

PROFESSIONAL

**BOSKA®**

SINCE 1896



PRO

# *Cheddar cutter*

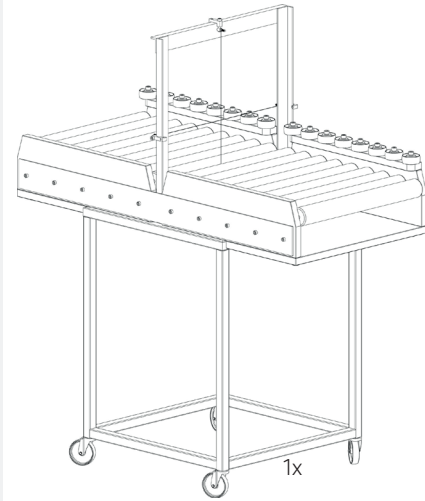
---

EN, NL, DE, FR, ES

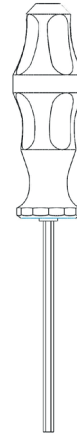
---

PROFESSIONAL

WHAT'S IN THE BOX:



Mobile undercarriage not included as standard



1X No3 X93011  
1X M5 X93047

**INSTALLATION & USE**

Place the cheddar 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.

If you combine the cheddar cutter with the mobile undercarriage 510055. You can with the help of someone else place the cheddar cutter on top of the undercarriage.

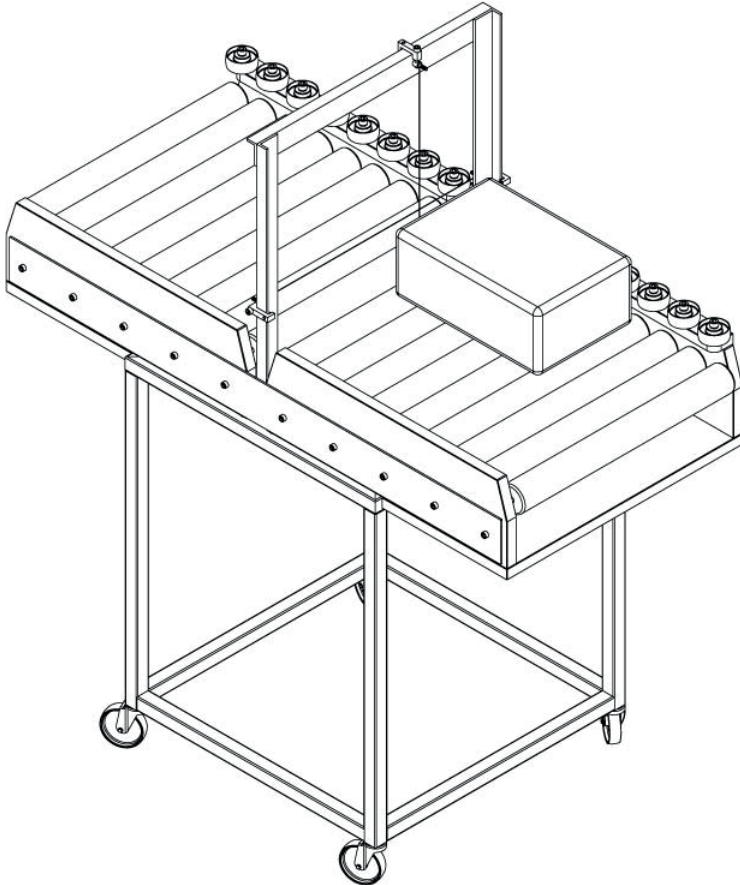
**TECHNICAL INFORMATION**

Dimensions	105x51x54cm (exclusive mobile undercarriage) 105x51x123cm (inclusive mobile undercarriage)
Weight	40kg (exclusive mobile undercarriage)
Material	HMPE, RVS
Artikel no.	702200
EAN	8713638012742

## HOW TO CUT CHEESE

The cheddar cutter is suitable for cutting all semi-hard cheeses. The rind of the cheese needs to be removed before use. The cheddar cutter is also suitable for cutting Tofu, butter, or products with a similar consistency.

1. Place the cheese on the roller track. Push the cheese through the wires with care. For consistent positioning, you can use the roller track on the side of the machine.

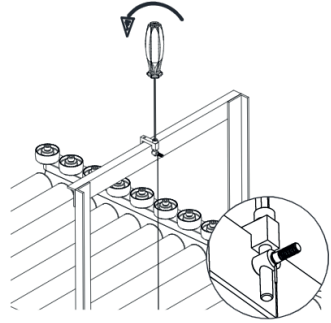


## Warranty

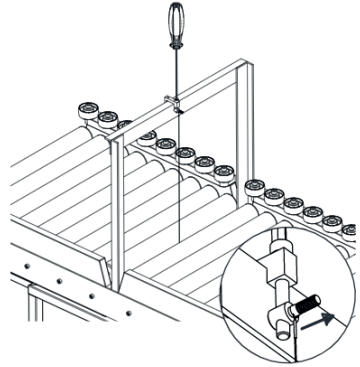
The conditions for warranty on professional cheese tools can be found on <https://en.boska.com/garantee>

### REPLACING THE CUTTING WIRE

- Using a hex screwdriver (M5), loosen the screw, like picture to the right.

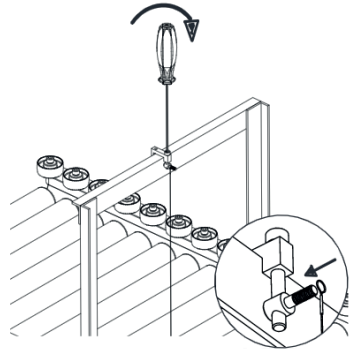


- This will relieve the tension on the wire, allowing you to remove the wire.



- 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.

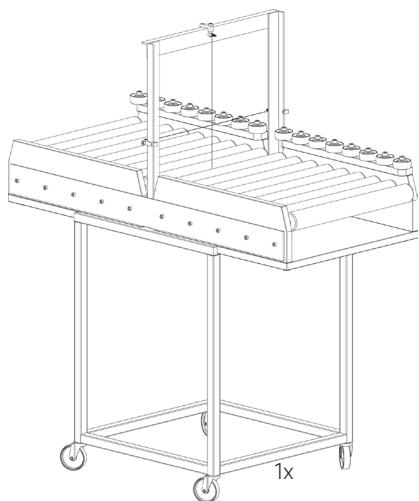


## **CLEANING**

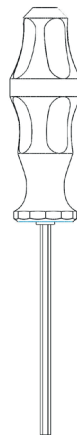
- Clean the cheddar cutter daily after final use.
- The cheddar cutter needs to be cleaned between switching to a different type of cheese to prevent cross-contamination.
- Use hot water, a soft brush and a neutral cleaning detergent, such as green soap or dish soap, to clean the cheddar cutter. It is also possible to clean the cheddar cutter using a high-pressure cleaner.
- Wash the roller track while you turn the rollers. Clean between the rollers as well.
- 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 cheddar cutter with water after cleaning. Dry the machine thoroughly to prevent deterioration of parts due to dust and moisture.

## **WARNINGS**

- The cheddar cutter is used exclusively for cutting semi-hard cheeses without rind.
- Using cheeses with rind of harder cheese can cause breakage of the cutting wire, or severely reduce their lifespan.

**INHOUD:**

Onderstel niet standaard inbegrepen



1X No3 X93011  
1X M5 X93047

**INSTALLATIE & GEBRUIK**

Plaats de cheddarsnijder op het werkkoppervlak. De antislip-doppen werken het beste op stevige, schone, droge, gladde en non-getextureerde oppervlaktes. De bijgeleverde inbus schroevendraaiers kun je gebruiken voor het spannen of vervangen van de snijdraaden.

Als je de cheddarsnijder combineert met het verrijdbare onderstel 510055, kun je met behulp van iemand anders de cheddarsnijder op het onderstel plaatsen.

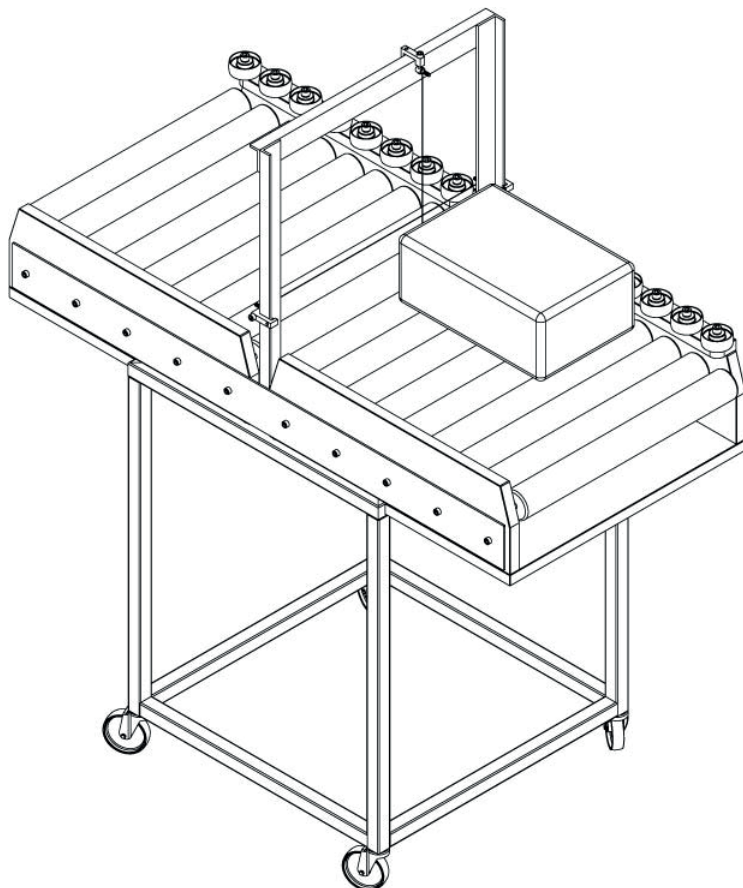
**TECHNISCHE INFORMATIE**

Afmetingen	105x51x54cm (exclusief onderstel)
	105x51x123cm (inclusief onderstel)
Gewicht	40kg (exclusief onderstel)
Materiaal	HMPE, RVS
Artikel nr.	702200
EAN	8713638012742

## HOE SNIJD JE DE KAAS

De cheddarsnijder is geschikt voor het in stukken verdelen van alle semi harde kazen. De kaas dient van te voren ontdaan te zijn van de korst. Verder is de cheddarsnijder geschikt voor bijvoorbeeld tofu, boter of producten met een soortgelijke consistentie.

1. Plaats het blok kaas op de rollerbaan. Duw de kaas met beleid door de draden heen. Voor consistente positionering kun je de rollerbaan aan de zijkant van de machine gebruiken.

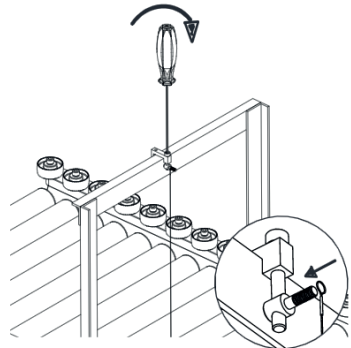
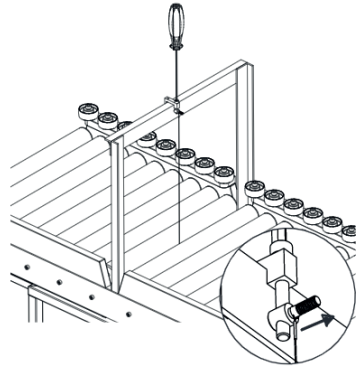
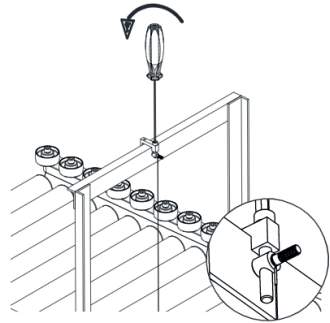


## *Garantie*

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

## VERVANGEN VAN SNIJDRAAD

- Draai met behulp van een inbus schroevendraaier of sleutel (M5) de schroef los zoals op de tekening hiernaast is aangegeven.
- Hierdoor zal de spanning van de draad gaan en kun je de draad verwijderen door de oogjes over het schroefdraad te schuiven.
- 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 met je vinger er tegen aan duwt, moet de draad nog licht kunnen buigen.

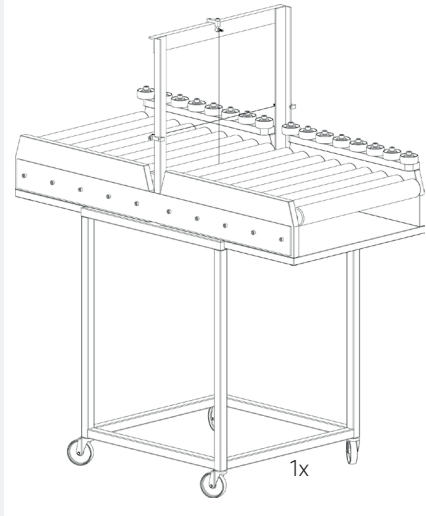


## **REINIGEN**

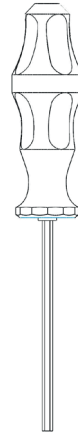
- Reinig de cheddarsnijder dagelijks na het laatste gebruik.
- De cheddarsnijder dient daarnaast – voordat je van kaassoort wisselt – gereinigd te worden om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik heet water, een zachte borstel en een neutraal reinigingsmiddel, zoals groene zeep of afwasmiddel, om de cheddarsnijder te reinigen. Het is ook mogelijk de cheddarsnijder met de hogedrukreiniger schoon te spuiten.
- Was de rollerbaan terwijl je deze ronddraait. Maak ook tussen de rollers schoon.
- 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 cheddarsnijder 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 cheddarsnijder is uitsluitend bedoeld voor het snijden van semi harde kazen.
- Gebruik van de cheddarsnijder bij hardere kazen kan voor een breuk of een verkorting van de levensduur van de draden zorgen.

**INHALT:**

Rollwagen nicht standard enthalten.



1X No3 X93011  
1X M5 X93047

**INSTALLATION & VERWENDUNG**

Stellen Sie den Cheddarschneider auf Ihre Arbeitsplatte. Die rutschfesten Noppen funktionieren am besten auf stabilen, sauberen, trockenen und glatten Oberflächen ohne Struktur. Die im Lieferumfang enthaltenen Sechskantschraubendreher können zum Spannen oder Austauschen der Schneiddrähte verwendet werden.

Wenn Sie den Cheddarschneider mit dem Rollwagen 510055 kombinieren, können Sie den Cheddarschneider mit Hilfe einer anderen Person auf den Wagen platzieren.

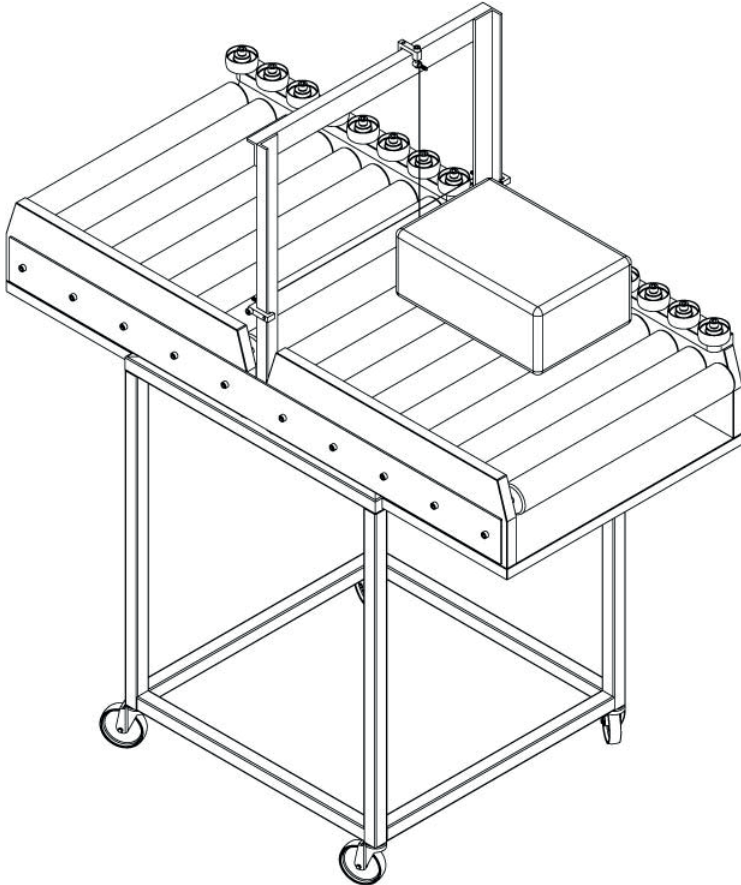
**TECHNISCHE DATEN**

Maße	105x51x54cm (exklusiv Rollwagen)
	105x51x123 (einschließlich Rollwagen)
Gewicht	40kg (exklusiv Rollwagen)
Material	HMPE, RVS
Artikel-nr.	702200
EAN	8713638012742

## **KÄSE SCHNEIDEN: SO GEHT'S**

Der Cheddarschneider ist zum Zerteilen und Stückeln aller mittelharten Käsesorten. Der Käse muss vorher entrindet worden sein. Mit dem Cheddarschneider können Sie aber beispielsweise auch Tofu, Butter oder Produkte mit ähnlicher Konsistenz zerschneiden.

Legen Sie den Käseblock auf die Rollenbahn. Schieben Sie den Käse vorsichtig durch die Drähte. Zur gezielten Positionierung können Sie die Rollenbahn an der Seite der Maschine verwenden.

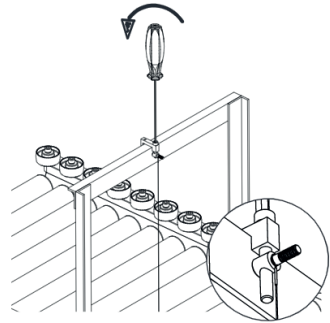


## *Garantie*

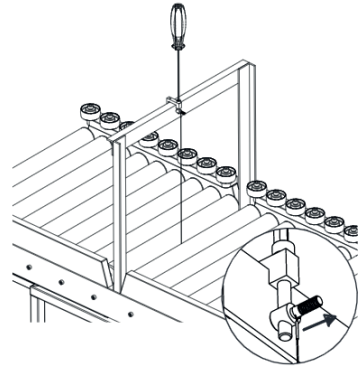
Lesen Sie sich die Garantiebedingungen für professionelle Käsewerkzeuge unter [www.de.boska.com/garantie](http://www.de.boska.com/garantie) durch

## SCHNEIDEDRAHT ERSETZEN

- Lösen Sie die Schraube gemäß nebenstehender Abbildung mit einem Sechskantschraubendreher oder -schlüssel (M5).

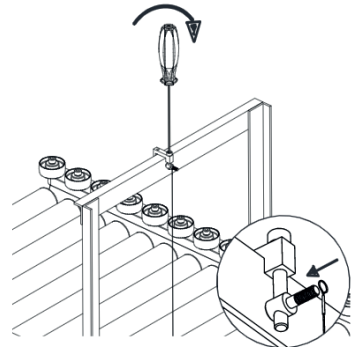


- Dadurch verliert der Draht seine Spannung. Sie können ihn nun entfernen, indem Sie die Ösen über das Gewinde schieben.



- Setzen Sie den neuen Draht ein und drehen Sie dann die Schraube mit dem Sechskantschraubendreher wieder fest, bis der Draht gespannt ist.

- Vorsicht! Der Draht muss stramm gespannt sein, aber auf Fingerdruck noch ein wenig nachgeben.



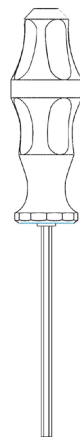
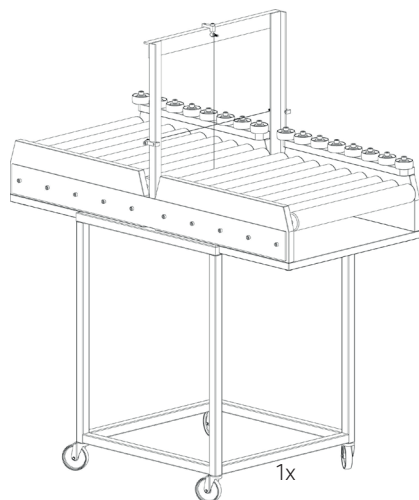
## **REINIGUNG**

- Reinigen Sie dem cheddarschneider täglich nach der letzten Verwendung.
- Außerdem sollten Sie dem cheddarschneider vor dem Wechsel zu einer neuen Käsesorte reinigen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Reinigen Sie dem cheddarschneider mit heißem Wasser, einer weichen Bürste und einem neutralen Reinigungsmittel wie grüne Seife oder Spülmittel. Es ist auch möglich, den Cheddarschneider mit dem Hochdruckreiniger zu reinigen.
- Reinigen Sie die Rollenbahn, während Sie sie drehen. Reinigen Sie auch zwischen den Rollen.
- 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 dem cheddarschneider danach mit sauberem Wasser ab. Trocknen Sie das Gerät gut ab, damit Feuchtigkeit und Staub keine Schäden an den Einzelteilen verursachen können.

## **WARNHINWEISE**

- Der cheddarschneider ist ausschließlich zum Schneiden von mittelharten Käsesorten.
- Die Verwendung dem cheddarschneider für härtere Käsesorten kann zum Drahtbruch oder zu einer kürzeren Lebensdauer der Schneidedrähte führen.

## CONTENU



1X No3 X93011  
1X M5 X93047

Le châssis mobile n'est pas inclus.

## INSTALLATION ET UTILISATION

Posez le coupe-cheddar sur votre comptoir. Les capuchons antidérapants fonctionnent mieux sur des surfaces fermes, propres, sèches, lisses et non texturées. Les tournevis à six pans (Allen) inclus peuvent être utilisés pour tendre ou remplacer les fils de coupe.

Si vous combinez le coupe-cheddar avec le châssis mobile 510055, vous pouvez placer le coupe-cheddar sur le convoyeur à rouleaux avec l'aide d'une autre personne.

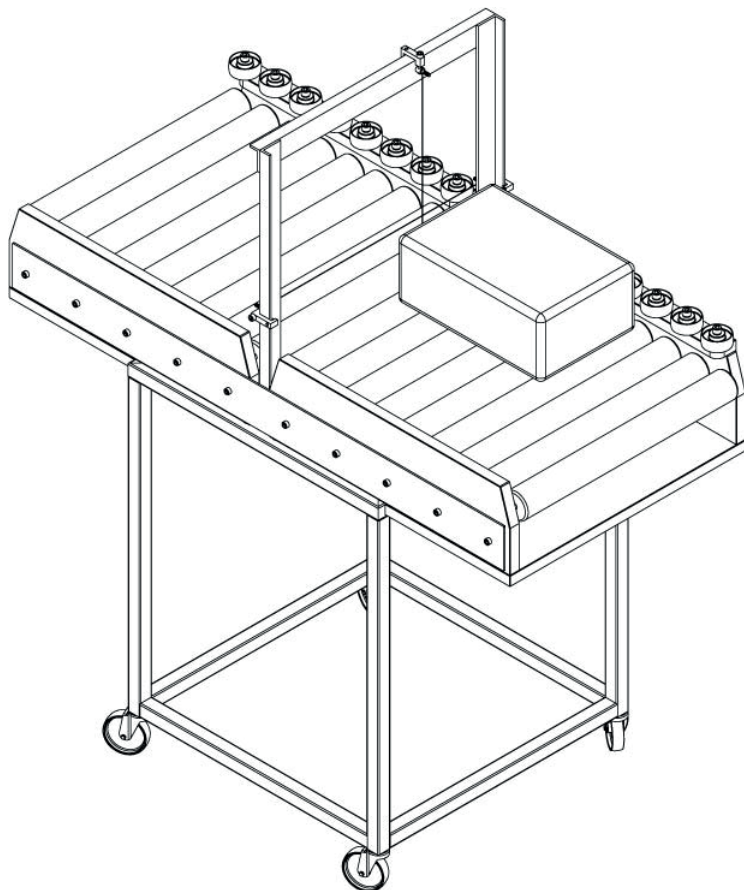
## INFORMATIONS TECHNIQUES

Dimensions	105x51x54cm (exclusif le châssis mobile) 105x51x123cm (comprenant le châssis mobile)
Poids	40 kg (exclusif le châssis mobile)
Material	Matériau HMPE, acier inoxydable.
Article no.	702200
EAN	8713638012742

## COMMENT DÉCOUPER LE FROMAGE

Le coupe-cheddar permet la découpe en morceaux de tous les fromages à pâte mi-dure. Cependant, le fromage doit avoir été préalablement débarrassé de sa croûte. En outre, le coupe-cheddar convient notamment à la découpe d'autres aliments, comme par exemple le tofu, le beurre ou les produits de même consistance.

Placez le bloc de fromage sur le convoyeur à rouleaux. Poussez délicatement le fromage à travers les fils. Pour un positionnement cohérent, vous pouvez utiliser le convoyeur à rouleaux situé sur le côté de la machine.

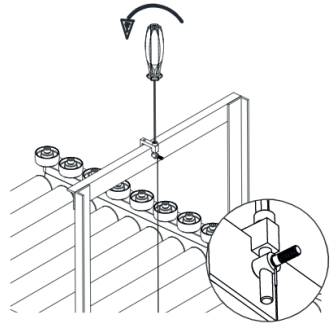


## Garantie

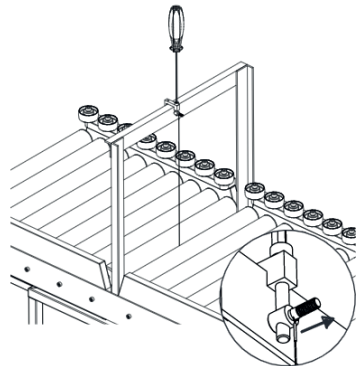
Consultez les conditions de garantie pour les outils fromagers professionnels sur [www.fr.boska.com/garantie](http://www.fr.boska.com/garantie).

## REPLACEMENT DU FIL DE COUPE

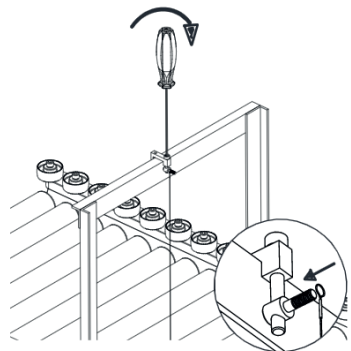
- Utilisez un tournevis Allen ou une clé (M5) pour desserrer la vis comme indiqué sur le dessin ci-contre.



- Ainsi, la tension du fil disparaîtra et vous pourrez retirer le fil en faisant glisser les œillets sur le fil.



- Insérez le nouveau fil, puis resserrez la vis à l'aide du tournevis Allen jusqu'à ce que le fil soit suffisamment tendu.
- Attention ! Le fil doit être bien tendu, mais il doit encore pouvoir se plier légèrement si vous appuyez avec votre doigt dessus.

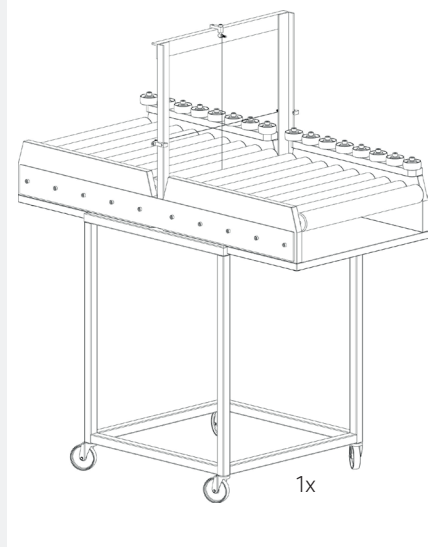


## **NETTOYAGE**

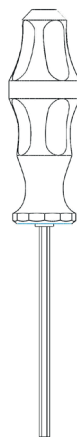
- Nettoyez le coupe-cheddar quotidiennement après la dernière utilisation.
- En outre, le coupe-cheddar doit être nettoyé avant de changer de type de fromage, afin d'éviter toute contamination croisée.
- Utilisez de l'eau chaude, une brosse douce et un détergent neutre, tel que du savon noir ou du détergent, pour nettoyer le coupe-cheddar. Il est également possible de nettoyer le coupe-cheddar avec le nettoyeur à pression.
- Lavez le convoyeur à rouleaux pendant que vous le faites tourner. Profitez-en également pour nettoyer entre les rouleaux.
- 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 coupe-cheddar avec de l'eau propre. Séchez soigneusement la machine pour éviter que les pièces ne soient endommagées par de la poussière ou l'humidité.

## **AVERTISSEMENTS**

- Le coupe-cheddar est destiné exclusivement à la découpe de fromages à pâte semi-dure sans croûte.
- L'utilisation du coupe-cheddar pour des fromages plus durs peut casser ou raccourcir la durée de vie des fils.

**CONTENIDO DEL PAQUETE:**

La encimera no va incluida.



1X No3 X93011  
1X M5 X93047

**INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO**

Coloca cortador de queso cheddar sobre la encimera. Los topes antideslizantes son más eficaces en superficies firmes, limpias, secas, lisas y sin textura. Utiliza los destornilladores incluidos para tensar o reemplazar los alambres de corte.

Si combinas el cortador de queso cheddar con la encimera 510055, con ayuda de otra persona puedes colocar el cortador sobre la encimera.

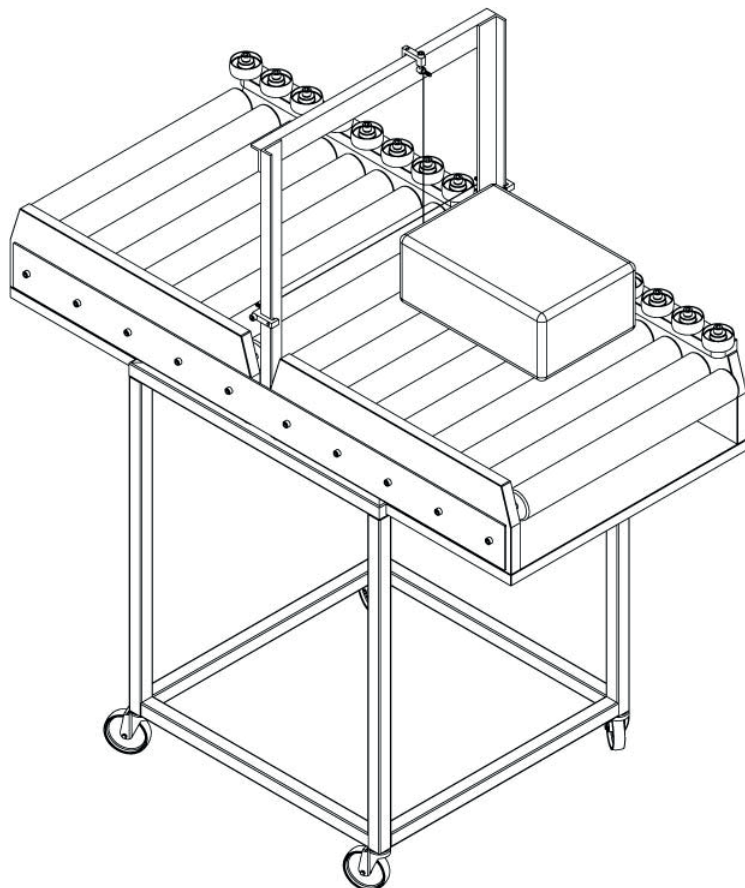
**INFORMACIÓN TÉCNICA**

Medidas	105x51x54mm (exclusivo la encimera)
	105x51x123mm (incluso la encimera)
Peso	40kg (exclusivo la encimera)
Material	Material polietileno de alto módulo, acero inoxidable
Artículo no.	702200
EAN	8713638012742

## CÓMO SE CORTA EL QUESO

El cortador de queso cheddar sirve para cortar toda clase de quesos semiduros. Antes de empezar se debe haber cortado la corteza de los quesos. El cortador de queso cheddar también es apto para cortar, por ejemplo, tofu, mantequilla y productos con una consistencia similar.

Coloca la pieza de queso sobre el rodillo. Con cuidado, coloca el queso en los alambre de corte. Para un posicionamiento consistente puedes usar el carril de rodillos en el lateral de la máquina.

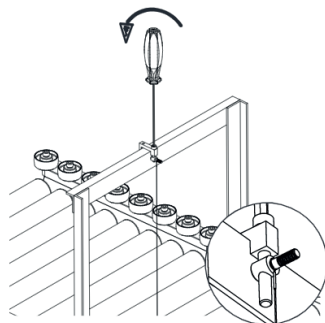


## *Garantía*

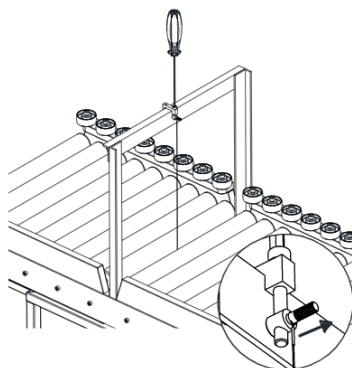
Consulta las condiciones de garantía de los utensilios queseros profesionales en <https://en.boska.com/guarantee>

## SUSTITUIR EL CABLE DE CORTE

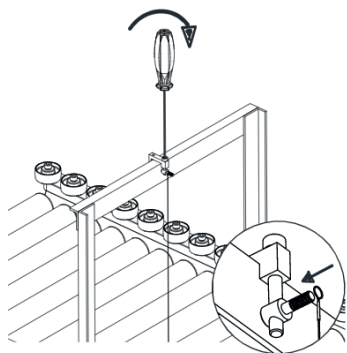
- Afloja con un destornillador hexagonal o llave (M5) el tornillo, como se ilustra en la imagen a continuación.



- De esta manera, el alambre perderá la tirantez y podrás retirarlo deslizando los orificios por encima de la rosca de tornillo.



- Coloca el alambre nuevo y luego aprieta de nuevo el tornillo, con ayuda del destornillador, hasta que esté tenso.
- ¡Atención! El alambre tiene que estar bien tenso, pero debe poder doblarse un poco al empujar con el dedo.
- 



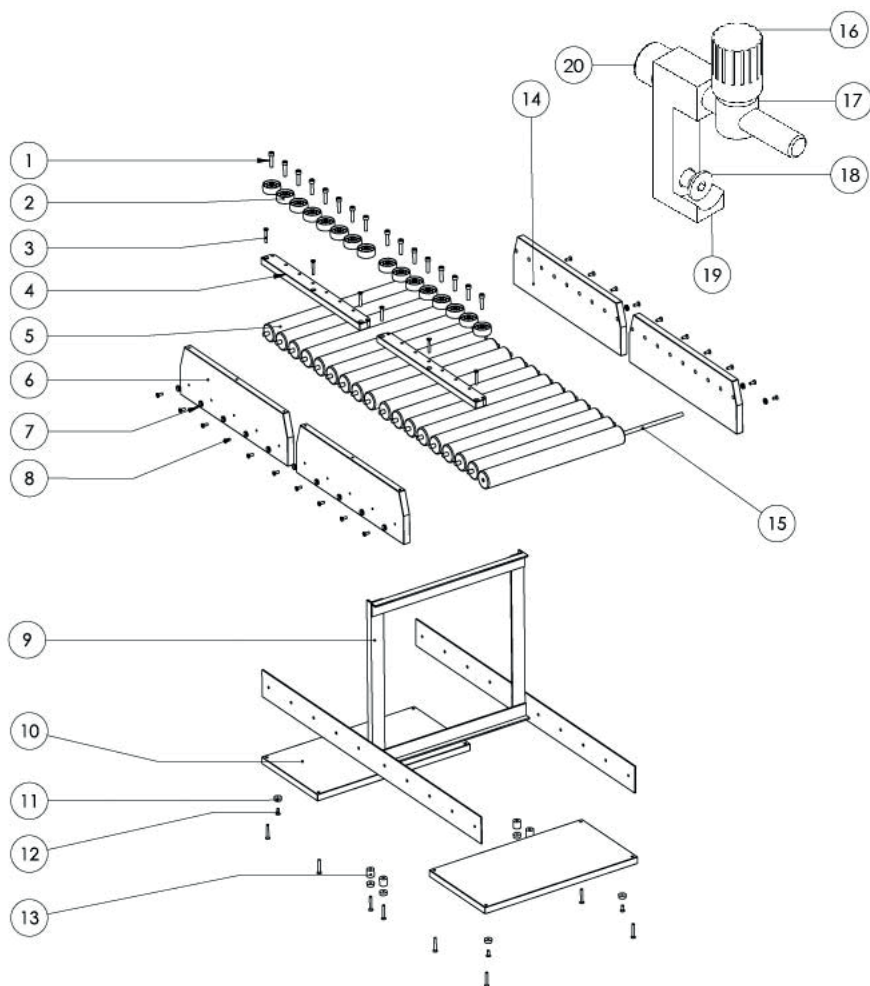
## **LIMPIAR**

- Limpia cortador de queso cheddar a diario, al acabar de utilizarlo.
- También es necesario limpiar cortador de queso cheddar, 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 queso cheddar. También es posible limpiar el cortador de cheddar con un lavado a presión.
- Mientras lo lavas, procura girarlo a la vez. Limpia también entre los rodillos.
- 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 de cortador de queso cheddar con agua limpia. Seca bien la máquina, para evitar los daños de las partes por polvo y humedad.

## **ADVERTENCIAS**

- El cortador de queso cheddar sirve exclusivamente para el corte de quesos semicurados sin corteza.
- El uso de cortador de queso cheddar con quesos más duros puede ocasionar una rotura o una limitación de la vida de los cables.

## Cheddar cutter parts



1. X87508 Inbus cil. kop M8x40mm
2. X89802 Kunststof rolbaanwiel
3. X87557 Inbus verz. kop M6x40mm
4. X00107 Wielhouder cheddarsnijder
5. X89802 RVS rollerbuis
6. X00104 Zijframe met gaten
7. X66710 Rozetring zwart
8. X87555 Inbus verz. kop M6x16mm
9. X00103 Frame cheddarsnijder
10. X00106 Onderplaat
11. X66700 Stootdop zwart
12. X93025 Spaanplaatschroef M4x20 mm

13. X66716 Spacer 20x20x6mm
14. X00105 Zijframe zonder gaten
15. X89801 As rollerbuis
16. X65176 Moer met kartel M5
17. X65102 Pion M5 uitwendig, M6 dwars
18. X87510 Inbus verz. kop M5x10mm
19. X65100 Alu spannerblokje
20. X87553 Inbus cil. kop M6x45mm

## Accessories

Use the Cheddar cutter with the following accessories

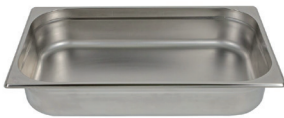


### 510031 cutting wires for cheddar cutter 440x0,6mm, set of 10 pieces

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

### 510008 cutting wires for cheddar cutter 440x0,8mm, set of 10 pieces

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



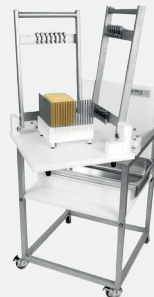
### X904733 Gastronorm collection bin

Gastronorm 1/1, 100mm deep. Made of foodsafe stainless steel.

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



Dutch cheese knife XL, 430mm



Cheese dicing machine  
Cheese Blocker Pro







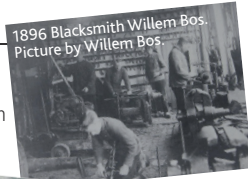


---

*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!

---

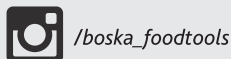


Fourth generation owner of Boska,

*Martijn Bos*

*Food Tools for Life!*

*Follow us on:*



*[boska.com](#)*