoog en draai het snijplateau naar de gewenste grootte van het te snijden stuk. Let op! Houd je handen uit de buurt van de snijzijde van het mes!



4. Haal het mes naar beneden. Je hebt nu een stuk.



## Garantie

Bekijk de garantievoorwaarden voor professionele kaasgereedschappen op [www.nl.boska.com/garantie](http://www.nl.boska.com/garantie)

## **UITVOERINGEN**

De Emmentalsnijder is te krijgen in hout en kunststof met RVS frame. De houten uitvoering is super sfeervol als je deze ook als display gebruikt.

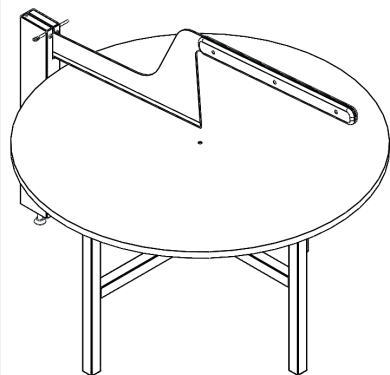
## **REINIGEN**

- Reinig de Emmentalsnijder dagelijks na het laatste gebruik.
- De Emmentalsnijder 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 Emmentalsnijder te reinigen.
- Zorg dat het water niet warmer is dan 70°C, om het beschadigen van de kunststof of houten onderdelen te voorkomen.
- Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, sodahoudende, chloorhoudende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.
- Spoel de Emmentalsnijder na met schoon water. Droog de machine, en vooral de snijdraden goed af, om aantasting van de onderdelen door stof en vocht te voorkomen.

## **WAARSCHUWINGEN**

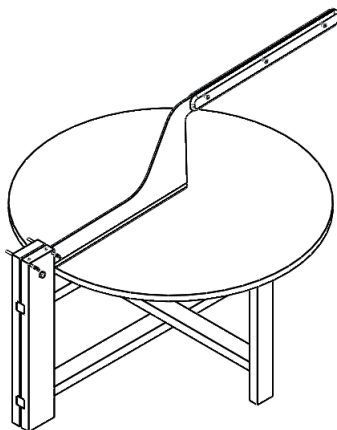
- De Emmentalsnijder is uitsluitend bedoeld voor het snijden van half harde tot harde kazen met een diameter van maximaal 90 cm.
- Het mes is heel scherp. Hou je handen altijd uit de buurt van de snijzijde van het mes.
- Wanneer je de Emmentalsnijder niet gebruikt, plaats dan de veiligheidsspen op zijn plaats boven het mes.

## INHALT:



1x 600025  
Emmentalerschneider Kunststoff

ODER



1x 600100  
Emmentalerschneider Holz

## INSTALLATION &amp; VERWENDUNG

Stellen Sie den Emmentalerschneider auf den Untergrund. Lassen Sie den Sicherheitsstift an seinem Platz, wenn Sie den Emmentalerschneider nicht benutzen.

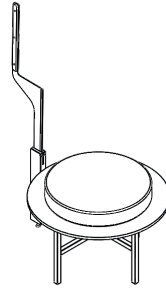
## TECHNISCHE DATEN

	<b>Emmentalerschneider Holz</b>	<b>Emmentalerschneider Kunststoff</b>
Maße	1250x950x861 mm	1250x1000x853 mm
Gewicht	40 kg	36 kg
Material	Holz, RVS	HMPE, RVS
Artikel-nr.	600100	600025
EAN	8713638016276	8713638010854

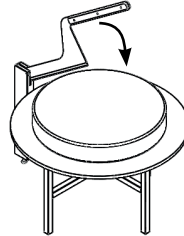
### **KÄSE SCHNEIDEN: SO GEHT'S**

Der Emmentalerschneider eignet sich zum Schneiden von Halbhart- bis Hartkäse mit einem Durchmesser von bis zu 90 cm.

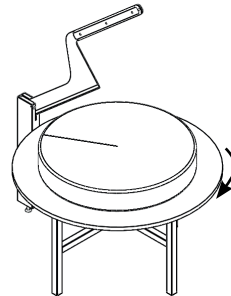
Legen Sie den Käse auf die Schneideplatte. Vorsicht! Halten Sie Ihre Hände von der Schneide des Messers fern!



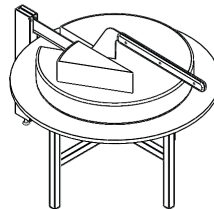
Ziehen Sie das Messer einmal nach unten.



Bewegen Sie das Messer wieder nach oben und drehen Sie die Schneideplatte auf die gewünschte Größe des zu schneidenden Stücks. Vorsicht! Halten Sie Ihre Hände von der Schneide des Messers fern!



Ziehen Sie das Messer nach unten. Sie haben jetzt ein Stück.



## *Garantie*

Lesen Sie sich die Garantiebedingungen für professionelle Käsewerkzeuge unter [www.de.boska.com/garantie](http://www.de.boska.com/garantie) durch

## AUSFÜHRUNGEN

Der Emmentalerschneider ist in Holz und Kunststoff mit einem Edelstahlrahmen erhältlich. Die Holzversion ist super stilvoll, wenn Sie sie als Display verwenden.

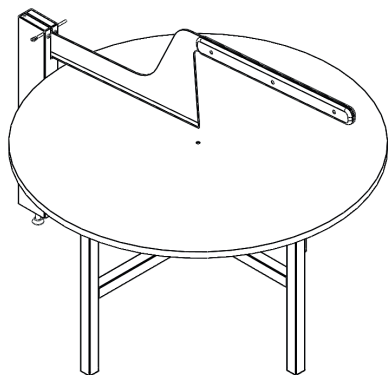
## REINIGUNG

- Reinigen Sie den Emmentalerschneider täglich nach der letzten Verwendung.
- Außerdem sollten Sie den Emmentalerschneider vor dem Wechsel zu einer neuen Käsesorte reinigen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Emmentalerschneider 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 Emmentalerschneider danach mit sauberem Wasser ab. Trocknen Sie das Gerät gut ab, damit Feuchtigkeit und Staub keine Schäden an den Einzelteilen verursachen können.

## WARNHINWEISE

- Der Emmentalerschneider ist ausschließlich zum Schneiden von Halbhart- bis Hartkäse mit einem maximalen Durchmesser von 90 cm bestimmt.
- Das Messer ist sehr scharf. Halten Sie Ihre Hände immer von der Schneide des Messers fern!
- Wenn Sie den Emmentalerschneider nicht benutzen, platzieren Sie den Sicherheitsstift über dem Messer.

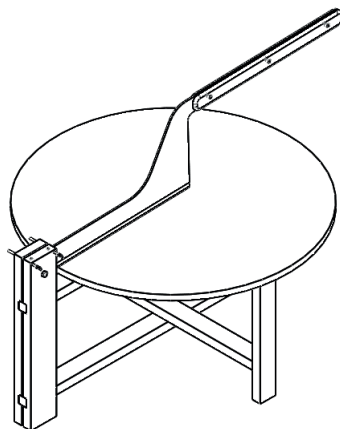
## CONTENU:



1x 600025

Découper pour Emmental en plastique

OU



1x 600100

Découper pour Emmental en bois

## INSTALLATION ET UTILISATION

Placez le Découpeur Emmental au sol. Maintenez la cheville de sécurité en place lorsque vous n'utilisez pas le Découpeur Emmental.

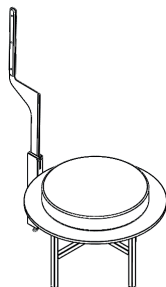
## INFORMATIONS TECHNIQUES

	Découper pour Emmental en bois	Découper pour Emmental en plastique
Dimensions	1250x900x861 mm	1250x1000x853 mm
Poids	40 kg	36 kg
Matériel	Bois, acier inoxydable	HMPE, acier inoxydable
Article no.	600100	600025
EAN	8713638016276	8713638010854

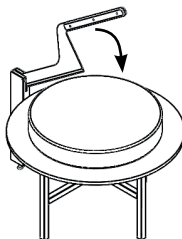
## COMMENT DÉCOUPER LE FROMAGE

Le Découpeur Emmental est adapté pour couper les fromages à pâte mi-dure à dure avec un diamètre maximal de 90 cm.

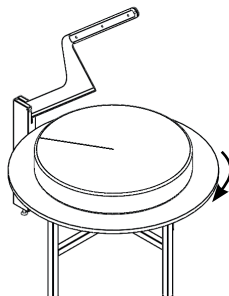
Placez le fromage sur le plateau. Attention ! Maintenez vos mains à distance de la lame tranchante !



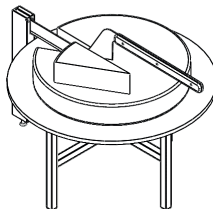
Descendez une seule fois le couteau.



Ramenez le couteau vers le haut et tournez le plateau de découpe à la taille souhaitée pour la découpe du morceau. Attention ! Maintenez vos mains à distance de la lame



Descendez le couteau. Vous avez maintenant un morceau.



## Garantie

Consultez les conditions de garantie pour les outils fromagers professionnels sur [www.fr.boska.com/garantie](http://www.fr.boska.com/garantie).

## MODÈLES

Le Découpeur Emmental existe en bois ou en plastique avec une structure en acier inoxydable. La version bois est très conviviale si vous l'utilisez aussi comme présentoir.

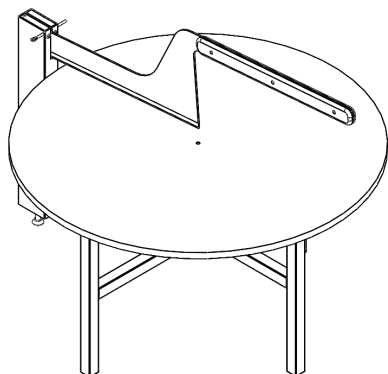
## NETTOYAGE

- Nettoyez le découpeur pour Emmental quotidiennement après la dernière utilisation.
- En outre, le découpeur pour Emmental 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 découpeur pour Emmental.
- 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 nettoyants agressifs.
- Rincez le découpeur pour Emmental avec de l'eau propre. Séchez soigneusement la machine pour éviter que les pièces ne soient endommagées par de la poussière ode l'humidité.

## AVERTISSEMENTS

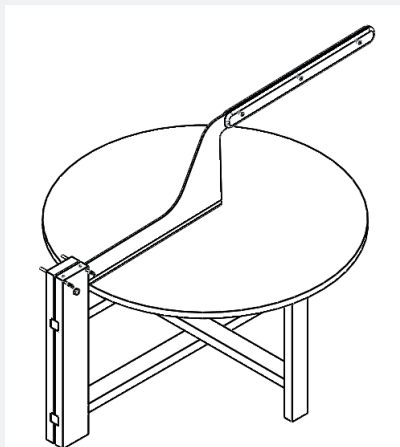
- Le Découpeur Emmental est uniquement prévu pour couper les fromages à pâte mi-dure à dure avec un diamètre maximal de 90 cm.
- Le couteau est extrêmement tranchant. Maintenez toujours vos mains à distance de la lame tranchante !
- Lorsque vous n'utilisez pas le Découpeur Emmental, remettez la cheville de sécurité à sa place au-dessus du couteau.

## CONTENIDO DEL PAQUETE:



1x 600025

Cortador de Emmental el plástico



1x 600100

Cortador de Emmental madera

## INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Coloca el Cortador de Emmental sobre la superficie. Mantén el pasador de seguridad en su sitio cuando no utilices el Cortador de Emmental.

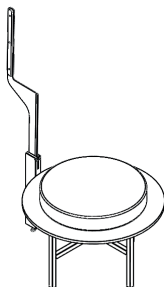
## INFORMACIÓN TÉCNICA

	<b>Cortador de Emmental madera</b>	<b>Cortador de Emmental el plástico</b>
Medidas	1250x900x861 mm	1250x1000x853 mm
Peso	40 kg	36 kg
Material	Madera, acero inoxidable	HMPE, acero inoxidable
Artículo no.	600100	600025
EAN	8713638016276	8713638010854

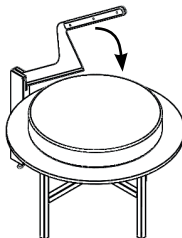
## CÓMO SE CORTA EL QUESO

Corta quesos de dureza semidura a dura y con un diámetro de hasta 90 cm con el Cortador de Emmental.

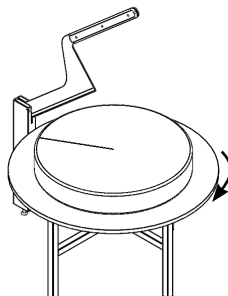
Coloca el queso en la tabla de cortar. ¡Ojo! No acerques las manos al filo del cuchillo.



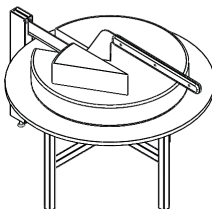
Baja el cuchillo.



Vuelve a subir el cuchillo y gira la plataforma de corte hasta tener el tamaño deseado de la pieza. ¡Ojo! No acerques las manos al filo del cuchillo.



Baja el cuchillo. Ahora ya tienes una pieza.



*Garantía*

Consulta las condiciones de garantía de los utensilios queseros profesionales en [www.en.boska.com/guarantee](http://www.en.boska.com/guarantee)

## MODELOS

El Cortador de Emmental está disponible en madera y plástico con un marco de acero inoxidable. Si lo utilizas como expositor, la versión de madera es muy estilosa.

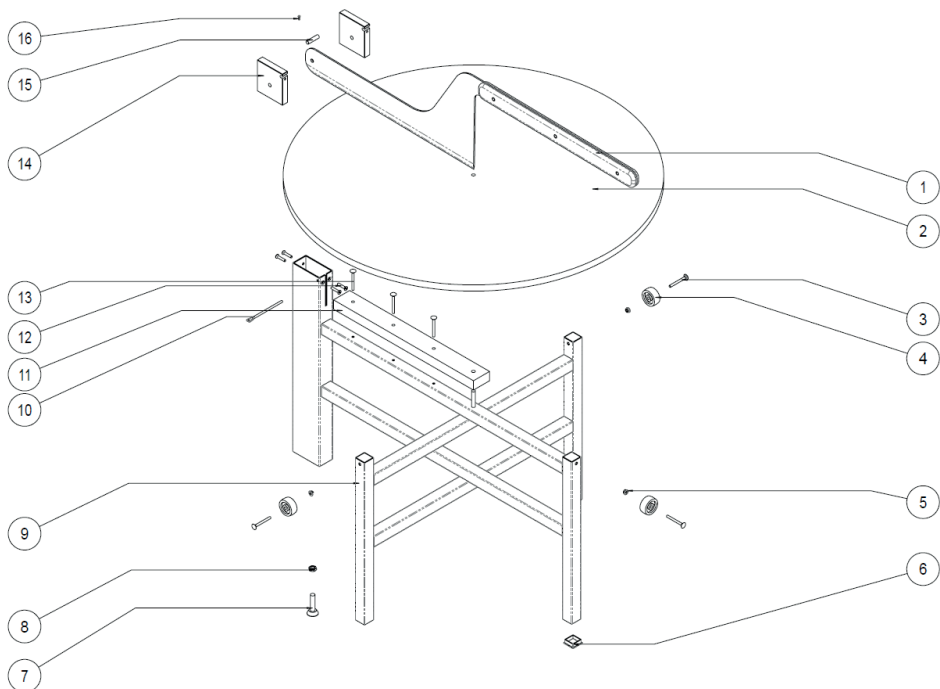
## LIMPIAR

- Limpia cortador de emmental a diario, al acabar de utilizarlo.
- También es necesario limpiar cortador de emmental, 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 emmental.
- 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 emmental con agua limpia. Seca bien la máquina, para evitar los daños de las partes por polvo y humedad.
- Los separadores son extraíbles, para facilitar su limpieza.

## ADVERTENCIAS

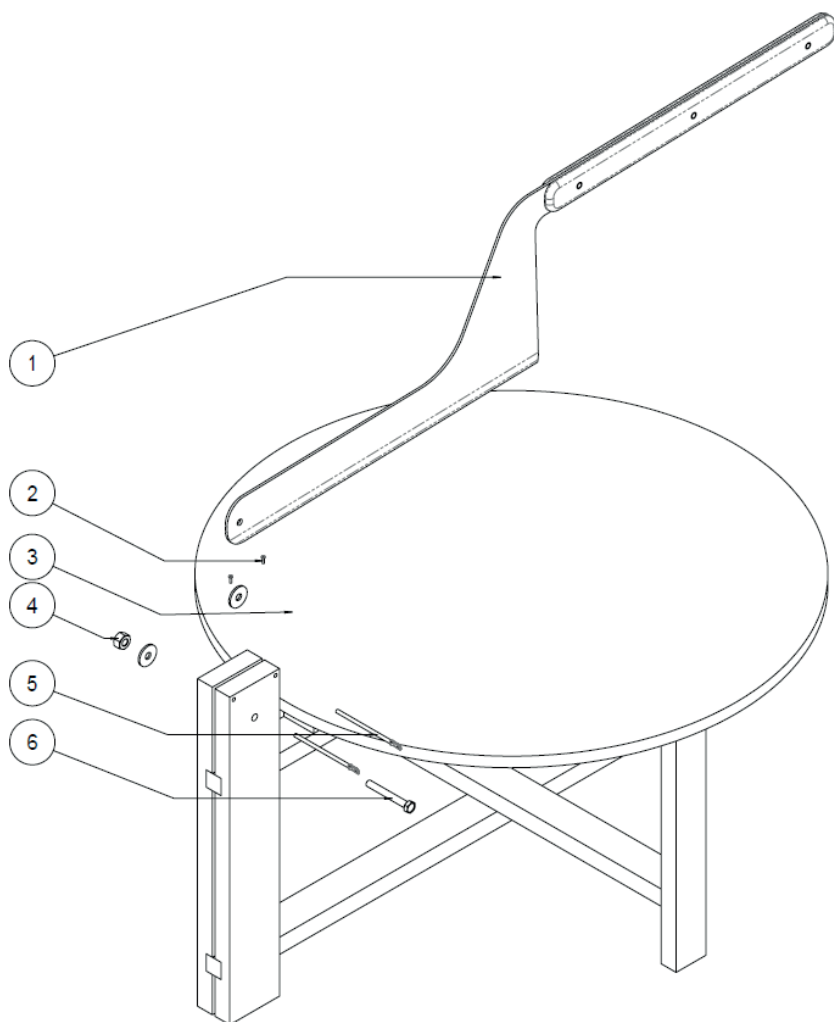
- Corta quesos de dureza semidura a dura y con un diámetro de hasta 90 cm con el Cortador de Emmental diseñado exclusivamente para ello.
- El cuchillo es muy afilado. No acerques las manos al filo del cuchillo.
- Coloca el pasador de seguridad sobre el cuchillo cuando no utilices el Cortador de Emmental.

## Emmental cutter plastic parts



- |     |                              |     |                                      |
|-----|------------------------------|-----|--------------------------------------|
| 1.  | X50300 Mes                   | 11. | X62855 Tafelbalk HMPE 500            |
| 2.  | X62828 HMPE 500 schijf       | 12. | X87512 RVS inbus verz. kop M6x30mm   |
| 3.  | X87561 RVS slotbout M6x70mm  | 13. | X87534 RVS stoltbout M6x80mm         |
| 4.  | X89802 Kunststof rolbaanwiel | 14. | X62856 Klemblok                      |
| 5.  | X93053 RVS borgmoer M6       | 15. | 600027 RVS mes as                    |
| 6.  | X66714 Lamellenstop          | 16. | X87524 Parker galv. bolc. M3,5x9,5mm |
| 7.  | 509007 Voet                  |     |                                      |
| 8.  | X93049 RVS moer M12          |     |                                      |
| 9.  | X05816 RVS frame             |     |                                      |
| 10. | 600026 Veiligheidspen        |     |                                      |

## Emmental cutter wood parts



1. X50300 Mes
2. X87524 Parker galv. bolc. M3,5x9,5mm
3. 600101 Emmentalsnijder tafel
4. X93054 RVS moer M10
5. X87564 Sluitring M10
6. 600026 Veiligheidspen
7. X93016 Zeskant bout M10

## *Combine with*



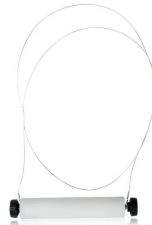
Dutch cheese knife XL, 430mm



Cheese cutting machine  
Parmesan Pro



Cheese Cutting Wire with Wooden Handle  
1200x0,6mm, Set of 10 pieces



Cheese Cutting Wire with Plastic Handle  
1200x0,6mm



Super Replica Stand with Basket, incl.  
Replica



Cheese Replica Gouda Super  
Yellow

Visit [www.boska.com](http://www.boska.com) for more cheese cutting solutions.









---

*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*