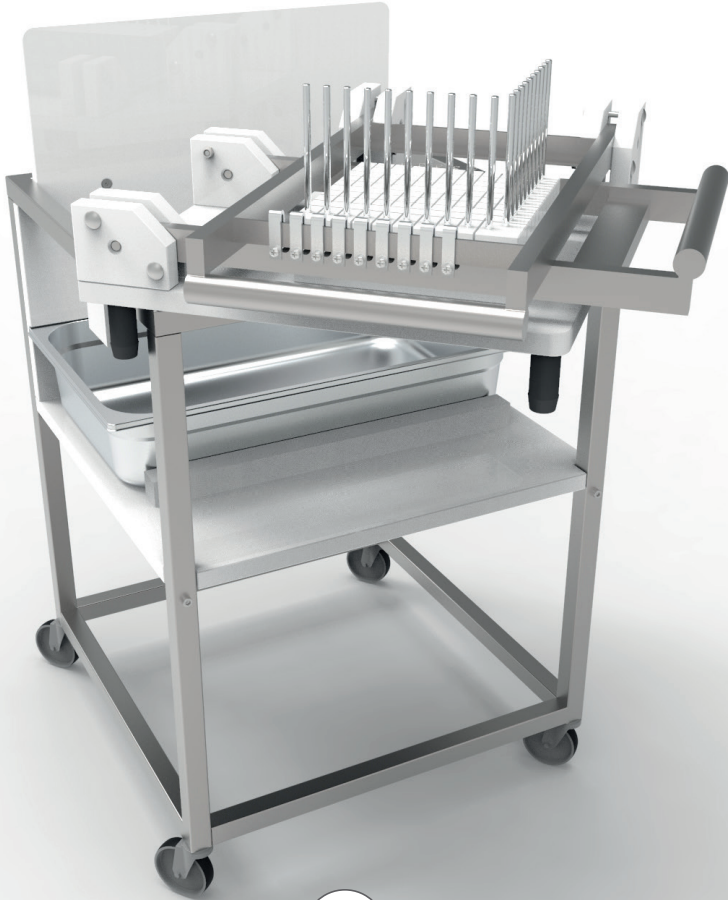


PROFESSIONAL

BOSKA®

SINCE 1896



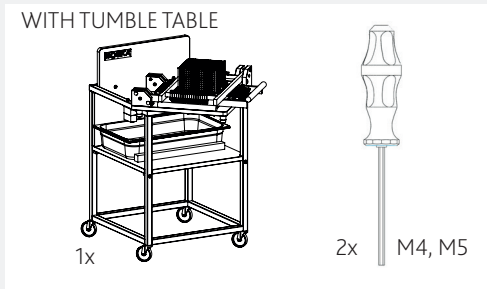
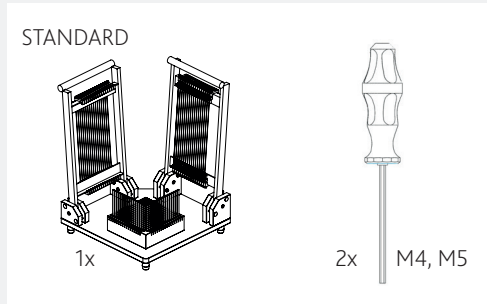
PRO

Cheese Blocker Pro

EN, NL, DE, FR, ES

PROFESSIONAL

WHAT'S IN THE BOX:



TECHNICAL INFORMATION

Dimensions	520x520x345 mm, <i>including tumble table: 620x520x920</i>	
Weight	14.50 kg, <i>including tumble table 33.16 kg</i>	
Material	HMPE, Stainless steel, Aluminium	

	EAN	Article no.
10mm, including tumble table	8713638051406	512033
10mm	8713638051390	512030
12mm, including tumble table	8713638051420	512034
12mm	8713638011509	512031
15mm, including tumble table	8713638051444	512035
15mm	8713638051437	512032

INSTALLATION & USE

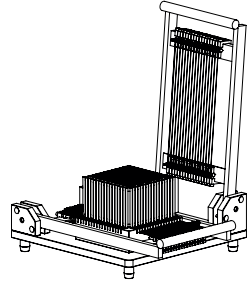
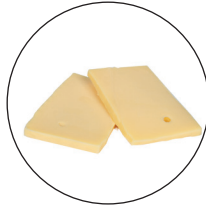
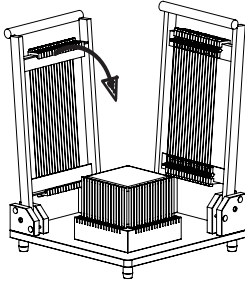
Place the Cheese Blocker Pro (henceforth CBP) on your working surface. The anti-skid feet work best on sturdy, clean, dry, smooth and non-textured surfaces. The included hex screwdrivers can be used to replace and tighten the cutting wires.

In case you have the tumble table edition, the CBP is mounted on the mobile carriage. During use, always apply the brakes using the foot pedals on the wheels.

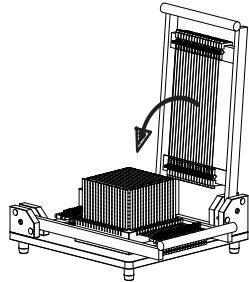
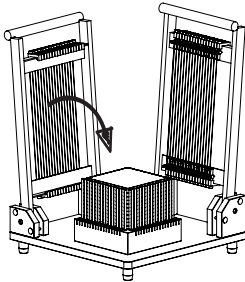
HOW TO CUT THE CHEESE

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

1. Place the block of cheese on the cutting surface. Pull down the handle on the low hinging point once. Now you have slices.

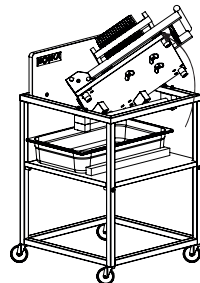
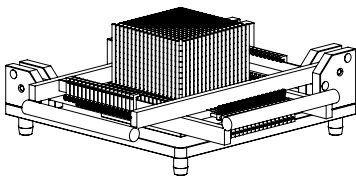


2. Take the slices from the cutting surface. Place the handle back up. Turn the cheese 90 degrees, so the uncut surface faces up, and place it back. Now pull the same handle down again. You now have cheese fries.



3. Now also pull down the second handle, on the high hinges. You now have cubes.

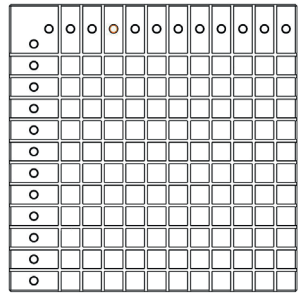
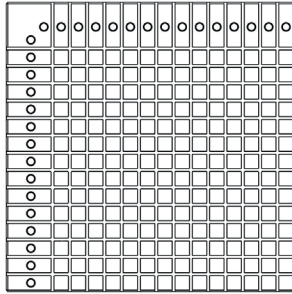
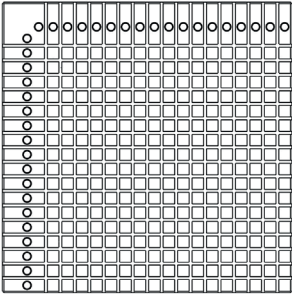
4. Now you can remove the cheese from the cutting surface. If you have a CBP on tumble table, you can rotate the whole CBP so the cubes fall into the gastronorm bin below.



EDITIONS

De blokken kaas kunnen met verschillende snijblokken worden gesneden. Er zijn snijblokken beschikbaar voor:

- 10X10mm blokjes:
- 12x12mm blokjes:
- 15x15mm blokjes



Indien je wilt variëren in afmetingen is het aan te raden om hiervoor aparte sets snijramen in gebruik te nemen, zodat je snel en eenvoudig kunt wisselen.

CLEANING

- Clean the CBP daily after final use.
- The CBP 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 CBP. It is also possible to clean the CBP using a high-pressure cleaner.
- 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 CBP with water after cleaning. Dry the machine thoroughly to prevent deterioration of parts due to dust and moisture.
- The cutting block is modular and can be washed in the dishwasher. This way you can make sure that even in the grooves everything is clean. Take off the cutting block by loosening the three wing nuts on the bottom of the machine.

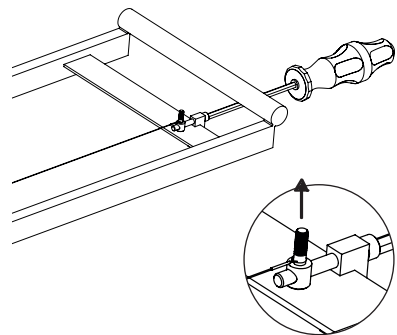
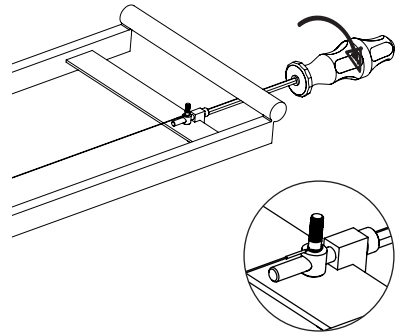
WARNINGS

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

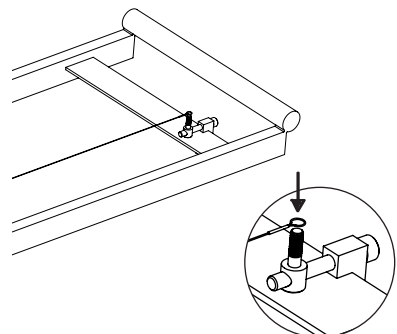
REPLACING THE CUTTING WIRE

Cutting wire replacements are available on www.boska.com

- Using the supplied M5 hex screwdriver, loosen the bolt as shown here.
- This will lower the tension on the wire, allowing you to remove the wire.



- Place the new wire and fasten the bolt using the hex screwdriver, until the tension is restored.
- Pay attention! There should be some tension on the wire, but if pushed against it should bend slightly.
- Pay attention! Make sure all the wire loops are positioned against their respective screw head, so they are aligned.

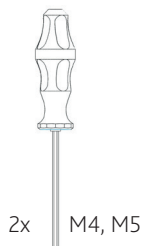
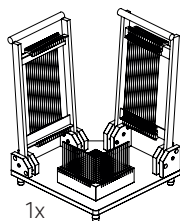


Warranty

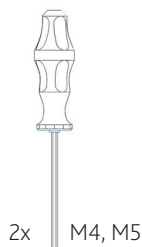
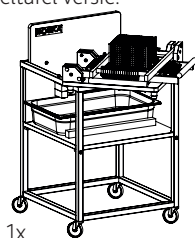
The conditions for warranty on professional cheese tools can be found on www.en.boska.com/garantie

INHOUD:

Standaard:



Tuimeltafel versie:



TECHNISCHE INFORMATIE

Afmetingen 520x520x345 mm, *inclusief tuimeltafel: 520x520x920*

Gewicht 14.50kg, *inclusief tuimeltafel: 33,16kg*

Materiaal HMPE, RVS, Aluminium

	EAN	Artikelnummer
10mm, inclusief tuimeltafel	8713638051406	512033
10mm	8713638051390	512030
12mm, inclusief tuimeltafel	8713638051420	512034
12mm	8713638011509	512031
15mm, inclusief tuimeltafel	8713638051444	512035
15mm	8713638051437	512032

INSTALLATIE & GEBRUIK

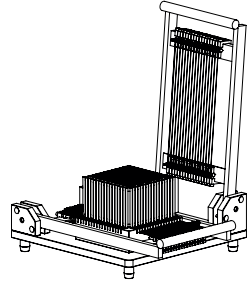
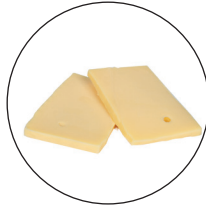
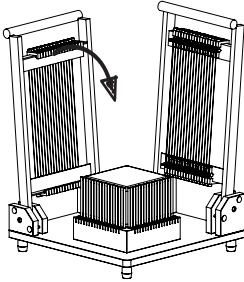
Plaats de Cheese Blocker Pro (hierna CBP) op je counter. De antislip-doppen werken het beste op stevige, schone, droge, gladde en non-getextureerde oppervlaktes. De bijgeleverde inbus schroeven-draaier kun je gebruiken voor het spannen of vervangen van de snijdraden.

Als je de tuimeltafel variant hebt, is de CBP al bevestigd op het onderstel. Zet hem tijdens gebruik altijd op de rem door middel van de pedalen bij de wieltjes.

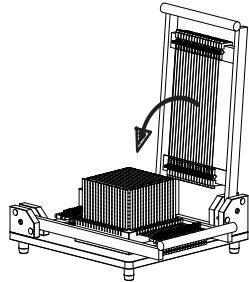
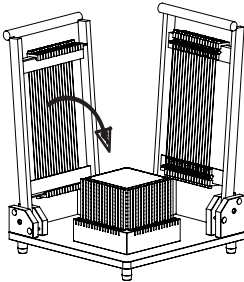
HOE SNIJD JE DE KAAS

De Cheese Blocker Pro 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 CBP geschikt voor bijvoorbeeld tofu, boter of producten met een soortgelijke consistentie.

1. Plaats het blok kaas op het snijblok. Haal de hendel op de lage blokken één maal naar beneden. Je hebt nu plakken.

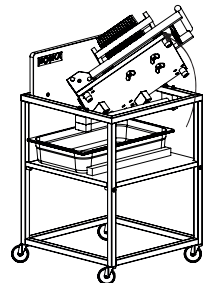
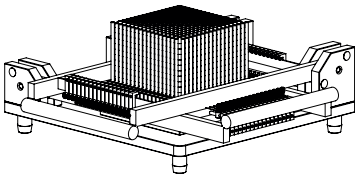


2. Haal de plakken kaas van het snijblok af. Haal de hendel weer omhoog, draai vervolgens het blok kaas een kwartslag en plaats het terug. Let op! Zorg dat het nog ongesneden vlak naar boven toe wijst. Haal daarna de eerste hendel nog een keer naar beneden. Je hebt nu frieten.



3. Haal ook de tweede hendel naar beneden. Je hebt nu blokjes.

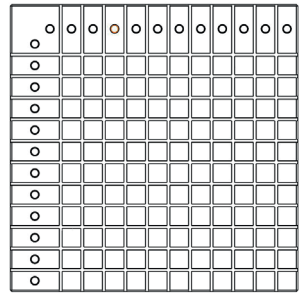
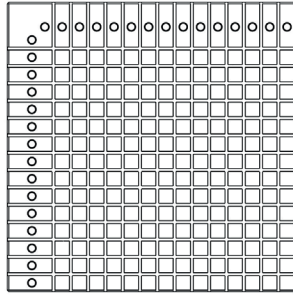
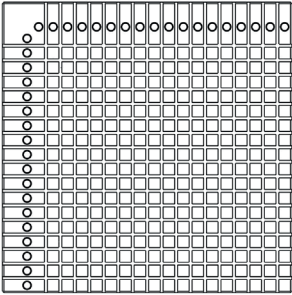
4. Nu kun je de kaasblokjes van het snijblok pakken. Als de CBP op een tuimeltafel staat, kun je nu de hele CBP kantelen zodat je blokjes gemakkelijk in de gastronomische bak eronder belanden.



UITVOERINGEN

De blokken kaas kunnen met verschillende snijblokken worden gesneden. Er zijn snijblokken beschikbaar voor:

- 10x10mm blokjes:
- 12x12mm blokjes:
- 15x15mm blokjes



Indien je wilt variëren in afmetingen is het aan te raden om hiervoor aparte sets snijramen in gebruik te nemen, zodat je snel en eenvoudig kunt wisselen.

REINIGEN

- Reinig de CBP dagelijks na het laatste gebruik.
- De CBP 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 CBP te reinigen. Het is ook mogelijk de CBP met de hogedruk reiniger schoon te spuiten.
- Het snijblok is apart te reinigen en kan in zijn geheel in de vaatwasser. Zo kun je garanderen dat ook tussen de groeven alles schoon is. Haal het snijblok los door de drie vleugelmoeren aan de onderzijde los te draaien.
- 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 CBP na met schoon water. Droog de machine goed af, om aantasting van de onderdelen door stof en vocht te voorkomen.

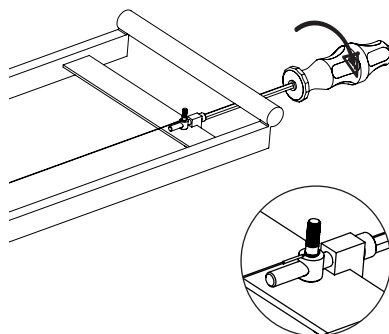
WAARSCHUWINGEN

- De CBP is uitsluitend bedoeld voor het snijden van semi harde kazen.
- Gebruik van de CBP bij hardere kazen kan voor een breuk of een verkorting van de levensduur van de draden zorgen.

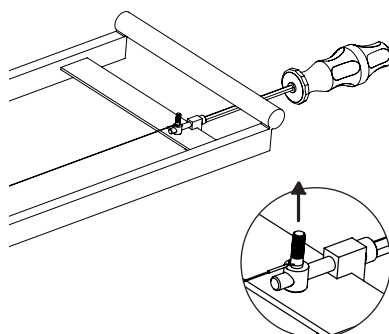
VERVANGEN VAN SNIJDRAAD

Vervangende snijdraden zijn verkrijgbaar op www.boska.com.

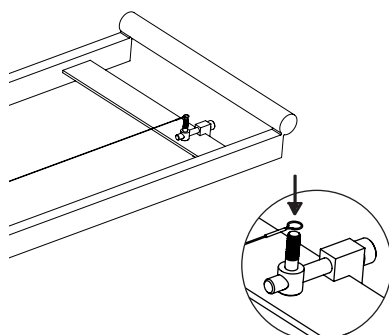
- Draai met behulp van een inbus schroevendraaier of sleutel (M5) de schroef los zoals op de tekening hiernaast is aangegeven.



- 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 door kunnen buigen.
- Let op! Zorg dat alle draad oogjes tegen de inbus kop aanzitten zodat ze allemaal op de zelfde hoogte zitten.

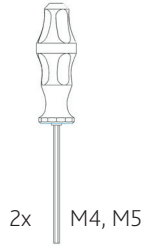
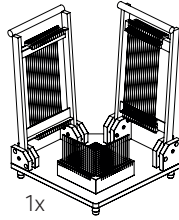


Garantie

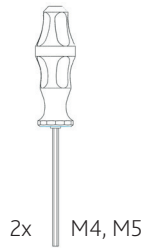
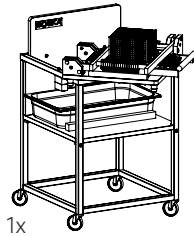
Bekijk de garantievoorwaarden voor professionele kaasgereedschappen op www.nl.boska.com/garantie

INHALT

Standard:



Kipptischvariante



TECHNISCHE DATEN

Maße	520x520x345 mm, Kipptischvariante: 520x520x920
Gewicht	14,50kg, Kipptischvariante 33,16kg
Material	HMPE, Edelstahl, Aluminium

	EAN	Artikelnummer
10mm, Kipptischvariante	8713638051406	512033
10mm	8713638051390	512030
12mm, Kipptischvariante	8713638051420	512034
12mm	8713638011509	512031
15mm, Kipptischvariante	8713638051444	512035
15mm	8713638051437	512032

INSTALLATION & VERWENDUNG

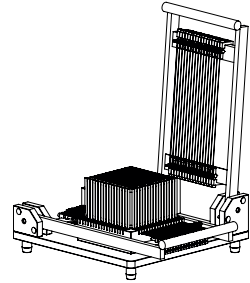
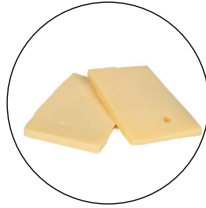
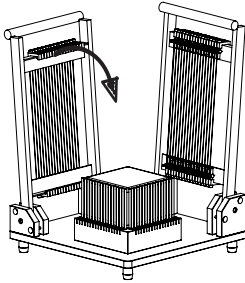
1. Stellen Sie den Cheese Blocker (von hier: CB) auf Ihre Arbeitsplatte. Die rutschfesten Noppen funktionieren am besten auf stabilen, sauberen, trockenen und glatten Oberflächen ohne Struktur. Mit dem mitgelieferten Sechskantschraubendreher können Sie die Schneiddrähte spannen oder ersetzen.

Wenn Sie die Kipptischvariante haben, ist die Maschine bereits auf der Basis montiert. Ziehen Sie es während des Gebrauchs immer mit den Pedalen an den Rädern auf die Bremse.

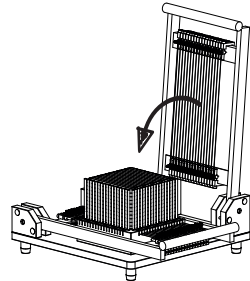
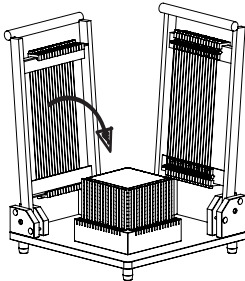
KÄSE SCHNEIDEN: SO GEHT'S

Der CBP ist zum Zerteilen und Stückeln aller mittelharten Käsesorten ohne Rinde geeignet. Mit dem CBP können Sie aber beispielsweise auch Tofu, Butter oder Produkte mit ähnlicher Konsistenz zerschneiden.

1. Stellen Sie das Stück Käse auf den Schneideblock. Drücken Sie den Hebel einmal hinunter. Jetzt haben Sie Scheiben vor sich.

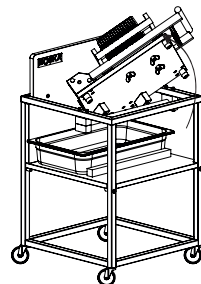
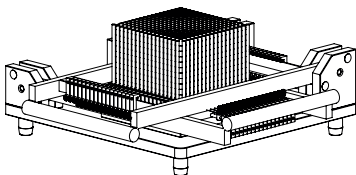


2. Nehmen Sie die Käsescheiben vom Schneideblock. Klappen Sie den Hebel wieder nach oben, legen Sie den Käse dann mit einer Vierteldrehung wieder hin. Vorsicht! Achten Sie darauf, dass die noch nicht zerschnittene Fläche nach oben weist. Drücken Sie den ersten Hebel anschließend ein weiteres Mal hinunter. Jetzt haben Sie Streifen vor sich.



3. Drücken Sie auch den zweiten Hebel hinunter. Jetzt haben Sie Käsewürfel.

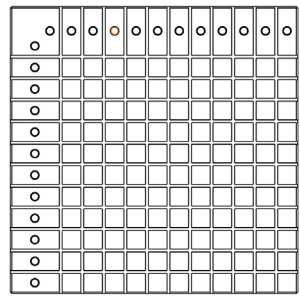
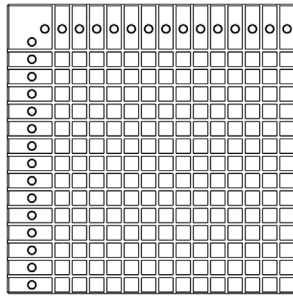
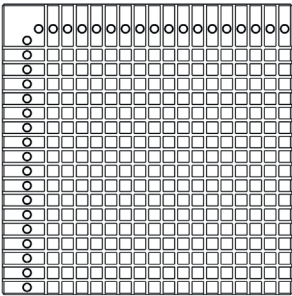
4. Jetzt können Sie die Käsewürfel vom Schneideblock nehmen. Wenn der CBP auf einem Kipptisch steht, können Sie jetzt den CBP ankippen, sodass die Würfel fast wie von selbst in den Behälter darunter rollen.



AUSFÜHRUNGEN

Sie können die Käsewürfel können mit verschiedenen Schneideblöcken schneiden. Schneideblöcke gibt es für folgende Würfelgrößen:

- Würfel in 10 x 10
- Würfel in 12 x 12
- Würfel in 15 x 15



Wenn Sie die Würfelgrößen abwechseln möchten, bietet sich ein zusätzliches Set mit Schneiderahmen an. So können Sie leicht wechseln.

REINIGUNG

- Der Schneideblock lässt sich separat reinigen und ist spülmaschinengeeignet. Damit ist gewährleistet, dass auch zwischen den Rillen alles sauber wird. Nehmen Sie den Schneideblock ab, indem Sie die drei Flügelmuttern an der Unterseite lösen.
- Reinigen Sie den CBP täglich nach der letzten Verwendung.
- Außerdem sollten Sie den CBP vor dem Wechsel zu einer neuen Käsesorte reinigen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Reinigen Sie den CBP 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 CBP danach mit sauberem Wasser ab. Trocknen Sie das Gerät gut ab, damit Feuchtigkeit und Staub keine Schäden an den Einzelteilen verursachen können.

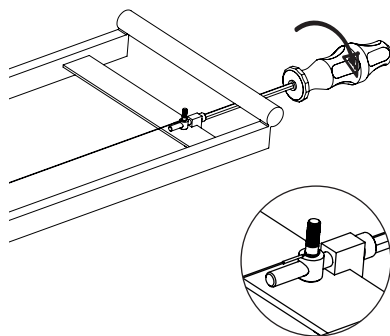
WARNHINWEISE

- Der CBP ist ausschließlich zum Schneiden von mittelharten Käsesorten (wie Gouda oder Cheddar) ohne Rinde geeignet.
- Die Verwendung des CBP für härtere Käsesorten kann zum Drahtbruch oder zu einer kürzeren Lebensdauer der Schneidedrähte führen.

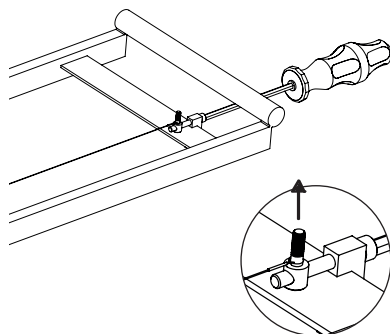
SCHNEIDEDRAHT ERSETZEN

Ersatz-Schneidedrähte sind über www.boska.com erhältlich.

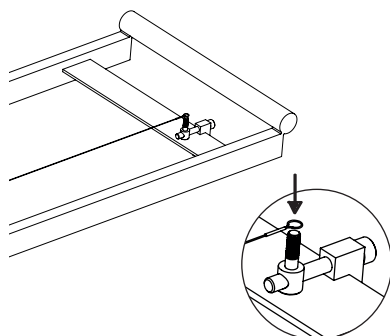
- Lösen Sie die Schraube gemäß nebenstehender Abbildung mit einem Sechskantschraubendreher oder -schlüssel (M5).



- 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 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.

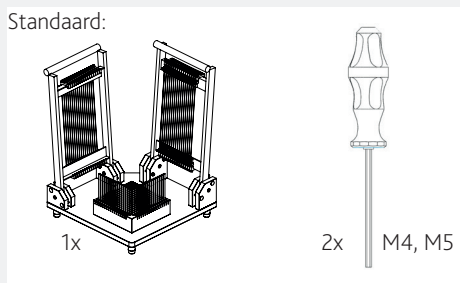
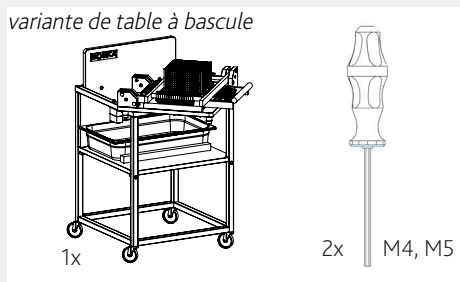


Garantie

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

CONTENU:

Standard:

*variante de table à bascule*

INFORMATIONS TECHNIQUES

Dimensions 520x520x345 mm, *variante de table à bascule: 520x520x920*Poids 14,50kg, *variante de table à bascule: 33,16kg*

Matériau HMPE, acier inoxydable, Aluminium

	EAN	Artikelnummer
10mm, variante de table à bascule	8713638051406	512033
10mm	8713638051390	512030
12mm, variante de table à bascule	8713638051420	512034
12mm	8713638011509	512031
15mm, variante de table à bascule	8713638051444	512035
15mm	8713638051437	512032

INSTALLATIE & GEBRUIK

Posez le Cheese Blocker Pro (d'ici: CBP) sur votre comptoir. Les capuchons antidérapants fonctionnent mieux sur des surfaces fermes, propres, sèches, lisses et non texturées. Vous pouvez utiliser le tournevis hexagonal inclus pour tendre ou remplacer les fils de coupe.

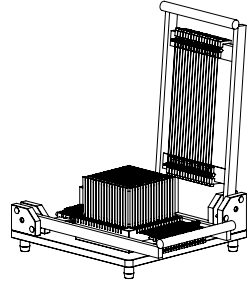
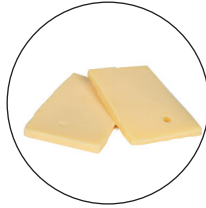
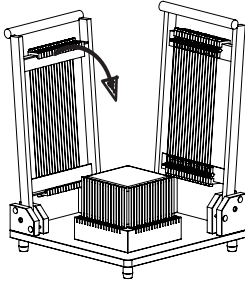
Si vous avez la variante de table à bascule, la machine est déjà montée sur la base. Mettez-le toujours sur le frein pendant l'utilisation au moyen des pédales par les roues.

COMMENT DÉCOUPER LE FROMAGE

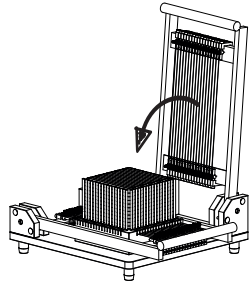
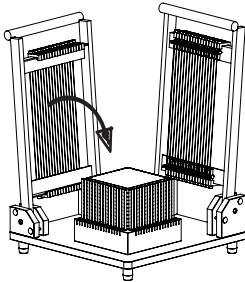
Le CBP est adapté à la découpe de tous les fromages à pâte mi-dure et également sans croûte.

En outre, le CBP convient, par exemple, pour le tofu, le beurre ou les produits ayant une consistance similaire.

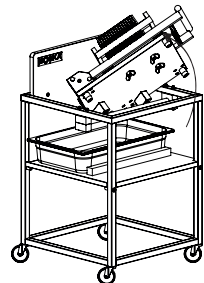
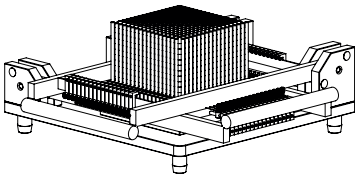
1. Placez le bloc de fromage sur le bloc de découpe. Tirez le levier une fois vers le bas. Vous avez maintenant des tranches.



2. Retirez les tranches de fromage du bloc de découpe. Tirez le levier vers le haut, puis tournez le bloc de fromage d'un quart de tour et remettez-le en place. Attention ! Assurez-vous qu'il n'est pas coupé et qu'il est tourné vers le haut. Ensuite, tirez à nouveau le premier levier vers le bas.



3. Tirez également le deuxième levier vers le bas. Vous avez maintenant des cubes.

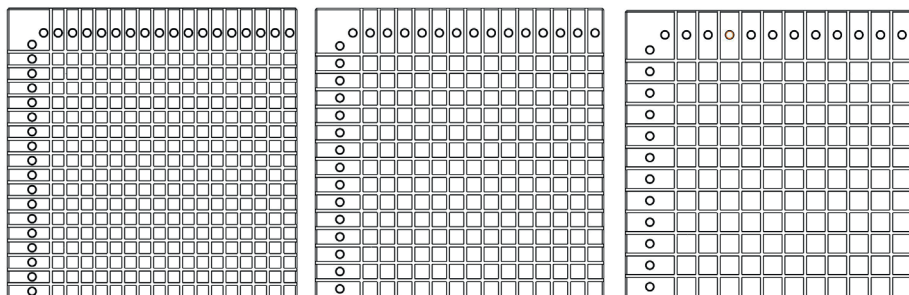


MODÈLES

Les blocs de fromage peuvent être découpés avec différents blocs de découpe.

Des blocs de découpe sont disponibles pour :

- Des blocs de 10 x 10
- Des blocs de 12 x 12
- Des blocs de 15 x 15



Si vous souhaitez varier la taille, il est conseillé d'utiliser des lots séparés de cadres de découpe à cet effet, afin de pouvoir les changer rapidement et facilement.

NETTOYAGE

- Nettoyez le CBP quotidiennement après la dernière utilisation.
- En outre, le CBP 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 CBP.
- 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 CBP avec de l'eau propre. Séchez soigneusement la machine pour éviter que les pièces ne soient endommagées par de la poussière ou l'humidité.
- Le bloc de découpe peut être nettoyé séparément et passe au lave-vaisselle. De cette façon, vous pouvez garantir que même entre les rainures, tout est propre. Desserrez le bloc de découpe en dévissant les trois écrous papillon situés sur la face inférieure.

AVERTISSEMENTS

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

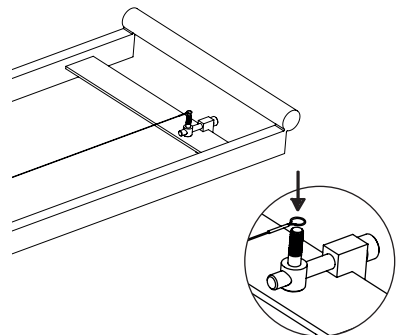
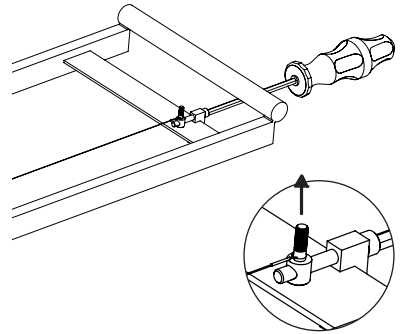
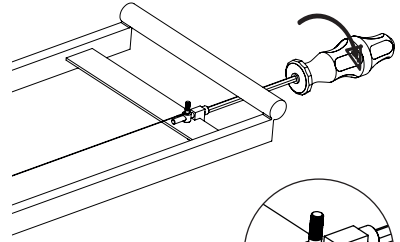
REEMPLACEMENT DU FIL DE COUPE

Des fils de coupe de remplacement sont disponibles sur www.boska.com.

- Utilisez un tournevis Allen ou une clé (M5) pour desserrer la vis comme indiqué dans 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 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 œillets des fils soient contre la tête de la douille afin qu'ils soient tous à la même hauteur. "

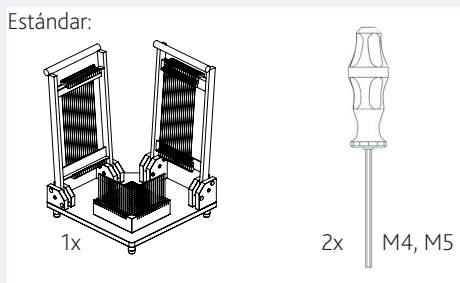


Garantie

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

CONTENIDO DEL PAQUETE:

Estándar:



con mesa giratoria:



INFORMACIÓN TÉCNICA

Medidas	520x520x345 mm, con mesa giratoria: 520x520x920
Pesa	14,50kg, con mesa giratoria: 33,16kg
Material	Material polietileno de alto módulo, aluminio, acero inoxidable

	EAN	Artikelnummer
10mm, con mesa giratoria	8713638051406	512033
10mm	8713638051390	512030
12mm, con mesa giratoria	8713638051420	512034
12mm	8713638011509	512031
15mm, con mesa giratoria	8713638051444	512035
15mm	8713638051437	512032

INFORMACIÓN TÉCNICA

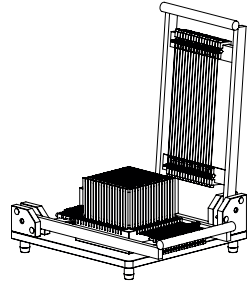
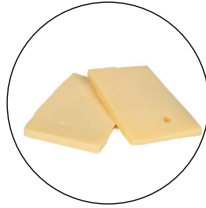
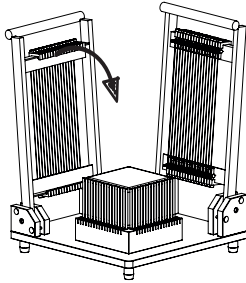
Coloca Cheese Blocker Pro (de aquí: CBP) sobre la encimera. Los topes antideslizantes son más eficaces en superficies firmes, limpias, secas, lisas y sin textura.

Si tiene la variante de mesa mecedora, la máquina ya está montada en la base. Póngalo siempre en el freno durante el uso mediante los pedales de las ruedas.

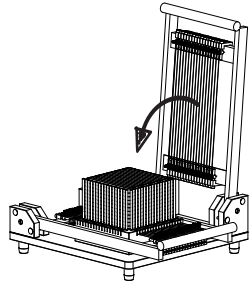
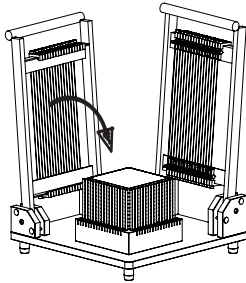
CÓMO SE CORTA EL QUESO

CBP es apto para el reparto en partes de quesos semicurados que además no tengan corteza. Además, CBP es compatible con el tofu, la mantequilla o productos con una consistencia similar.

1. Coloca el bloque de queso sobre el bloque de corte. Baja el mango una vez. Así tendrás rodajas.

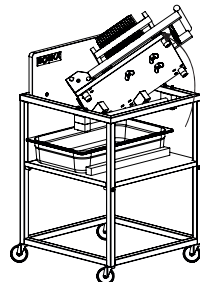
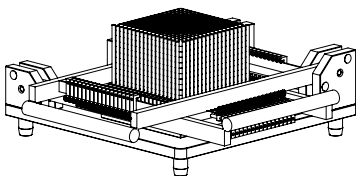


2. Retira las rodajas del bloque de corte. Vuelve a subir el mango, posteriormente gira el bloque de queso un cuarto y colócalo de nuevo. ¡Atención! Procura que la parte por cortar esté orientada hacia arriba. Posteriormente vuelve a bajar el primer mango una vez más. Así conseguirás palitos.



3. Baja también el segundo mango. Ahora tendrás cubitos.

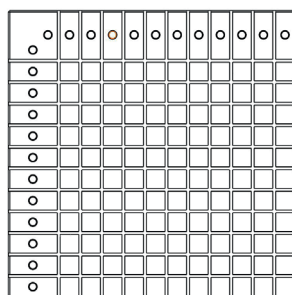
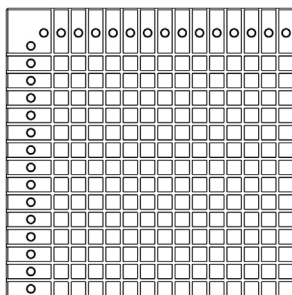
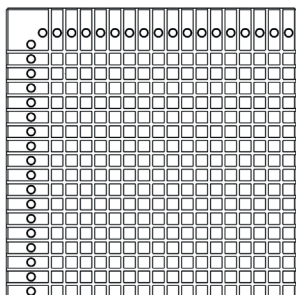
Ahora ya podrás coger los bloques de queso del bloque de corte. Si la cortadora de bloques profesional esta sobre una mesa giratoria, se puede voltear para que los bloques caigan fácilmente en la bandeja Gastronorm.



MODELOS

Los bloques de queso se pueden cortar con diferentes bloques de corte. Hay bloques de corte disponibles para:

- Bloques de 10 x 10
- Bloques de 12 x 12
- Bloques de 15 x 15



En el caso de que quieras variar en las medidas, es recomendable tener diversos juegos de marcos de corte, para poder cambiarlos fácilmente.

LIMPIAR

- Limpia CBP a diario, al acabar de utilizarlo.
- También es necesario limpiar CBP, 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 CBP.
- 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 CBP con agua limpia.
Seca bien la máquina, para evitar los daños de las partes por polvo y humedad.
- El bloque de corte se limpia por separado y puede introducirse íntegramente en el lavavajillas. De esta manera podrás garantizar la limpieza entre las ranuras. Desacopla el bloque de corte aflojando las tuercas de mariposa de la parte inferior.

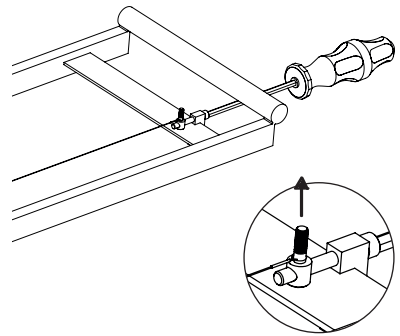
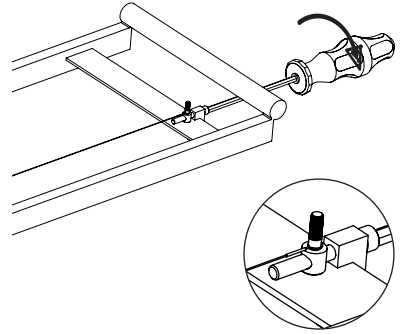
ADVERTENCIAS

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

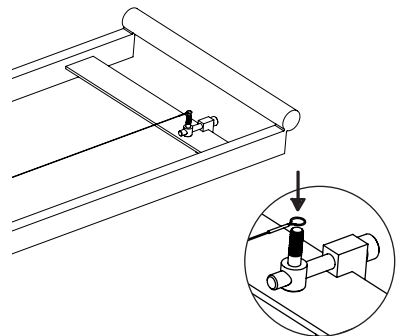
SUSTITUIR EL CABLE DE CORTE

Los cables de corte de recambio están disponibles en www.boska.com

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



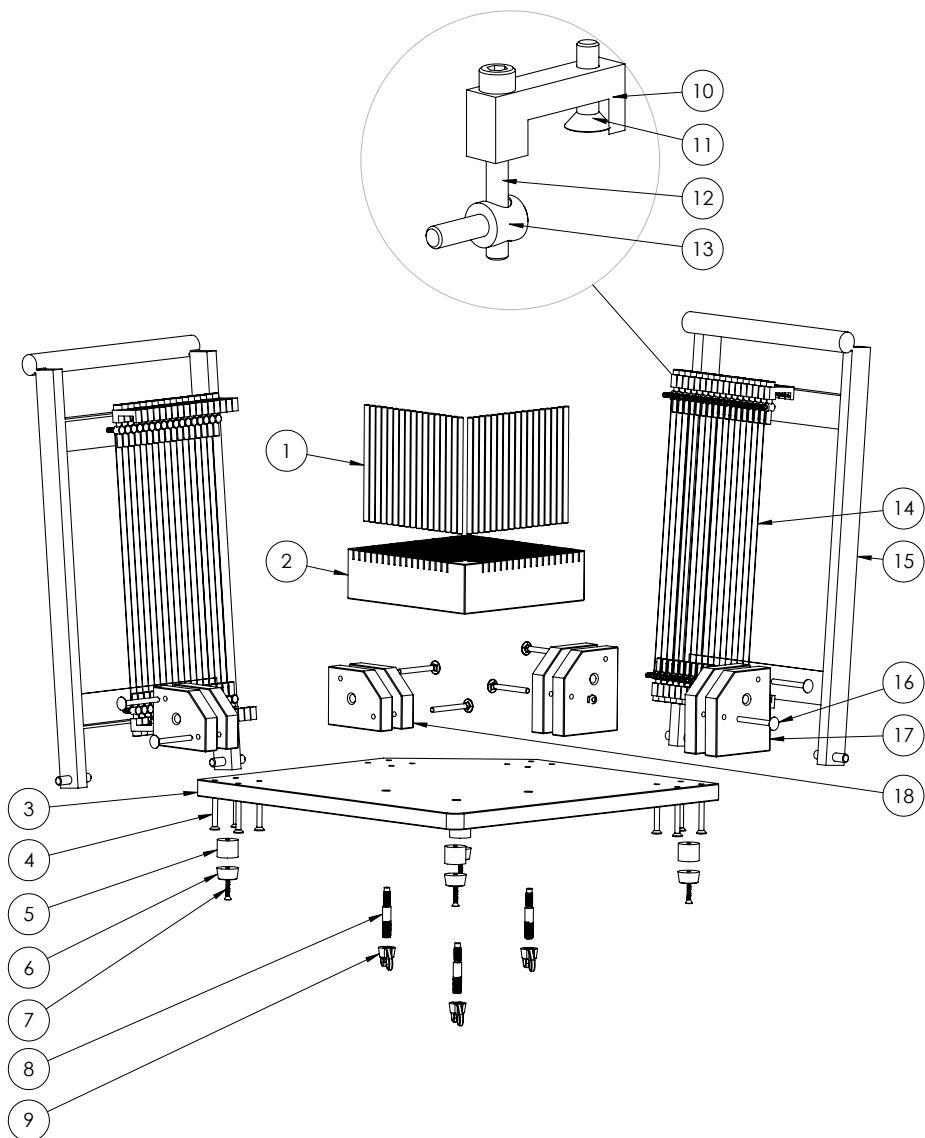
- Coloca cable nuevo y luego aprieta de nuevo el tornillo con ayuda del destornillador hasta que el cable esté tensado.
- ¡Atención! El cable tiene que estar bien tirante, pero debe poder doblarse un poco al empujar con el dedo.
- ¡Atención! Procura que todos los orificios del cable estén en contacto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



Garantía

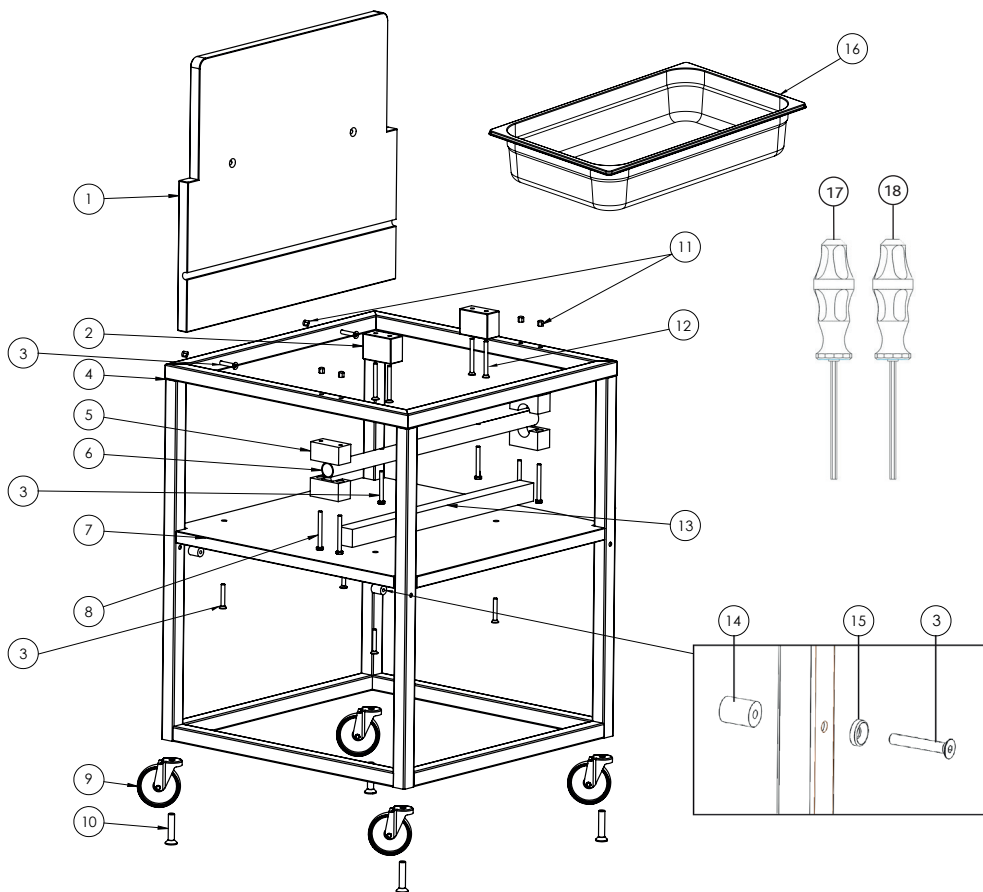
Consulta las condiciones de garantía de los utensilios quejeros profesionales en www.boska.com/garantía

Cheese Blocker Pro Parts



- | | | | |
|----|---|-----|--|
| 1. | X65193 Snijblok pinnen | 10. | X65100 alu spannerblokje 40*15*10 |
| 2. | X87946 Snijblok 15x15mm
X87940 Snijblok 10x10mm
X87942 Snijblok 12x12mm | 11. | X87510 inbus verzonken kop 5x10 DIN7991 |
| 3. | X62829 Basisplaat | 12. | X65102 Pion rvs Rd10*m5 |
| 4. | X87557 inbus verz.kop 6x40 B16KT DIN 7991 | 13. | X87553 inbus cil.kop 6x45 DIN912 |
| 5. | X65110 pvc bus rd20*20*20*Rd4 | 14. | 512021 Snijdraad Cheese Blocker Pro
315x0,6mm |
| 6. | X66700 stootdop zwart D20mm x 10mm | 15. | X05808 RVS snijraam tbv blok pro+ |
| 7. | X93017 Spaanplaat schroef 4x35mm | 16. | X62824 Scharnierblok hoog |
| 8. | X65194 Snijblok link | 17. | X87536 Slotbout 6x55 RVS din 603 |
| 9. | X93040 Vleugelmoer M10 RVS | 18. | X62823 Scharnierblok laag |

Cheese Blocker Pro Parts



- | | | | |
|-----|---|-----|---|
| 1. | X62826 Achterplaat | 12. | X87557 Inbus verzonken kop 6x50 DIN7991 |
| 2. | X62838 Steunblok | 13. | X62838 Blokkeerblok |
| 3. | X87557 Inbus verzonken kop 6x40 DIN7991 | 14. | X65110 PVC Bus 20x20x20 |
| 4. | X00108 Verrijdbaar onderstel CBP | 15. | X66710 Rozetring zwart M6 D15mm x H4mm |
| 5. | X62817 HMPE 500 Naturel Oplegblok | 16. | 904733 Opvangbak Cheese Blocker Pro |
| 6. | X65195 Draaias | 17. | X93022 Inbuschroevendraaier M4 kogelkop |
| 7. | X62827 Onderplaat | 18. | X93047 Inbuschroevendraaier M5 kogelkop |
| 8. | X93026 Bout M6 x 95mm verzinkt | | |
| 9. | X77705 Zwenkwiel gat m/rem 50mm | | |
| 10. | X00855 Bolkopschroef Messing M10X50 | | |
| 11. | X93050 Dop moer M6 RVS Din917 A2 | | |

Accessories

Use the Cheese Blocker Pro with the following accessories;

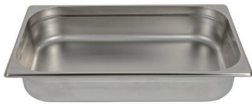


**512021 Cutting wire for Cheese Blocker Pro 315x0,6 mm
(Set of 10 pieces)**

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

**512022 Cutting wire for Cheese Blocker Pro 315x0,8 mm
(Set of 10 pieces)**

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



904733 Gastronorm collection bin

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

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



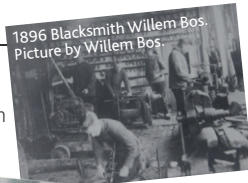
Dutch cheese knife XL, 430mm



Hotel block 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



/boskaholland



/boska

boska.com