

PROFESSIONAL

BOSKA®

SINCE 1896

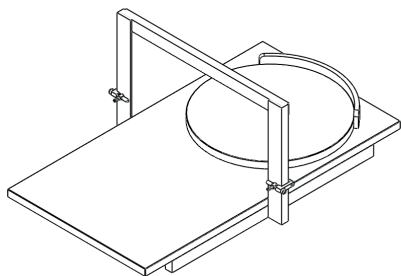


PRO

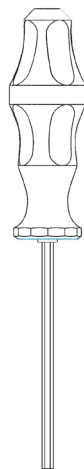
Horizontal Brie Cutter

EN, NL, DE, FR, ES

PROFESSIONAL

WHAT'S IN THE BOX:

1x

1x M3 X93011
1x M5 X93047**INSTALLATION & USE**

Place the horizontal brie cutter on your working surface. The anti-skid feet work best on sturdy, clean, dry, smooth and non-textured surfaces. The included hex screwdrivers can be used to replace and tighten the cutting wires.

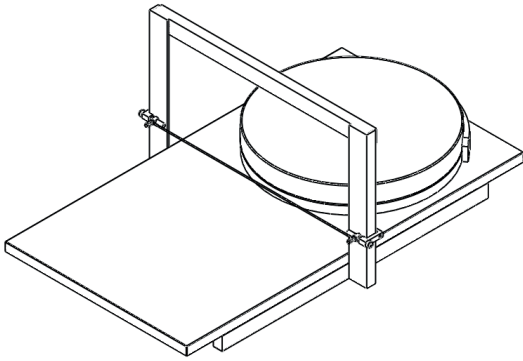
TECHNICAL INFORMATION

Dimensions	760x410x330 mm
Weight	11,2 kg
Material	HMPE, RVS
Artikel no.	702100
EAN	8713648011578

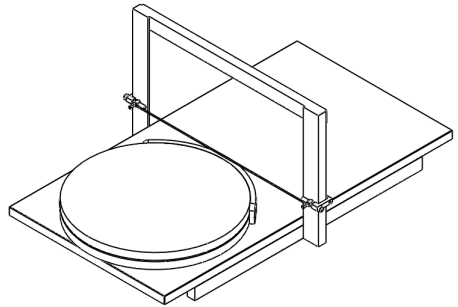
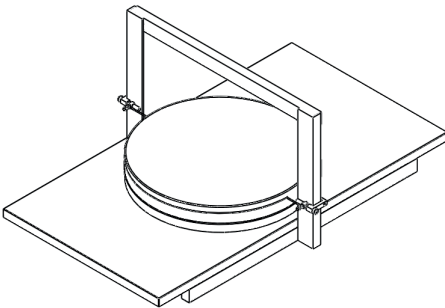
HOW TO CUT CHEESE

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

1. Place the cheese on the cutting disc.



2. Push the disc forward with care.

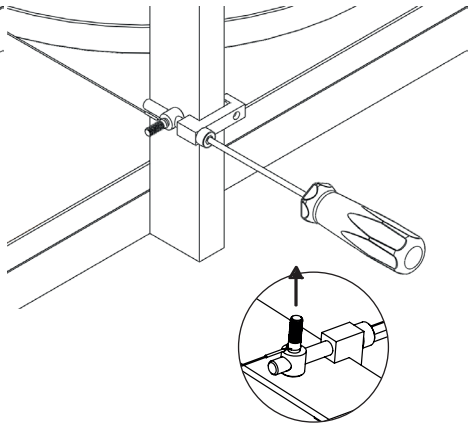
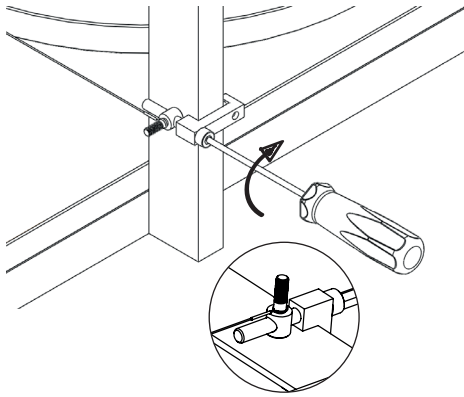


Warranty

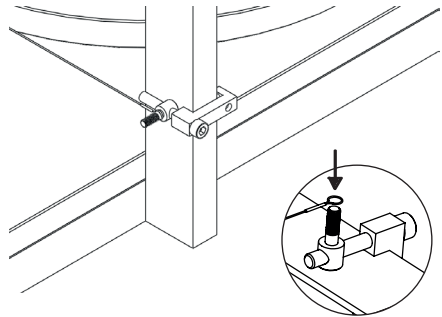
The conditions for warranty on professional cheese tools can be found on <https://en.boska.com/guarantee>

REPLACING THE CUTTING WIRE

1. Using a hex screwdriver (M5), loosen the screw, like shown below.
2. This will relieve the tension on the wire, allowing you to remove the wire.



3. Place the new wire, then fasten the screw using the Hex screwdriver, until the tension is restored.
 - Be aware! The wire should be tight, but when pressed against with a finger, it should bend slightly.
 - Be aware! Make sure the wire is placed against the head of the pawl, to the wire is aligned.



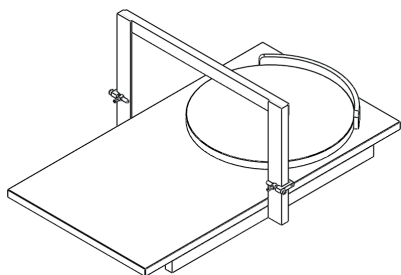
CLEANING

- Clean the horizontal brie cutter daily after final use.
- The horizontal 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 horizontal 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 horizontal brie cutter with water after cleaning. Dry the machine thoroughly to prevent deterioration of parts due to dust and moisture.

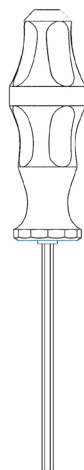
WARNINGS

- The horizontal brie cutter is used exclusively for cutting soft cheeses without rind or with a fragile, compliant rind.
- Using harder cheeses can cause breakage of the cutting wire, or severely reduce their lifespan.

INHOUD:



1x

1x M3 X93011
1x M5 X93047

INSTALLATIE & GEBRUIK

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

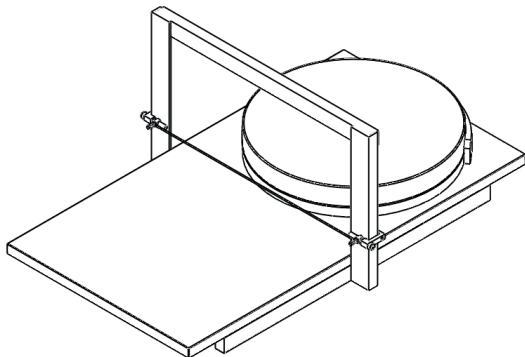
TECHNISCHE INFORMATIE

Afmetingen	760x410x330 mm
Gewicht	11,2 kg
Materiaal	HMPE, RVS
Artikel nr.	702100
EAN	871363011578

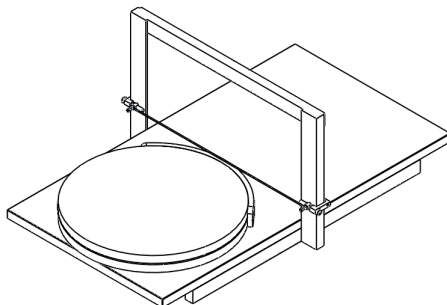
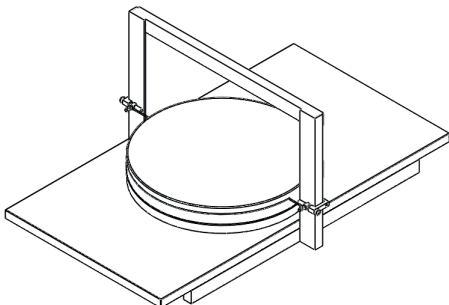
HOE SNIJD JE DE KAAS

De horizontale briesnijder is geschikt voor het horizontaal doorsnijden van alle zachte korstloze kazen of kazen met een fragile, soepele korst.

1. Plaats de kaas op het snijschijf.



2. Duw de snijschijf met beleid naar voren.

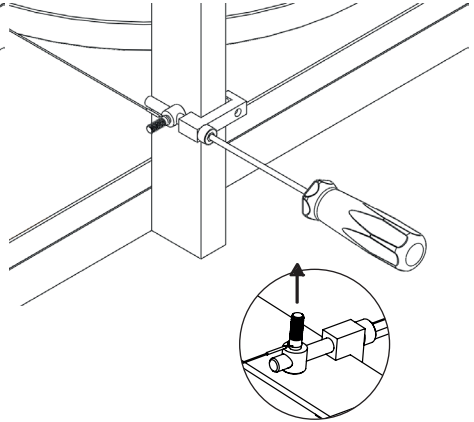
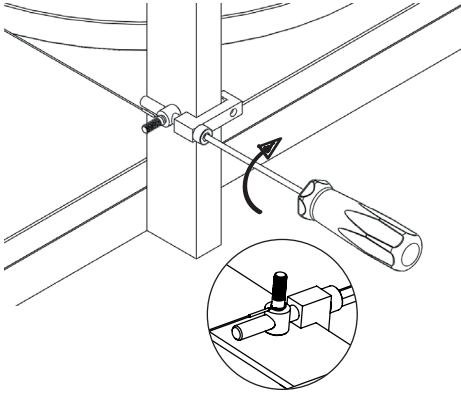


Garantie

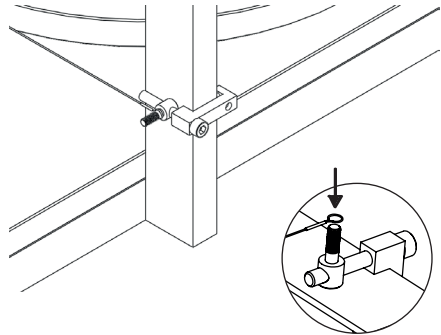
Bekijk de garantievoorwaarden voor professionele kaasgereedschappen op www.nl.boska.com/garantie

VERVANGEN VAN SNIJDRAAD

1. Draai met behulp van een inbus schroevendraaier of sleutel (M5) de schroef los zoals op de tekening hiernaast is aangegeven.
2. Hierdoor zal de spanning van de draad gaan en kun je de draad verwijderen door de oogjes over het schroefdraad te schuiven.



3. Plaats de nieuwe draad en draai vervolgens de schroef weer aan, met behulp van de inbus schroevendraaier of sleutel, tot de draad op spanning staat.
 - **Let op!** De draad moet goed strak staan, maar als je er met je vinger er tegen aan duwt, moet de draad nog licht door kunnen buigen.
 - **Let op!** Zorg dat de draad tegen de inbus kop aan zit zodat deze aan bijde kanten op de zelfde hoogte zit.



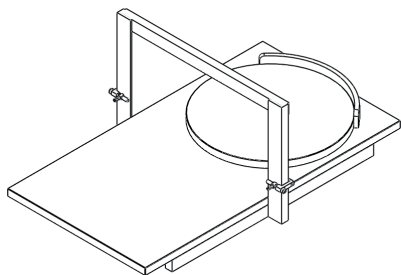
REINIGEN

- Reinig de horizontale briesnijder dagelijks na het laatste gebruik.
- De horizontale 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 horizontale 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 horizontale 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.

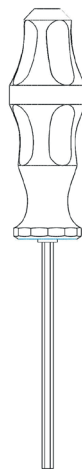
WAARSCHUWINGEN

- De horizontale briesnijder is uitsluitend bedoeld voor het snijden van zachte kazen zonder korst of met een fragile, soepele korst.
- Gebruik van de horizontale briesnijder bij hardere kazen kan voor een breuk of een verkorting van de levensduur van de draden zorgen.

INHALT:



1x

1x M3 X93011
1x M5 X93047**INSTALLATION & VERWENDUNG**

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

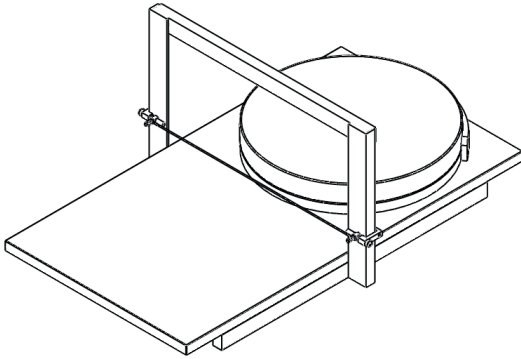
TECHNISCHE DATEN

Maße	760x410x330 mm
Gewicht	11,2 kg
Material	HMPE, RVS
Artikel-nr.	702100
EAN	8713638011578

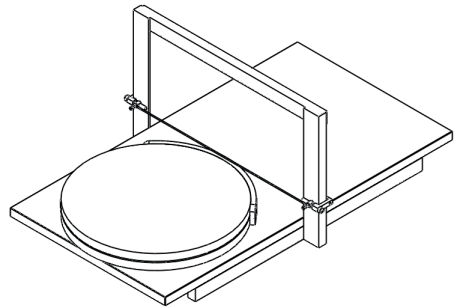
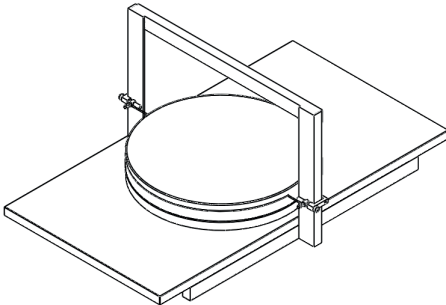
KÄSE SCHNEIDEN: SO GEHT'S

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

1. Stellen Sie das Käse auf den Schneideblock.



2. Schieben Sie die Schneidescheibe vorsichtig nach vorne.

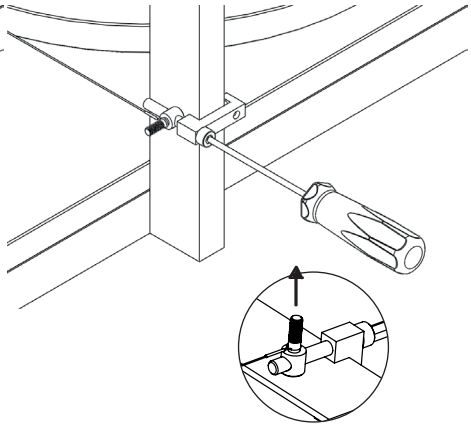
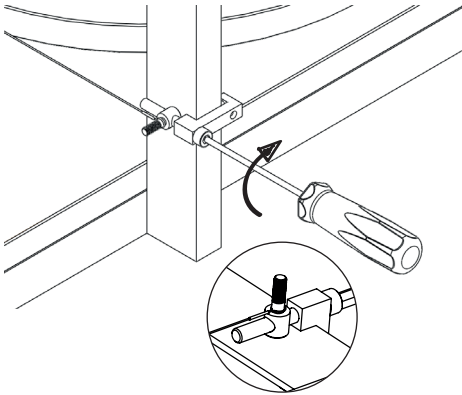


Garantie

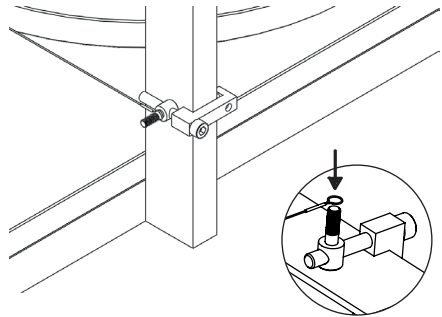
Lesen Sie sich die Garantiebedingungen für professionelle Käsewerkzeuge unter www.de.boska.com/garantie durch

SCHNEIDEDRAHT ERSETZEN

1. Lösen Sie die Schraube gemäß nebenstehender Abbildung mit einem Sechskantschraubendreher oder -schlüssel (M5).
2. Dadurch verliert der Draht seine Spannung. Sie können ihn nun entfernen, indem Sie die Ösen über das Gewinde schieben.



3. Setzen Sie den neuen Draht ein und drehen Sie dann die Schraube mit dem Innensechskantschraubendreher oder -schlüssel wieder fest, bis der Draht gespannt ist.
- Vorsicht! Der Draht muss stramm gespannt sein, aber auf Fingerdruck noch ein wenig nachgeben.
 - Vorsicht! Sorgen Sie dafür, dass alle Drahtösen am Sechskantaufsatz anliegen, sodass sie alle auf gleicher Höhe liegen.



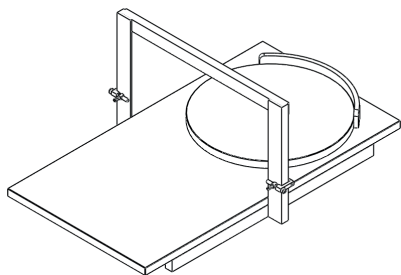
REINIGUNG

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

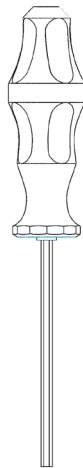
WARNHINWEISE

- Das Horizontale Brie Schneider eignet sich zum Zerteilen von Weichkäsen ohne Rinde oder mit einer brüchigen, geschmeidigen Rinde.
- Die Verwendung des Horizontaler Brie Schneider für härtere Käsesorten kann zum Drahtbruch oder zu einer kürzeren Lebensdauer der Schneidedrähte führen.

CONTENU



1x

1x M3 X93011
1x M5 X93047

INSTALLATION ET UTILISATION

Posez le Découper pour Brie horizontal sur votre comptoir. Les capuchons antidérapants fonctionnent mieux sur des surfaces fermes, propres, sèches, lisses et non texturées.

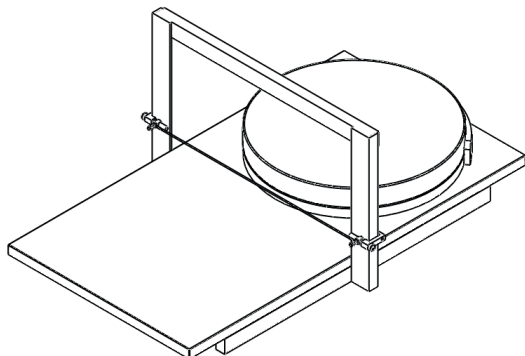
INFORMATIONS TECHNIQUES

Dimensions	760x410x330 mm
Poids	11,2 kg
Material	Matériau HMPE, acier inoxydable
Article no.	702100
EAN	8713638011578

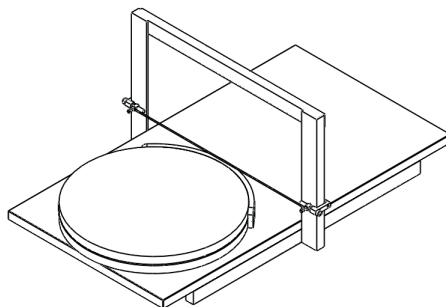
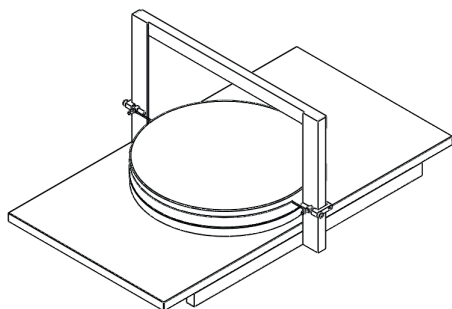
COMMENT DÉCOUPER LE FROMAGE

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 fromage sur le bloc de découpe.



2. Poussez prudemment le disque de coupe vers l'avant.

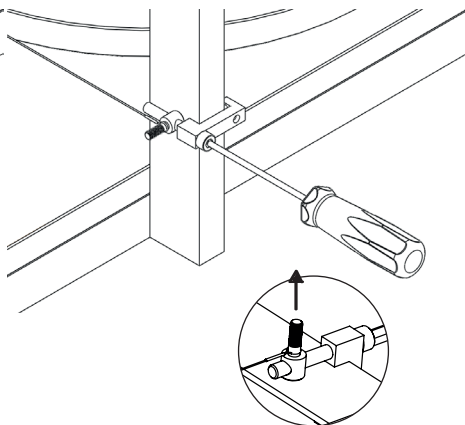
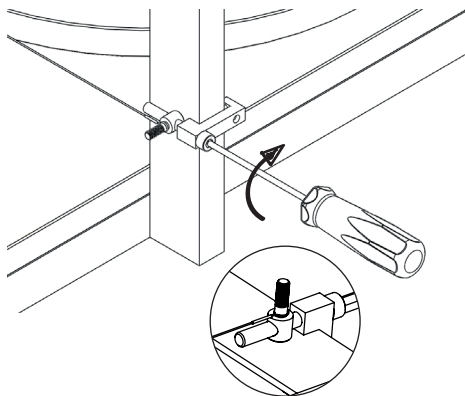


Garantie

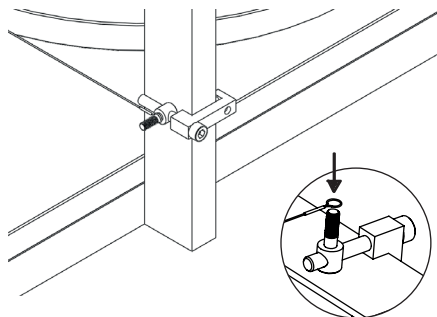
Consultez les conditions de garantie pour les outils fromagers professionnels sur www.fr.boska.com/garantie.

REMPACEMENT DU FIL DE COUPE

1. Utilisez un tournevis Allen ou une clé (M5) pour desserrer la vis comme indiqué dans le dessin ci-contre.
2. Ainsi, la tension du fil disparaîtra et vous pourrez retirer le fil en faisant glisser les œilletons sur le fil.



3. Insérez le nouveau fil, puis resserrez la vis à l'aide du tournevis Allen ou de la clé, jusqu'à ce que le fil soit tendu.
 - Attention ! Le fil doit être bien tendu, mais si vous poussez votre doigt contre lui, le fil doit encore pouvoir se plier légèrement.
 - Attention ! Veillez à ce que tous les œilletons des fils soient contre la tête du tournevis Allen afin qu'ils soient tous à la même hauteur des deux côtés.



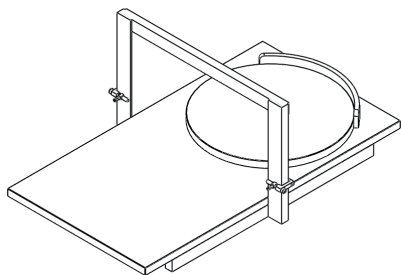
NETTOYAGE

- Nettoyez le découper pour Brie horizontal quotidiennement après la dernière utilisation.
- En outre, le découper pour Brie horizontal 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 découper pour Brie horizontal.
- 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 découper pour Brie horizontal 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.

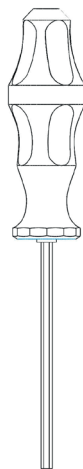
AVERTISSEMENTS

- L'appareil est adapté pour diviser en morceaux les fromages à pâte molle sans croûte ou avec une croûte fragile et souple.
- L'utilisation du découper pour Brie horizontal pour des fromages plus durs peut casser ou raccourcir la durée de vie des fils.

CONTENIDO DEL PAQUETE:



1x

1x M3 X93011
1x M5 X93047**INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO**

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

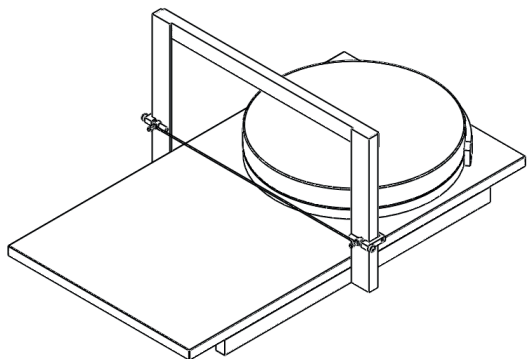
INFORMACIÓN TÉCNICA

Medidas	760x410x330 mm
Peso	11,2 kg
Material	Material polietileno de alto módulo, acero inoxidable
Artículo no.	702100
EAN	8713638011578

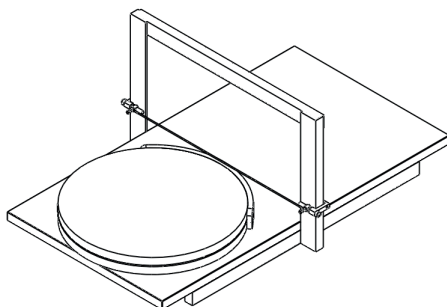
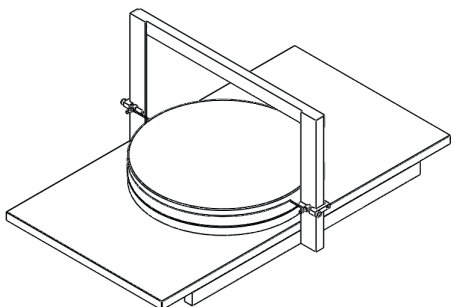
CÓMO SE CORTA EL QUESO

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

1. Coloca el queso sobre el bloque de corte.



2. Con cuidado, empuja el disco de corte hacia adelante.

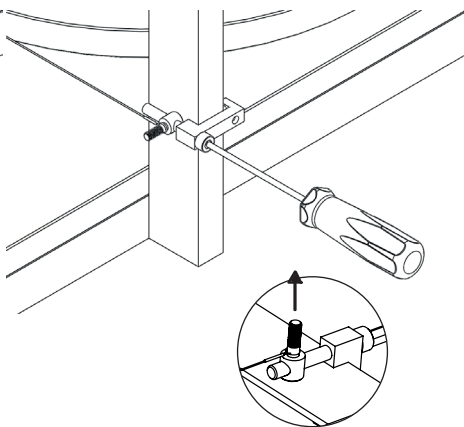
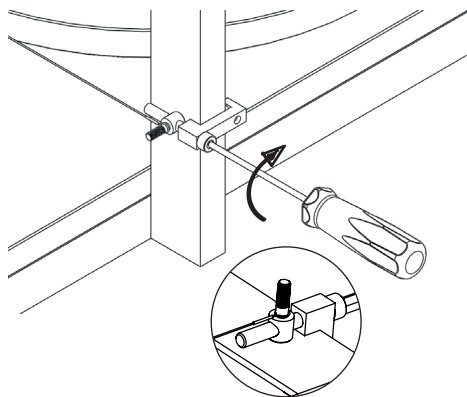


Garantía

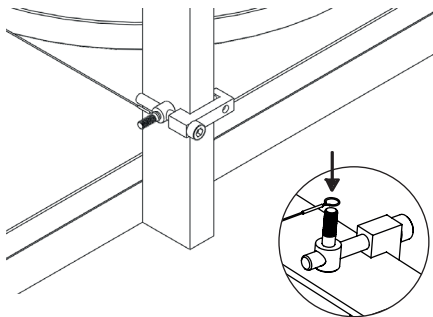
Consulta las condiciones de garantía de los utensilios queseros profesionales en <https://en.boska.com/guarantee>

SUSTITUIR EL CABLE DE CORTE

1. Afloja con un destornillador hexagonal o llave (M5) el tornillo, como se ilustra en el dibujo.
2. De esta manera, el cable perderá la tirantez y podrás retirarlo deslizando los orificios por encima de la rosca de tornillo.



3. Coloca cable nuevo y luego aprieta de nuevo el tornillo con ayuda del destornillador hasta que el cable esté tensado.
 - ¡Atención! El cable tiene que estar bien tirante, pero debe poder doblarse un poco al empujar con el dedo.
 - ¡Atención! Asegúrate de que el alambre esté en contacto con el cabezal para que esté a la misma altura en ambos lados.



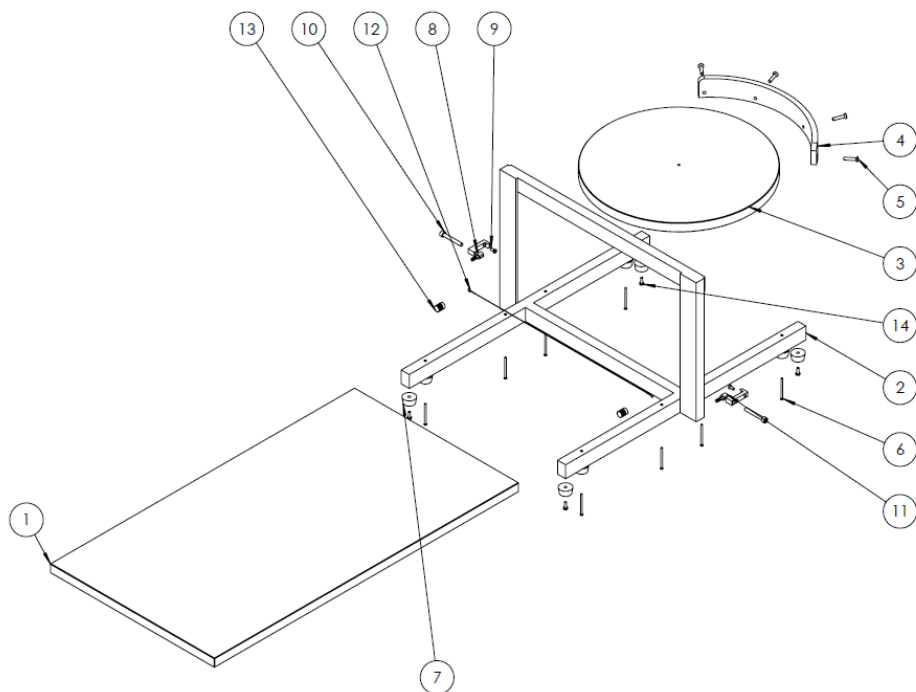
LIMPIAR

- Limpia cortador de brie horizontal a diario, al acabar de utilizarlo.
- También es necesario limpiar cortador de brie horizontal, 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 brie horizontal.
- 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 brie horizontal con agua limpia. Seca bien la máquina, para evitar los daños de las partes por polvo y humedad.

ADVERTENCIAS

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

Horizontal brie cutter parts



1. X62850 Horizontale briesnijder plank
2. X05818 RVS frame horizontale briesnijder
3. X62862 Schijf HMPE
4. X62851 Aanslag horizontale briesnijder
5. X93018 Spaanplaatschroef M5x25mm
6. X93031 Spaanplaatschroef M4x45mm
7. X666700 Anti-skit feet
8. X65100 Alu spannerblokje
9. X87510 Inbus verz. kop M5x10mm
10. X87553 Inbus cil. kop M6x45mm
11. X65102 Pion RVS Rd10xM5
12. 510031 Snijdraad
13. X65176 Moer met kartel M5
14. X93025 Spaanplaatschroef M4x20mm

Accessories

Use the Horizontal brie cutter with the following accessories;



510031 cutting wires for Horizontal Brie Cutter, set of 10 pieces

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

510008 cutting wires for Horizontal Brie Cutter, set of 10 pieces

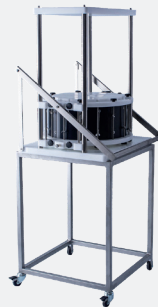
Manufactured from hardened, foodsafe spring steel of the highest quality. Extra thick for harder cheeses.



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



Soft cheese knife XL white, 270mm



Brie cutting machine
Brie & soft cheese cutter

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*