

PROFESSIONAL

BOSKA®

SINCE 1896



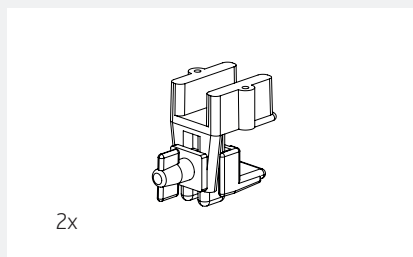
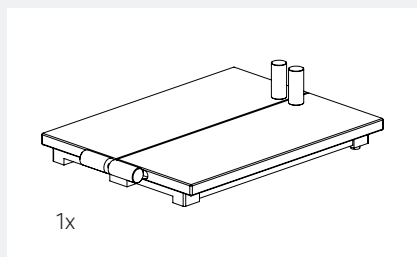
PRO

Cheese-O-Matic

EN, NL, DE, FR, ES

PROFESSIONAL

WHAT'S IN THE BOX:



TECHNICAL INFORMATION

CHEESE-O-MATIC® PLASTIC

Art. no. 550500
EAN: 8713638005126

Dimensions 490x375x115 mm
Weight 4.00Kg
Material HMPE, aluminium, polypropylen

CHEESE-O-MATIC® BEECH

Art. no. 550000
EAN: 8713638002484

Dimensions 490x375x115 mm
Weight 3.65 Kg
Material Beuken, aluminium, polypropylen, HMPE

INSTALLATION & USE

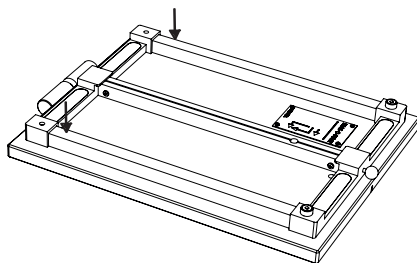
The Cheese-O-Matic® is a safe, hand-operated cutting device, that allows you to cut both young and ripened cheese fast, perfect and straight. Even cutting very aged, crumbly cheese is no problem with the Cheese-O-Matic®. Not only can it be used to halve large cheeses, but also for cutting smaller pieces or thick slices, always with an impeccably clean and straight cutting edge.

The Cheese-O-Matic® can of course also be used as a cutting board!

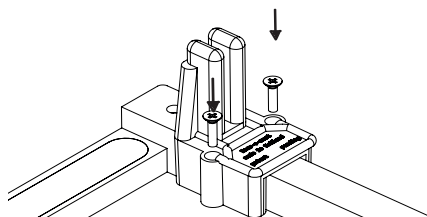
Use the counter hooks to fixate the Cheese-O-Matic® to your countertop. Follow these steps to install the mounting hooks:

Attention! Place the counter hooks on the side the handle is on.

1. Place the Cheese-O-Matic® upside down.

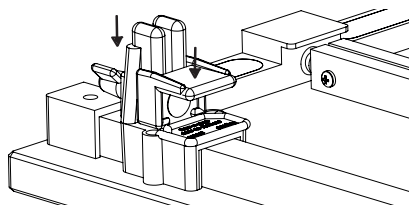


2. Place the clamp guide over the aluminium profile and fasten it to the cutting board using the supplied screws.

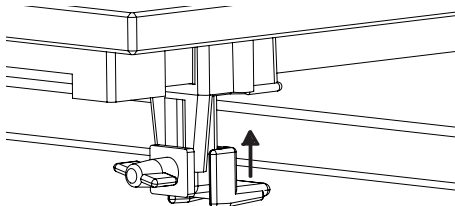
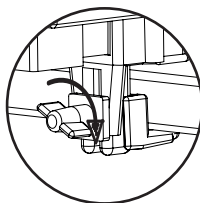


3. Repeat on the other side.

4. Place the clamp in the clamp guide. Leave the turning knob somewhat loose.



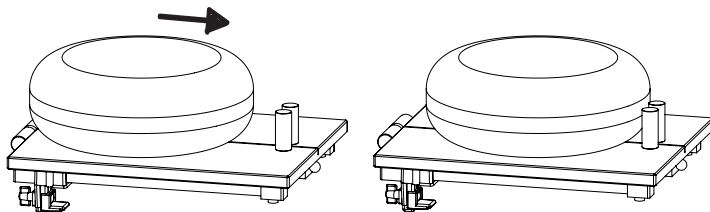
5. Place the Cheese-O-Matic® on the countertop. Slide the clamp up, until it reaches the bottom of the counter. Then rotate the knob until fastened.



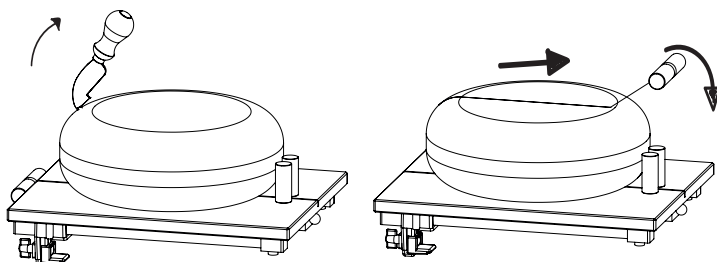
HOW TO CUT CHEESE

The device is suitable for dividing all young, semi-hard or crumbly cheeses into wedges. For an extended instruction, please visit www.boska.com or our YouTube channel.

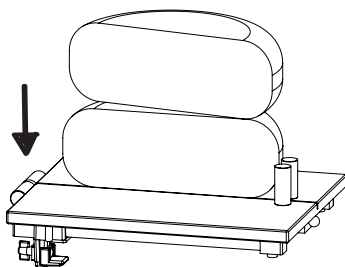
1. Position the cheese on the cutting board, against the positioning pins.



2. Always create an incision in the cheese rind using the scoring knife (available separately). This extends the lifespan of the wire significantly.
3. Take the handle and pull the wire against the cheese, in the incision. Keep the other hand on the cheese, out of reach of the wire. Pull the wire through the cheese.



4. After cutting, place the handle back in the recess on the far end of the Cheese-O-Matic®.



EDITIONS

The Cheese-O-Matic® is available with a white plastic (550500) or oiled beech (550000) cutting board.



CLEANING

- Clean the Cheese-O-Matic® daily after final use.
- The Cheese-O-Matic® 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 Cheese-O-Matic®. The Cheese-O-Matic® can also be cleaned in the dishwasher (exclusively the white plastic edition, article 550500). For optimal lifespan, do not wash the cutting wire in the dishwasher.
- 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 Cheese-O-Matic® with water after cleaning. Dry the machine thoroughly to prevent deterioration of parts due to dust and moisture.

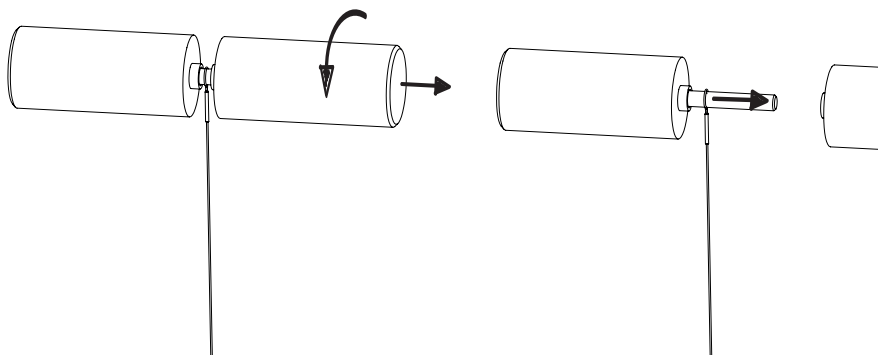
WARNINGS

- At all times create an incision in the cheese rind at the wire entry point. This greatly extends the lifespan of the wire.

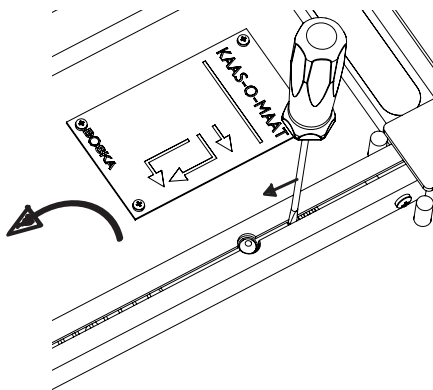
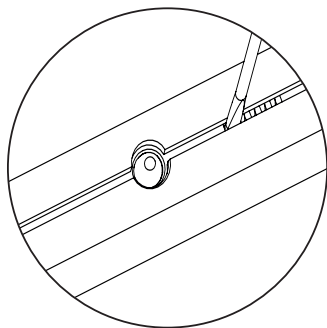
REPLACING THE CUTTING WIRE

Cutting wires are available for re-order on www.boska.com, article no. 552010.

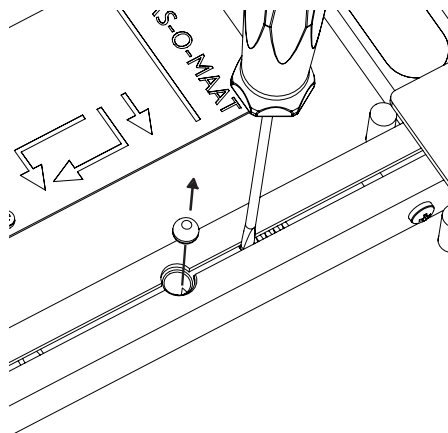
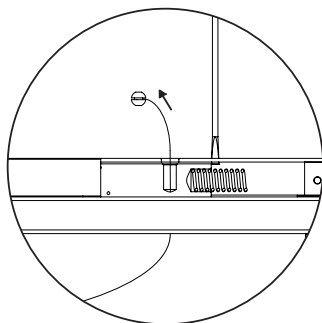
- Twist half the handle, so it comes loose from the thread.
- Slide the loop off the thread.
- Place the machine upside down.



- Place a small flat-head screwdriver behind the block in the rail, like shown in the illustration on the right. Then push the block towards you, so the ball of the wire lines up with the round opening in the rail.



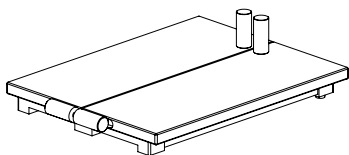
- Now that the ball is lined up with the opening, the ball can be pushed out by pushing the wire up from below. Then pull the whole wire through the rails.
- The new wire can be placed by pulling the wire through the round opening. Once the ball is in position, the screwdriver can be released.
- Lastly, the wire can be attached to the handle as shown in step 1.



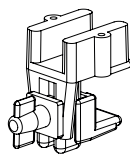
Warranty

The conditions for warranty on professional cheese tools can be found on
www.en.boska.com/garantee

INHOUD:



1x



2x

TECHNISCHE INFORMATIE

KAAS-O-MAAT® KUNSTSTOF

Art. nr. 550500
EAN: 8713638005126

Afmetingen 490x375x115 mm
Gewicht 4.00Kg
Materiaal HMPE, aluminium, polypropyleen

KAAS-O-MAAT® BEUKEN

Art. nr. 550000
EAN: 8713638002484

Afmetingen 490x375x115 mm
Gewicht 3.65 Kg
Materiaal Beuken, aluminium, polypropyleen, HMPE

INSTALLATIE & GEBRUIK

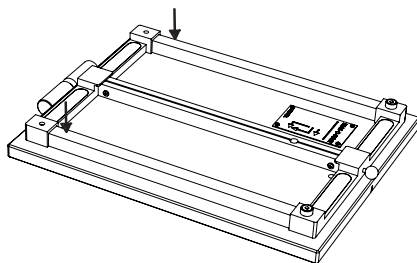
De Kaas-O-Maat® is een veilig handbediend snijapparaat waarmee je snel, perfect en eenvoudig zowel jonge als oude kaas recht kunt doorsnijden. Ook het snijden van brokkelige, zeer harde kaas is geen enkel probleem met de Kaas-O-Maat®. U kunt er niet alleen grote kazen mee halveren, maar deze ook verder opsnijden in kleine stukken of dikke plakken, altijd met een onberispelijk glad, gaaf en recht snijvlak.

De Kaas-O-Maat® kan uiteraard ook als gewone snijplank worden gebruikt!

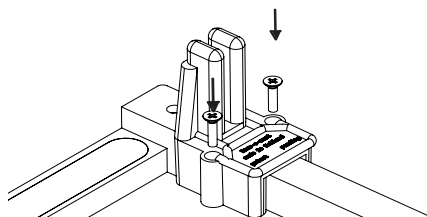
Gebruik de bevestigingshaken om de plank te fixeren aan het toonbankwerkblad. Deze haken kun je als volgt monteren op je Kaas-O-Maat®:

Let op! Plaats de toonbankhaken aan de kant van het handvat.

1. Leg eerst de Kaas-O-Maat® op zijn kop.

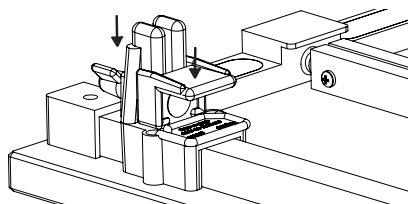


2. Plaats de klemgeleider over het aluminium profiel en bevestig deze aan de snijplank door middel van de bijgeleverde schroeven.

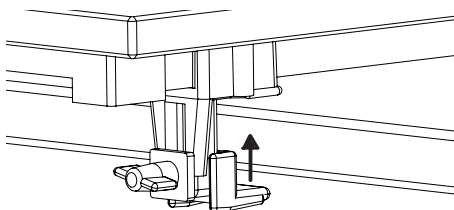
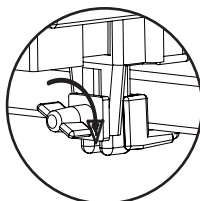


3. Herhaal dit ook voor de andere zijde.

4. Schuif de rest van de klem in de klemgeleider. Laat de draaiknop nog wat los.



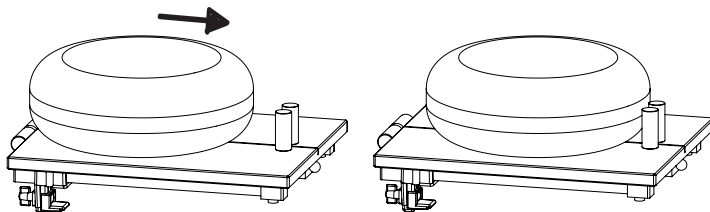
5. Plaats de Kaas-O-Maat® op de toonbank. Schuif de klem omhoog totdat deze de onderzijde van de toonbank grijpt. Draai dan de draaiknop aan tot deze strak dicht zit.



HOE SNIJD JE DE KAAS

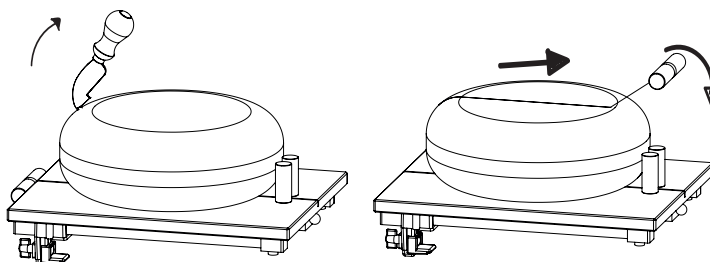
Apparaat is geschikt voor het in stukken verdelen van alle jonge, half harde, of brokkelkazen. Voor een uitgebreide video instructie ga je naar www.boska.com of ons YouTube kanaal.

1. Leg de kaas op de snijplank tegen de aanlegpennen.

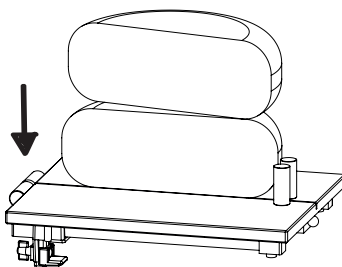


2. Maak altijd eerst een beginsnede met een kerfmes (los verkrijgbaar) in de korst. Dit verlengt de levensduur van de draad aanzienlijk.

3. Pak de handgreep en trek de draad strak tegen de kaas. Houd je andere hand op de kaas, maar buiten bereik van de snijdraad. Trek de draad naar je toe door de kaas heen.



4. Plaats na gebruik de handgreep terug in de uitsparing op de kop van de snijplank.



UITVOERINGEN

De Kaas-O-Maat® is leverbaar met een kunststof (550500) of geolied beukenhouten (550000) snijplank.



REINIGEN

- Reinig de Kaas-O-Maat® dagelijks na het laatste gebruik.
- De Kaas-O-Maat® 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 Kaas-O-Maat® te reinigen. Het is ook mogelijk de Kaas-O-Maat® in de vaatwasser te reinigen (uitsluitend de wit kunststoffen variant, artikel 550500. Was de draad niet mee in de vaatwasser voor optimale levensduur van de draad).
- 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 Kaas-O-Maat® na met schoon water. Droog de machine goed af, om aantasting van de onderdelen door stof en vocht te voorkomen.

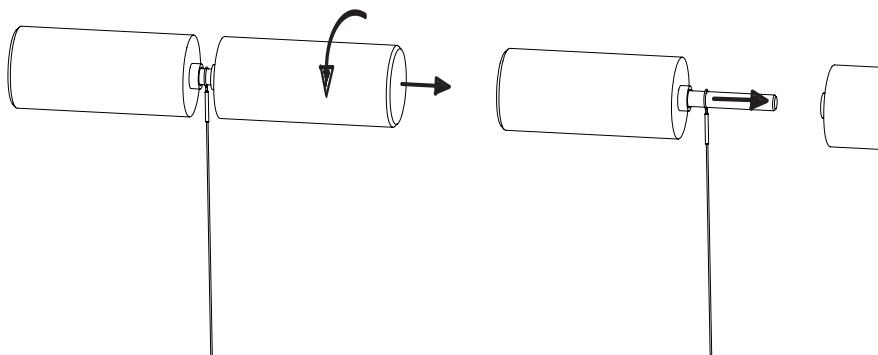
WAARSCHUWINGEN

- Let op! Zorg ten alle tijden dat je de korst in kerft daar waar de draad in de kaas glijdt. Dit zorgt voor een verlenging van de levensduur van de snijdraad.

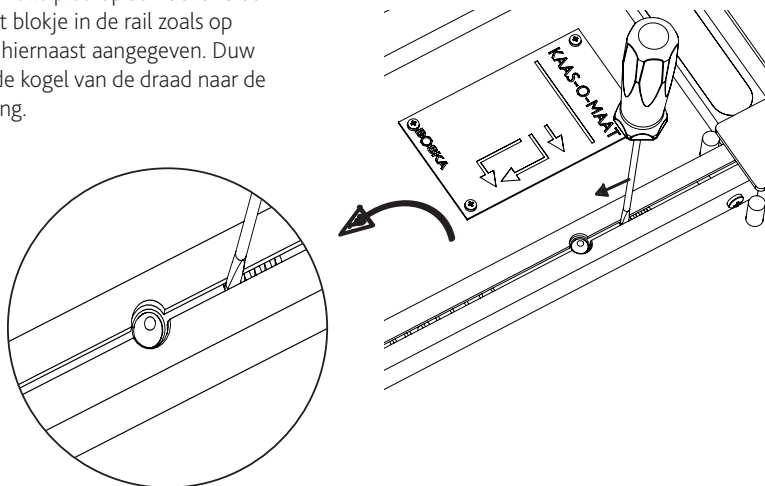
VERVANGEN VAN SNIJDRAAD

Snijdraden zijn na te bestellen op www.boska.com, artikel 552010.

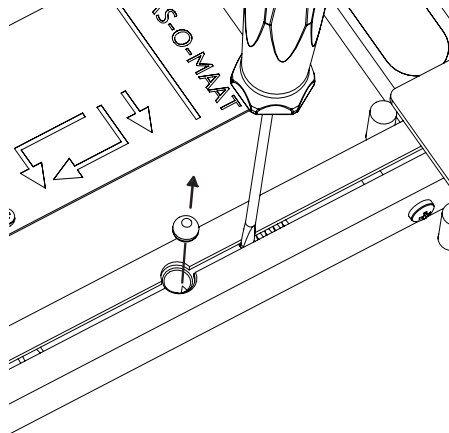
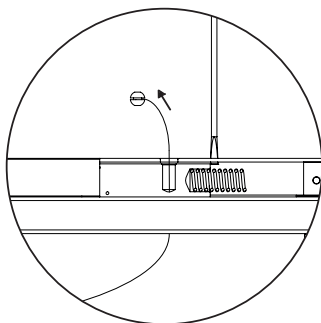
- Draai de helft van het handvat los van het schroefdraad.
- Schuif hierna het lusje van de snijdraad eraf.
- Leg de Kaas-O-Maat nu op zijn kop neer.



- Plaats een smalle platkop schroevendraai-er achter het blokje in de rail zoals op de tekening hiernaast aangegeven. Duw vervolgens de kogel van de draad naar de ronde opening.



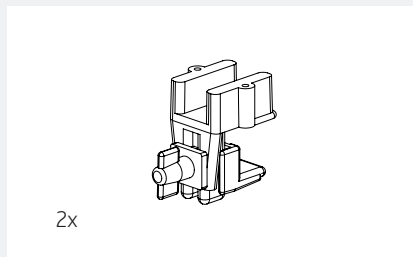
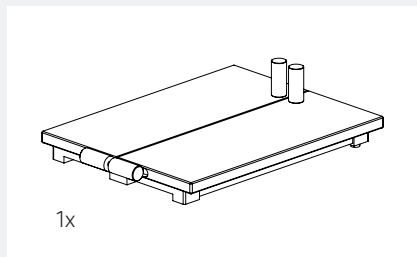
- Nu de kogel precies uitgelijnd is onder de ronde opening, kun je de kogel eruit duwen door het draad van onderaf omhoog te duwen. Trek vervolgens de volledige draad erdoorheen.
- De nieuwe draad kan er nu gelijk ingedaan en doorheengetrokken worden. Als de kogel goed in de opening zit, kun je de schroevendraaier los halen.
- Vervolgens kun je het oog van de draad weer aan het handvat bevestigen zoals dat in stap 1 werd gedaan.



Garantie

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

INHALT:



TECHNISCHE DATEN

KÄSE-O-MAAT KUNSTSTOFF

Art. nr. 550500
EAN: 8713638005126

Maße 490x375x115 mm
Gewicht 4.00Kg
Material HMPE, aluminium, polypropylen

KÄSE-O-MAAT BUCHE

Art. nr. 550000
EAN: 8713638002484

Maße 490x375x115 mm
Gewicht 3.65 Kg
Material Beuken, aluminium, polypropylen, HMPE

INSTALLATION & VERWENDUNG

Der Käse-O-Maat ist eine sichere, handbediente Schneidemaschine, mit der Sie jungen wie auch altgereiften Käse schnell und einfach genau und gerade durchschneiden können. Auch das Zerschneiden von bröckeligem, sehr hartem Käse gelingt mit dem Käse-O-Maat mühelos. Sie können nicht nur große Käselaibe halbieren, sondern diese auch in kleinere Stücke oder dicke Scheiben schneiden. Die Schnittfläche ist immer makellos, gerade und glatt.

Natürlich tut der Käse-O-Maat auch gute Dienste als normales Schneidebrett!

Nutzen Sie zur Befestigung des Bretts an der Arbeitsplatte Ihrer Theke die entsprechenden Klemmen. Diese Klemmen montieren Sie wie folgt am Käse-O-Maat:

Vorsicht! Bringen Sie die Thekenklemmen an der Griffseite an.

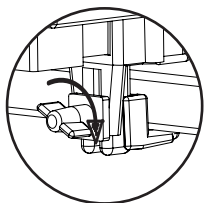
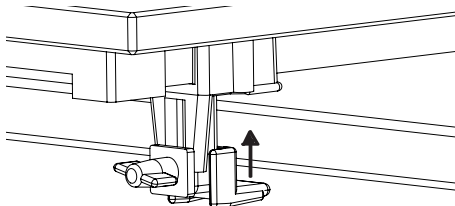
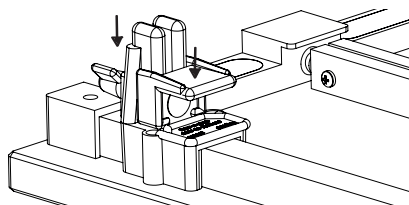
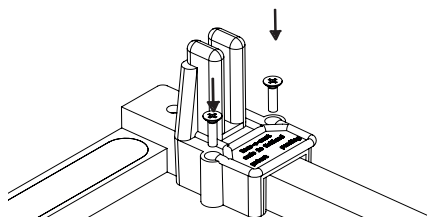
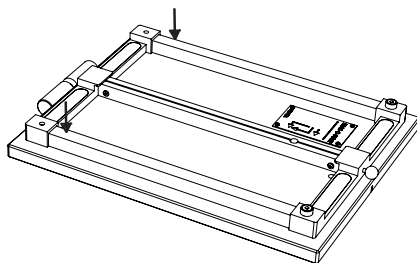
1. Legen Sie dazu erst den Käse-O-Maat umgekehrt hin.

2. Klicken Sie die Klemmenführung auf das Aluminiumprofil und befestigen Sie diese dann mit den mitgelieferten Schrauben am Schneidebrett.

3. Wiederholen Sie dies auch auf der anderen Seite.

4. Schieben Sie den Rest der Klemme in die Klemmenführung. Lassen Sie den Drehknopf zunächst noch etwas locker.

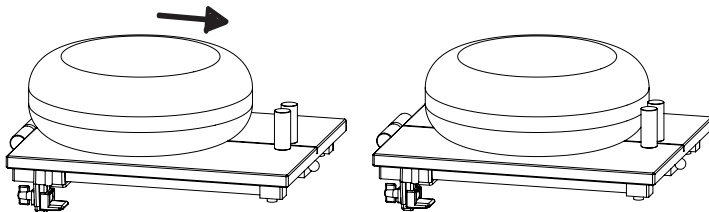
5. Stellen Sie den Käse-O-Maat am gewünschten Ort auf die Theke. Schieben Sie die Klemme hoch, bis sie an der Unterseite der Theke anliegt. Ziehen Sie die Klemme dann am Drehknopf fest.



KÄSE SCHNEIDEN: SO GEHT'S

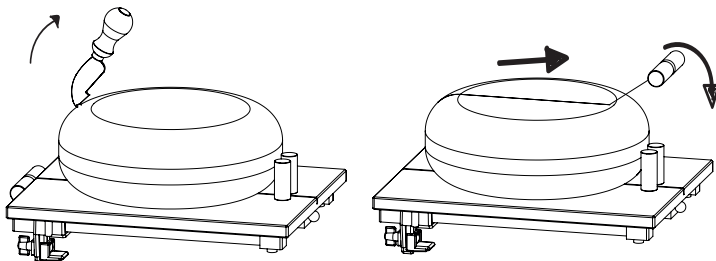
Das Gerät eignet sich zum Stückeln von jungen, mittelharten oder bröckeligen Käsesorten. Eine ausführliche Video-Anleitung finden Sie unter www.boska.com oder auf unserem YouTube-Kanal.

1. Legen Sie den Käse auf das Schneidebrett bis an die Anschlagstifte.

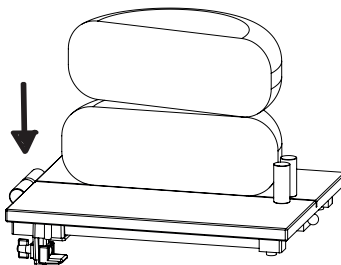


2. Schneiden den Käse immer erst mit einem Kerbmesser (separat erhältlich) an der Rinde ein. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer des Schneidedrahts erheblich.

3. Mit einer Hand am Griff spannen Sie den Draht so nah wie möglich am Käse. Halten Sie mit der anderen Hand den Käse fest, jedoch außer Reichweite des Schneidedrahts. Ziehen Sie den Draht durch den Käse zu sich hin.



4. Legen Sie den Griff nach Gebrauch wieder in die Aussparung am Ende des Schneidebretts.



AUSFÜHRUNGEN

Der Käse-O-Maat ist mit einem Schneidebrett aus Kunststoff (550500) oder aus geöltem Buchenholz (550000) lieferbar.



REINIGUNG

- Reinigen Sie den Käse-O-Maat täglich nach der letzten Verwendung.
- Außerdem sollten Sie den Käse-O-Maat vor dem Wechsel zu einer neuen Käsesorte reinigen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- 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 Käse-O-Maat danach mit sauberem Wasser ab. Trocknen Sie das Gerät gut ab, damit Feuchtigkeit und Staub keine Schäden an den Einzelteilen verursachen können.
- Reinigen Sie den Käse-O-Maat mit heißem Wasser, einer weichen Bürste und einem neutralen Reinigungsmittel wie grüne Seife oder Spülmittel. Es ist auch möglich, den Käse-O-Maat zur Reinigung in die Spülmaschine zu stellen (ausschließlich die Kunststoffausführung mit Artikelnummer 550500. Dabei den Draht selbst nicht mit in die Spülmaschine geben, damit er länger hält).
- Außerdem sollten Sie den Käse-O-Maat vor dem Wechsel zu einer neuen Käsesorte reinigen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

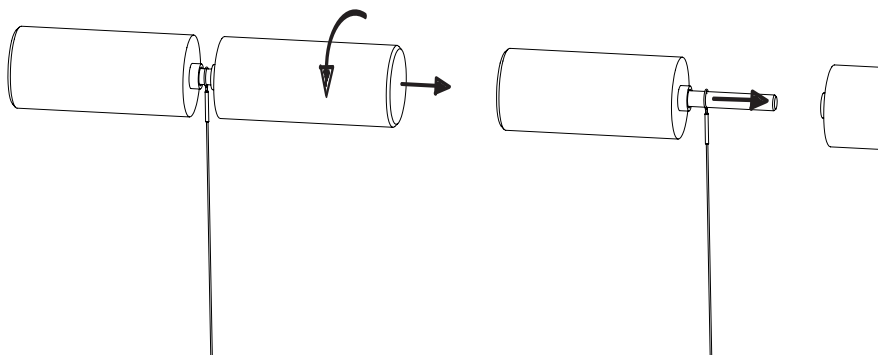
WARNHINWEISE

- Vorsicht! Sorgen Sie immer dafür, die Rinde erst einzukerben, wo der Draht in den Käse gleitet. Das verlängert die Lebensdauer des Schneidedrahts.

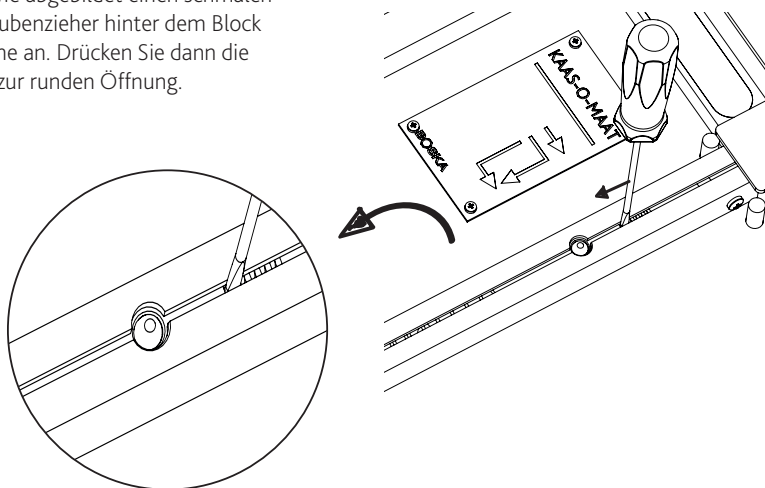
SCHNEIDEDRAHT ERSETZEN

Schneidedrähte sind unter www.boska.com und Artikelnummer 552010 nachzubestellen.

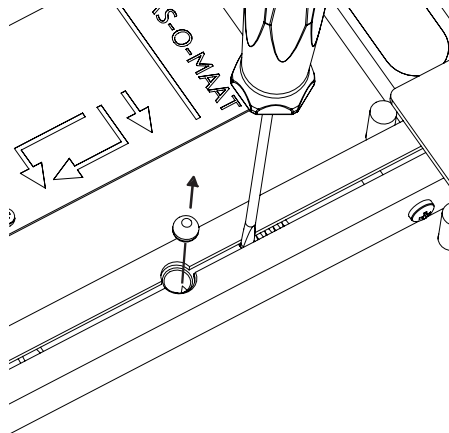
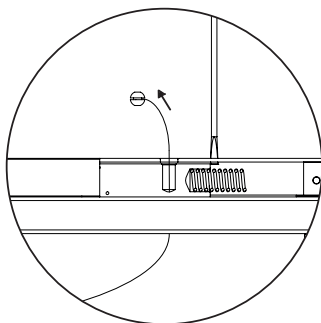
- Drehen Sie eine Hälfte des Griffs vom Draht ab.
- Schieben Sie dann die Öse des Schneidedrahts herunter.
- Legen Sie jetzt den Käse-O-Mat umgekehrt hin.



- Setzen Sie wie abgebildet einen schmalen Schlitzschraubenzieher hinter dem Block in der Schiene an. Drücken Sie dann die Drahtkugel zur runden Öffnung.

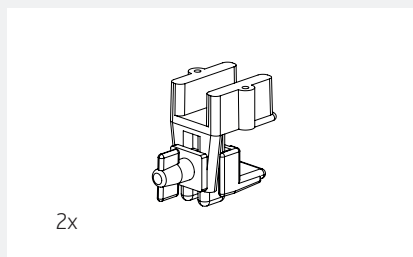
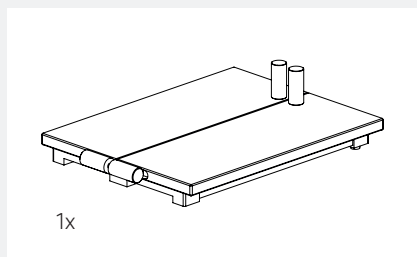


- Da die Kugel sich jetzt genau über der runden Öffnung befindet, können Sie die Kugel herausdrücken, indem Sie den Draht von unten nach oben drücken. Ziehen Sie danach den gesamten Draht hindurch.
- Zu diesem Zeitpunkt können Sie direkt den neuen Draht einfädeln und durchziehen. Sobald die Kugel gut in der Öffnung eingearastet ist, können Sie den Schraubenzieher wegnehmen.
- Schließlich befestigen Sie die Drahtöse wieder am Griff wie bei Schritt 1.



Garantie

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

CONTENU:**INFORMATIONS TECHNIQUES****KAAS-O-MAAT® EN PLASTIQUE**

Art. nr. 550500
EAN: 8713638005126

Dimensions 490x375x115 mm
Poids 4.00Kg
Materiaal Matériau HMPE, aluminium, plastique

KAAS-O-MAAT® EN HÊTRE

Art. nr. 550000
EAN: 8713638002484

Dimensions 490x375x115 mm
Poids 3.65 Kg
Materiaal Matériau HMPE, aluminium, plastique

INSTALLATION ET UTILISATION

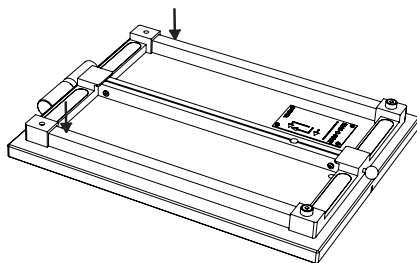
Le Kaas-O-Maat® est un outil manuel sûr de découpe, avec lequel vous pouvez couper rapidement, parfaitement et facilement du fromage à pâte molle ou dure. Le Kaas-O-Maat® ne pose pas non plus de problème pour couper du fromage très dur et friable. Non seulement vous pouvez couper les grands fromages en deux, mais vous pouvez également les couper en petits morceaux ou en tranches épaisses, toujours avec une coupe impeccable, sans défaut et droite.

Le Kaas-O-Maat® peut bien sûr aussi être utilisé comme une planche à découper ordinaire!

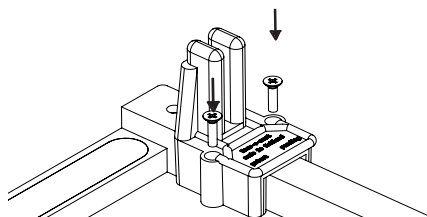
Utilisez les crochets de fixation pour fixer la planche au comptoir. Ces crochets peuvent être montés comme suit sur votre Kaas-O-Maat® :

Attention ! Placez les crochets de comptoir sur le côté du manche.

1. Tout d'abord, retournez le Kaas-O-Maat®.

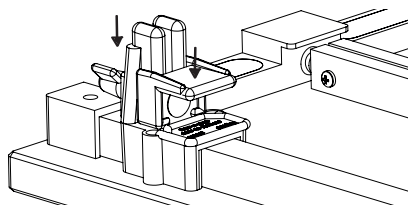


2. Placez le guide de serrage sur le profilé en aluminium et fixez-le à la planche à découper à l'aide des vis fournies.

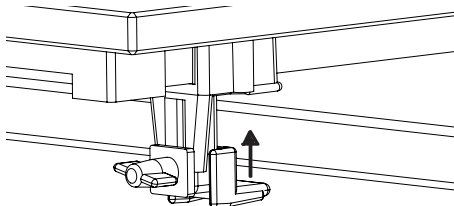
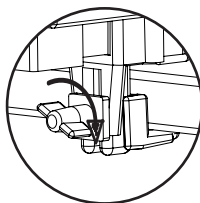


3. Répétez cette opération pour l'autre côté.

4. Faites glisser le reste de la pince dans le guide de serrage. Desserrez un peu plus la molette.



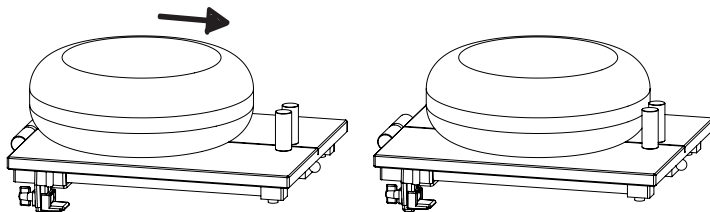
5. Placez le Kaas-O-Maat® sur le comptoir. Faites glisser la pince vers le haut jusqu'à ce qu'elle saisisse le dessous du comptoir. Ensuite, tournez la molette jusqu'à ce que celle-ci soit bien serrée.



COMMENT DÉCOUPER LE FROMAGE

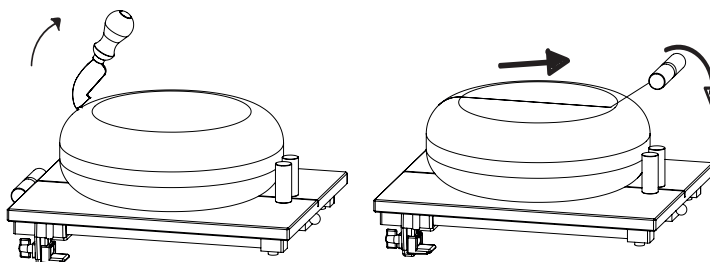
L'appareil permet de découper en morceaux tous les fromages à pâte molle, semi-dure ou friable. Pour un tutoriel vidéo complet, allez sur www.boska.com ou sur notre chaîne YouTube.

1. Placez le fromage sur la planche à découper contre les taquets.

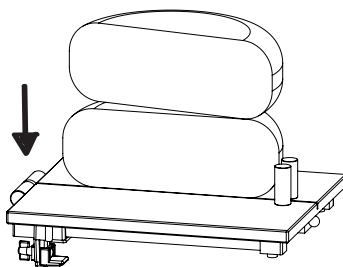


2. Faites toujours une première entaille avec un couteau (vendu séparément) dans la croûte. Cela prolonge considérablement la durée de vie du fil.

3. Saisissez la poignée et tirez le fil contre le fromage. Gardez votre autre main sur le fromage, mais hors de portée du fil de coupe. Tirez le fil vers vous à travers le fromage.



4. Après utilisation, replacez la poignée dans l'évidement qui se trouve en haut de la planche à découper.



MODÈLES

Le Kaas-O-Maat® est disponible avec une planche à découper en plastique (550500) ou en bois de hêtre (550000).



NETTOYAGE

- Utilisez de l'eau chaude, une brosse douce et un détergent neutre, tel que du savon noir ou du détergent, pour nettoyer le Kaas-O-Maat®.
Il est également possible de nettoyer le Kaas-O-Maat® au lave-vaisselle (uniquement la version en plastique blanc, article 550500. Ne pas laver le fil dans le lave-vaisselle pour une durée de vie optimale du fil).
- En outre, le Kaas-O-Maat® doit être nettoyé avant de changer de type de fromage, afin d'éviter toute contamination croisée.
- 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 Kaas-O-Maat® 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."

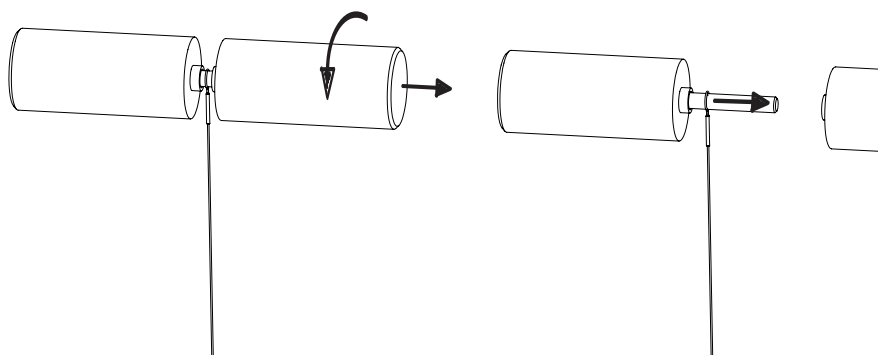
AVERTISSEMENTS

- Attention ! Veillez toujours à découper la croûte à l'endroit où le fil glisse dans le fromage. Cela permet de prolonger la durée de vie du fil de coupe.

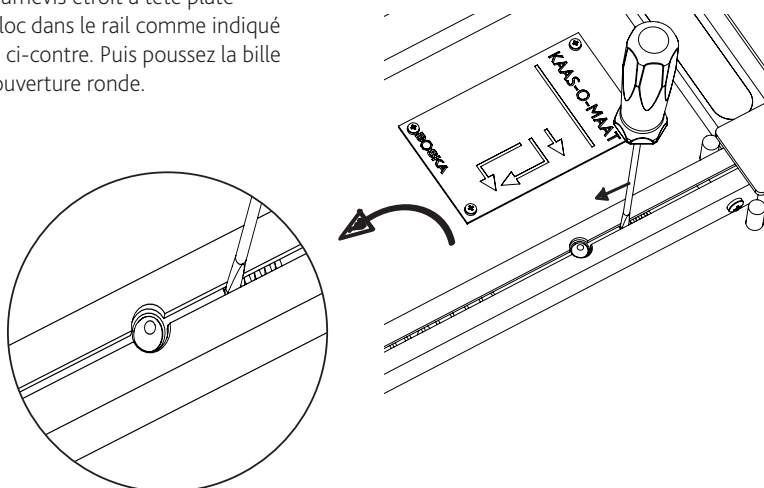
REPLACEMENT DU FIL DE COUPE

Les fils de coupe peuvent être commandés sur www.boska.com, article 552010.

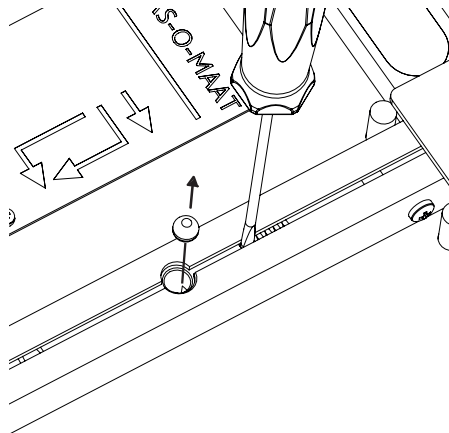
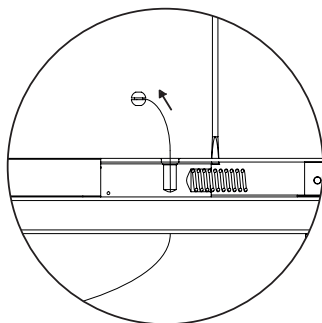
- Dévissez la moitié de la poignée du pas de vis.
- Ensuite, enlevez la boucle du fil de coupe.
- Maintenant, retournez le Kaas-O-Maat.



- Placez un tournevis étroit à tête plate derrière le bloc dans le rail comme indiqué sur le dessin ci-contre. Puis poussez la bille du fil vers l'ouverture ronde.



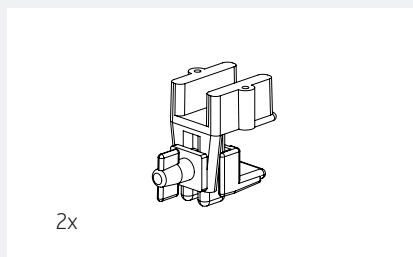
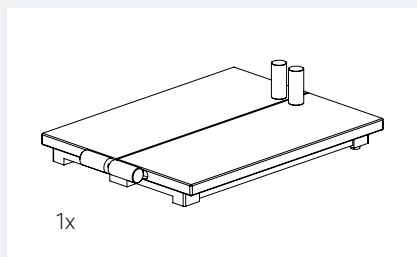
- Maintenant que la bille est exactement alignée sous l'ouverture ronde, vous pouvez la faire sortir en poussant le fil du dessous vers le haut. Ensuite, tirez tout le fil à travers.
- Le nouveau fil peut maintenant être immédiatement inséré et tiré à travers. Lorsque la bille est bien dans l'ouverture, vous pouvez desserrer le tournevis.
- Ensuite, vous pouvez rattacher la boucle du fil à la poignée comme vous l'avez fait à l'étape 1.



Garantie

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

CONTENIDO DEL PAQUETE:



INFORMACIÓN TÉCNICA

KAAS-O-MAAT® PLÁSTICO

Arte. no. 550500

EAN: 8713638005126

Medidas 490x375x115 mm

Peso 4.00Kg

Material polietileno de alto módulo,
aluminio y plástico

KAAS-O-MAAT® HAYA

Arte. no. 550000

EAN: 8713638002484

Medidas 490x375x115 mm

Peso 3.65 Kg

Material haya, aluminio y plástico,

INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

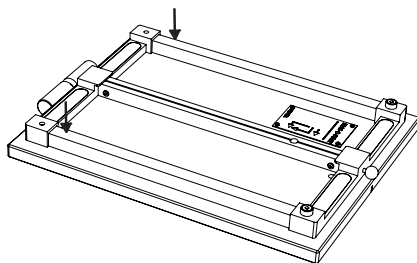
Kaas-O-Maat® es una cortadora manual y segura que permite el corte recto de quesos curados de forma rápida, perfecta y sencilla. Tampoco será problema para la cortadora Kaas-O-Maat® el corte de quesos muy duros, desmenuzables. No solo podrás partir quesos grandes, sino también podrás cortarlos en trozos más pequeños o lonchas gruesas, siempre con un corte recto, perfecto y liso.

Por descontado, Kaas-O-Maat® ¡también sirve como una tabla de corte convencional!

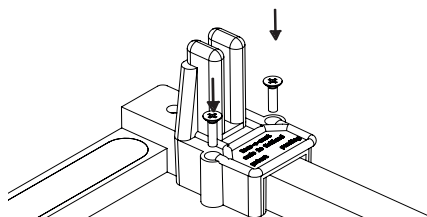
Utiliza los ganchos de sujeción para fijar la tabla a la encimera del mostrador. Estos ganchos se pueden instalar en Kaas-O-Maat®:

¡Atención! Coloca los ganchos del mostrador en el lado del mango.

1. Coloca el Kaas-O-Maat® del revés.

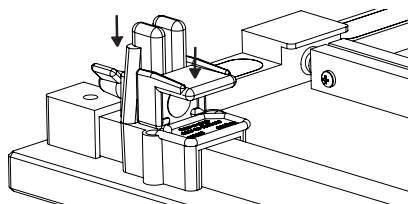


2. Coloca la guía de sujeción sobre el perfil de aluminio y sujétala a la tabla de corte con los tornillos incluidos.

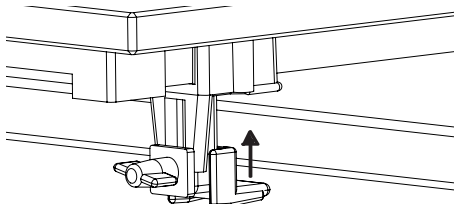
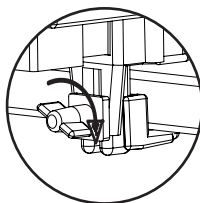


3. Repite esta acción con el otro lado.

4. Desliza el resto de la pinza en la guía. Afloja un poco más el pomo.



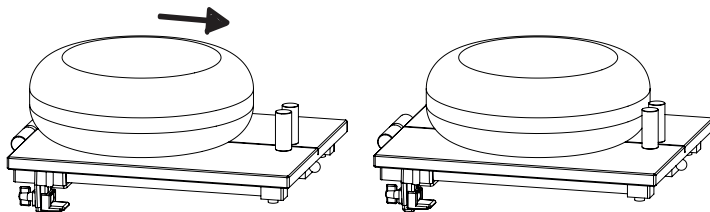
5. Coloca el Kaas-O-Maat® sobre el mostrador. Desliza la pinza hacia arriba hasta que se acople a la parte inferior del mostrador. Gira el pomo hasta que esté bien apretado.



CÓMO SE CORTA EL QUESO

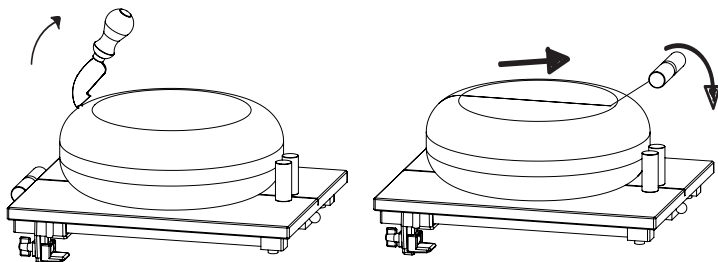
El aparato sirve para separar repartir todos los quesos desmenuzables, curados y semicurados. Para ver un vídeo demostrativo, visita www.boska.com o nuestro canal de YouTube.

1. Coloca la tabla de corte sobre el mostrador contra las clavijas de montaje.

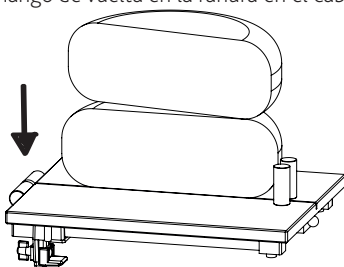


2. Empieza con un corte inicial en la corteza con una hoja de corte (venta por separado). Esto prolonga la vida del cable considerablemente.

3. Coge el pomo y tensa el cable contra el queso. Coloca la otra mano sobre el queso, pero fuera del alcance del cabe de corte. Tira del cable hacia ti atravesando el queso.



4. Al acabar de usar, coloca el mango de vuelta en la ranura en el cabezal de la tabla de corte.



MODELOS

El Kaas-O-Maat® se encuentra disponible con una tabla de corte de plástico (550500) o de madera de roble barnizada (55000).



LIMPIAR

- Utiliza agua caliente, un cepillo suave y un producto de limpieza neutro, como jabón ecológico o lavavajillas, para la limpieza de Kaas-O-Maat®. Kaas-O-Maat® también se puede lavar en el lavavajillas (solo el modelo de plástico blanco, artículo 550500. No laves el cable en el lavavajillas, para conservarlo mejor).
- "También es necesario limpiar Kaas-O-Maat®, 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 Kaas-O-Maat®.
- 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 Kaas-O-Maat® con agua limpia.
Seca bien la máquina, para evitar los daños de las partes por polvo y humedad.

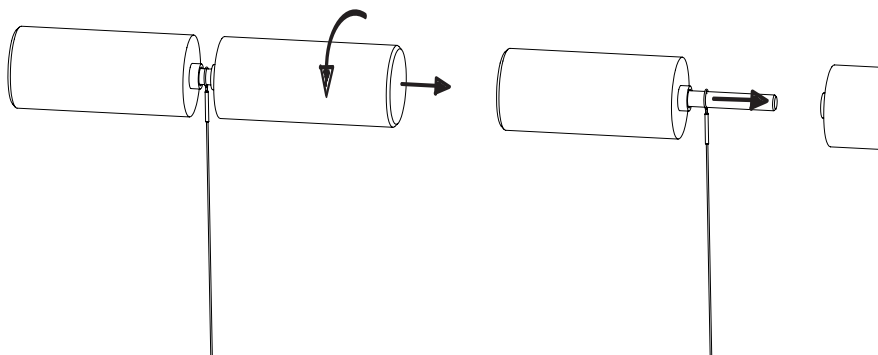
ADVERTENCIAS

- ¡Atención! Procura siempre cortar la corteza en el punto en el que el cable se hunde en el queso. Con esto se alarga la vida del cable de corte.

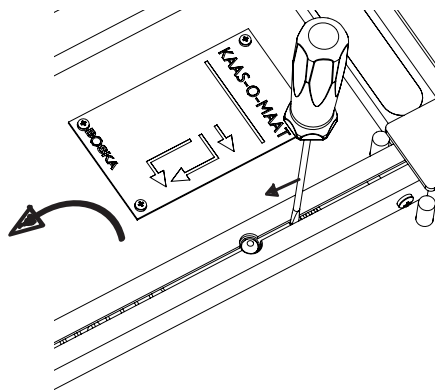
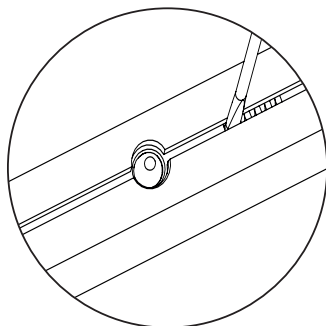
SUSTITUIR EL CABLE DE CORTE

Los cables de corte se pueden pedir en www.boska.com.
(artículo 552010).

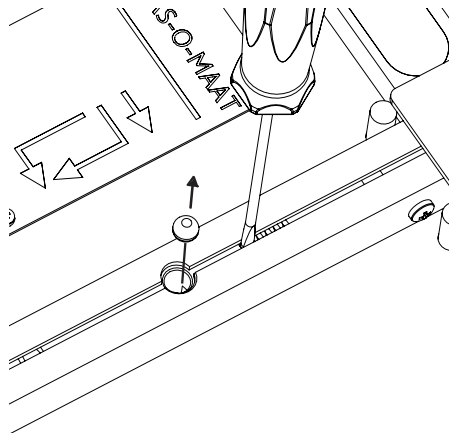
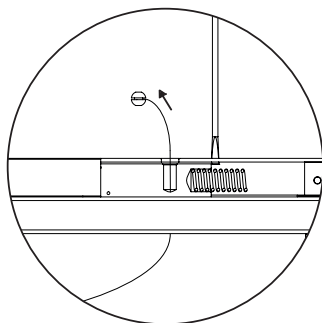
- Desacopla la mitad del mango del cable de corte.
- Después, desliza el lazo del cable de corte.
- Coloca el Kaas-O-Maat® del revés.



- Coloca un pequeño destornillador de punta plana detrás del bloque en la guía, como se indica en el dibujo. Seguidamente, empuja las bola con el cable hacia la apertura redonda.



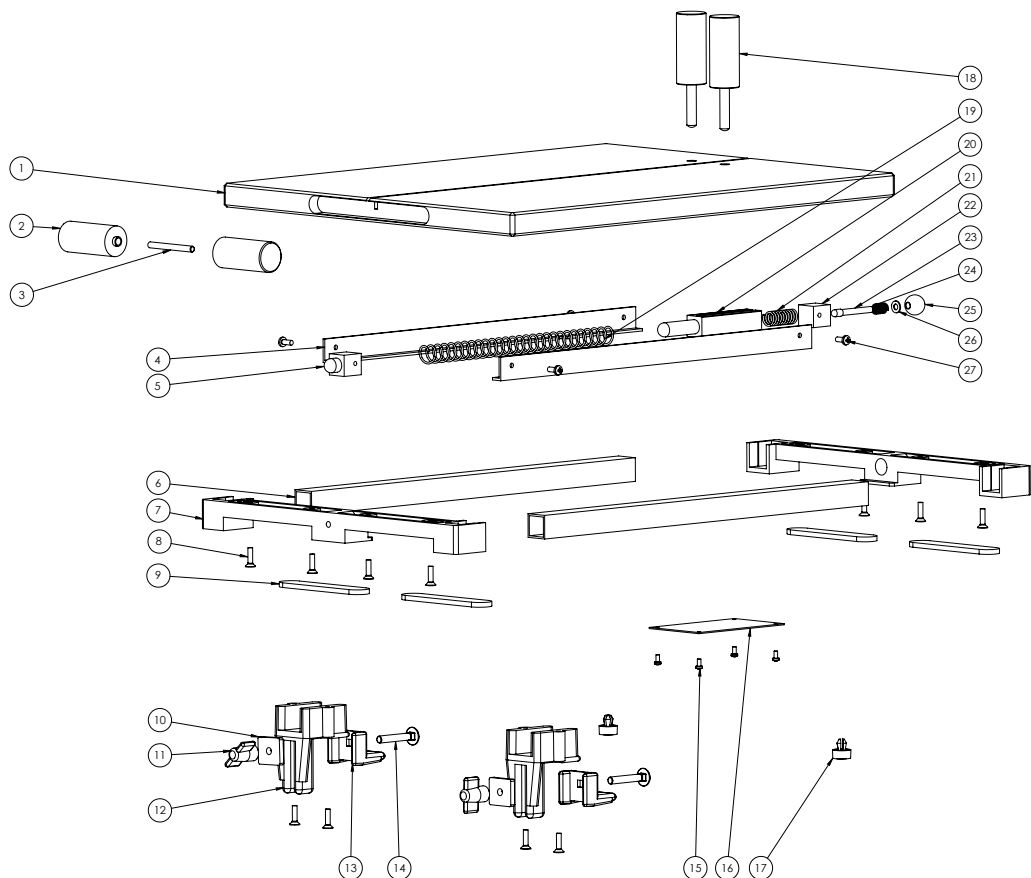
- Ahora que la bola está bien alineada bajo la apertura redonda, podrás empujarla hacia afuera empujando hacia arriba el cable desde abajo. Seguidamente, pasa todo el cable por ella.
- Así se podrá introducir y pasar el cable nuevo. Si la bola está bien colocada en la apertura, podrás soltar el destornillador.
- A continuación, podrás volver a sujetar al mano el cable, igual que en el paso 1.



Garantía

Consulta las condiciones de garantía de los utensilios queseros profesionales en www.en.boska.com/warranty

Cheese-O-Matic® Parts



- | | | | |
|-----|------------------------------------|-----|----------------------------------|
| 1. | X62844 Hmpe 500 naturel 450x350x20 | 15. | X93043 Cilinderkop metaalschroef |
| 2. | X53600 Beukenplank | 16. | X64301 Instructieplaatje |
| 3. | X65139 Handgreep | 17. | X66702 Voetje inslag |
| 4. | X65173 RVS handvat draadstift | 18. | X65138 Aanslagstiften |
| 5. | X52211 L Profiel aluminium | 19. | X88000 Veer lang |
| 6. | X52212 Stift met nok | 20. | X52214 Slede |
| 7. | X52210 Koker aluminium | 21. | X88001 Veer kort |
| 8. | X51817 Frame strip zwart | 22. | X52213 Stift met gat |
| 9. | X93001 Spaanplaatschroef | 23. | X65144 Borgstift |
| 10. | X51816 Afdekplaatje grijs | 24. | X88007 Veer klein |
| 11. | X51814 Stoel | 25. | X87515Kogelknop M5 |
| 12. | X51824 Vleugelbout | 26. | X93005 Vlakke sluitring |
| 13. | X51812 Troon | 27. | X87525 Bolcilinder kruisschroef |
| 14. | X51813 Tafelklem | | |

Accessories

Use the Cheese-O-Matic with the following accessories;



552010 cutting wires for the Cheese-O-Matic®, set of 10
Manufactured from hardened, foodsafe spring steel of the highest quality.

552104 counter attachment

With the flat counter attachment it is easy to attach your Cheese-O-Matic to your counter.



550510 Anti-skid attachment

No screws in your working surface, and still keeping the Cheese-O-Matic in place? The anti-skid feet for the Cheese-O-Matic are easy to attach.

554709 Scoring knife

Before cutting with the Cheese-O-Matic it is important to score the cheese rind. Cut the rind effortless with the BOSKA scoring knife.



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



Dutch Cheese knife XL, 430mm



Cheese slicing machine Unika+

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

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



/boskaholland



/boska

boska.com