CHEESEWARES

BOSKA®

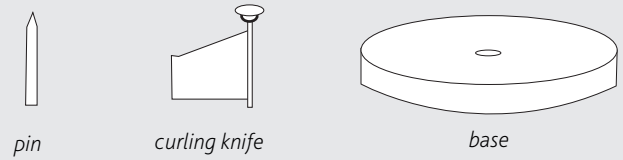
SINCE 1896

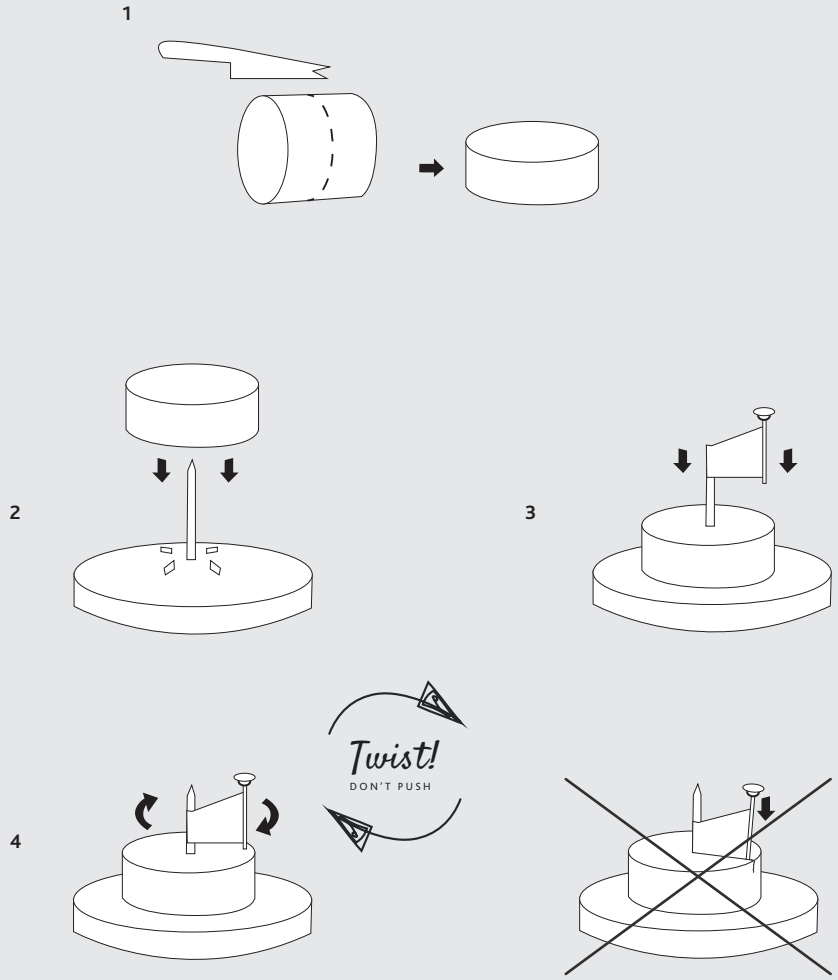
Food Tools for Life

Cheese Curler *Amigo*

EN, NL, DE, FR, ES

CHEESEWARES





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 rice 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!

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!

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!

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 !

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!

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. Leave the curler to try standing upright.
- Never clean with a hard-bristle brush, abrasive materials, baking soda or disinfecting or corrosive cleaning agents.
- Spray the wood once a month with BOSKA board oil. This will protect the curler against splits and prevent odors and stains from being absorbed.
- 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. Laat de kruller vervolgens rechtop drogen.
- Gebruik nooit krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.
- Spray het hout maandelijks in met BOSKA plankolie. Dit beschermt de kruller tegen splijten en het intrekken van geuren en vlekken.
- 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. Deje que el rizador de queso se seque de pie.
- En ningún caso utilice materiales abrasivos o productos que contengan sosa o sustancias desinfectantes o agresivas para la limpieza.
- Pulverice la madera con el aceite para planchas de BOSKA una vez al mes. De esa forma se protege el rizador de roturas y la entrada de olores y manchas.
- 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. Lassen Sie den Schaber anschließend aufrecht trocknen.
- Verwenden Sie für die Reinigung niemals kratzendes Material, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel.
- Sprühen Sie das Holz einmal pro Monat mit BOSKA Käsebrett-Öl ein. Das schützt den Schaber vor Rissen und dem Einziehen von Gerüchen und Flecken.
- 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. Faire sécher le friseur à la verticale.
- Ne jamais utiliser de matériaux abrasifs, de produits contenant de la soude, de désinfectants ou de produits agressifs pour le nettoyage.
- Vaporiser une fois par mois le bois avec de l'huile spéciale BOSKA. Cela empêche la fissuration du friseur et l'imprégnation de taches et d'odeurs.
- 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!

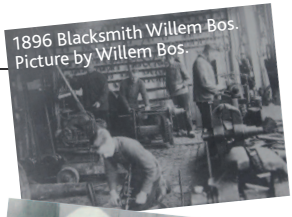
DE Besuchen Sie www.boska.com für schöne (Käse-)Tipps, Rezepte, Videos & um Ihre Garantie geltend zu machen.

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


1896 Blacksmith Willem Bos.
Picture by Willem Bos.

1983 - Joop Bos,
Wim Bos & Martijn Bos

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