

CHEESEWARES

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life



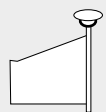
Cheese Curler *Marble*

EN, NL, DE, FR, ES

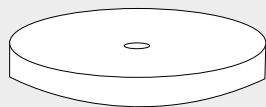
CHEESEWARES



pin

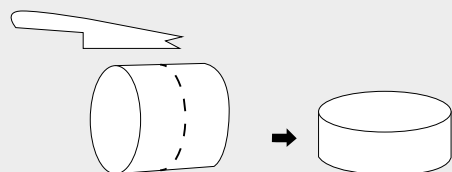


curling knife

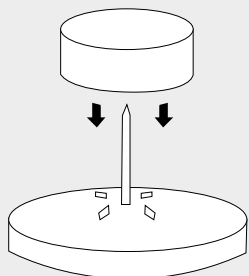


base

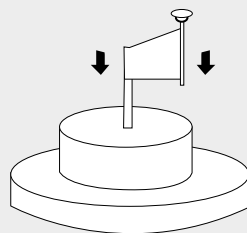
1



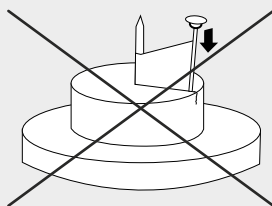
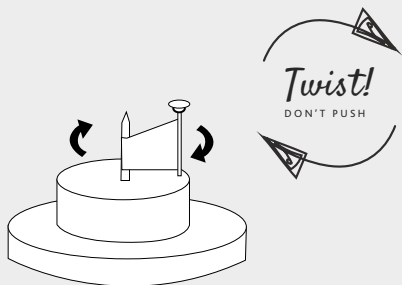
2



3



4



EN

INSTALLATION & USE

The Tête de Moine is best curled cooled (7°C). Turn clockwise and avoid applying too much pressure.

NL

INSTALLATIE & GEBRUIK

Bij voorkeur krul je de Tête de Moine gekoeld (7°C). Draai met de klok mee en druk niet te hard.

DE

MONTAGE & BENUTZUNG

Schaben Sie den Tête de Moine am besten, wenn er gut gekühlt ist (7 °C). Drehen Sie im Uhrzeigersinn und üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus.

FR

INSTALLATION & UTILISATION

Utiliser le friseur de préférence avec le fromage Tête de Moine réfrigéré (7 °C). Faire tourner la lame sur le fromage dans le sens des aiguilles d'une montre, sans appuyer trop fort.

ES

INSTALACIÓN & UTILIZACIÓN

Preferiblemente ríce su Tête de Moine en frío (7 °C). Gire hacia la derecha y no presione demasiado.

EN

WARNING

- Never allow children to use the cheese curler.
- Incorrect use of this curler can result in physical injury: the blade and metal pin are sharp!

DE

WARNUNG

- Der Käseschaber darf nicht von Kindern bedient werden.
- Eine unsachgemäße Verwendung dieses Schabers kann Körperverletzungen verursachen: Das Messer und der Metallstift sind scharf!

ES

ADVERTENCIA

- Nunca permita a los niños utilizar el rizador de queso.
- Un uso inadecuado de este rizador puede producir graves lesiones corporales: ¡la cuchilla y la punta metálica están muy afiladas!

NL

WAARSCHUWING

- Laat de kaaskruller nooit door kinderen bedienen.
- Onjuist gebruik van deze kruller kan lichamelijk letsel veroorzaken: het mes en de metalen pen zijn scherp!

FR

ATTENTION

- Ne jamais laisser les enfants manipuler le friseur.
- L'utilisation inadéquate de ce friseur peut entraîner des blessures corporelles: le couteau est très coupant et la broche métallique très pointue!



Refrigerator
Pin + Knife



Dishwasher
Pin + Knife



Gas stove



Induction
cooker



Ceramic
cooker



Electric
cooker



Oven



Refrigerator
Base



Dishwasher
Base



Microwave



Barbecue

EN

CLEANING

- Dismantle the cheese curler after use and clean it with warm water and dish soap, or wash it in the dishwasher.
- Never clean with a hard-bristle brush, abrasive materials, baking soda or disinfecting or corrosive cleaning agents.
- Visit www.boska.com for more tips on use and maintenance.

NL

REINIGEN

- Demonteer de kaaskruller na gebruik en reinig hem met warm water en afwasmiddel. Of laat de kruller meedraaien in de vaatwasser.
- Gebruik nooit krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.
- Ga naar www.boska.com voor meer gebruiks- en onderhoudstips.

ES

LIMPIEZA

- Desmonte el rizador de queso después de su uso y límpielo con agua y detergente lavavajillas. O lávelo en el lavavajillas.
- En ningún caso utilice materiales abrasivos o productos que contengan sosa o sustancias desinfectantes o agresivas para la limpieza.
- Visite www.boska.com para ver más consejos de uso y mantenimiento.

DE

REINIGEN

- Demontieren Sie den Käseschaber nach dem Gebrauch und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und Spülmittel. Oder geben Sie den Schaber mit in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie für die Reinigung niemals kratzendes Material, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel.
- Besuchen Sie www.boska.com für weitere Anwendungs- und Pflegetipps.

FR

NETTOYAGE

- Démonter le friseur à fromage après utilisation et le nettoyer avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle. Ou mettre le friseur dans le lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser de matériaux abrasifs, de produits contenant de la soude, de désinfectants ou de produits agressifs pour le nettoyage.
- Consulter www.boska.com pour obtenir d'autres conseils d'utilisation et d'entretien.

EN See www.boska.com for fun (cheese) facts, recipes, videos and to claim your warranty!

NL Ga naar www.boska.com voor leuke (kaas) weetjes, recepten, video's & om je garantie te claimen!

DE Besuchen Sie www.boska.com für schöne (Käse-)Tipps, Rezepte, Videos & um Ihre Garantie geltend zu machen.

FR Consultez www.boska.com pour toutes sortes de détails (sur le fromage), de recettes, de vidéos et pour confirmer votre garantie!

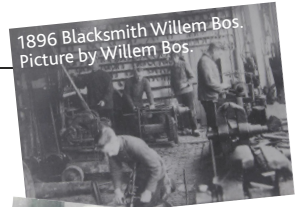
ES Visite www.boska.com para ver divertidas historias (sobre el queso), recetas, videos y para reclamar su garantía.



Claim your
guarantee now!

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 near Gouda, in Holland, where blacksmith Willem Bos made his first cheese tools for the local farmers. From that day on it's been our family's tradition to create fun & smart tools so you can enjoy Cheese, Pizza, Chocolate, Meat & Veggies to the fullest. We love it! So whether you're cutting, melting or presenting, we'll help you create mouthwatering food and a party on your table. Enjoy!



Fourth generation owner of BOSKA,

Martijn Bos

Food Tools for Life

Follow us on:



/boska



/boska_foodtools



/boska

| boska.com