

BOSKA[®]
professional

SINCE 1896

BOSKA[®]
professional

SINCE 1896

Deli Tools for Pros

NL

Wat leuk dat je mij, een professioneel BOSKA mes, hebt gekocht. Samen gaan wij de lekkerste kazen snijden, terwijl we ons gelijk aan de strenge HACCP regels houden. De kleur van mijn handvat geeft aan voor welk type kaas je mij gebruikt: rood voor roodbacteriekaas, wit voor witschimmelkaas, blauw voor blauwaderkaas en zwart voor kaas in het algemeen.

Een gewaarschuwd mens telt voor twee

- Let op, ik ben scherp, dus je kunt jezelf & anderen bezeren.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen op mijn en was me na gebruik met de hand af.
- Probeer niet door bevroren voedsel of botten te snijden. Je kunt me beschadigen of zelfs mijn mes afbreken.
- Gebruik me niet op een marmeren, stenen of glazen oppervlak.
- Gebruik mij niet voor een ander doel dan waarvoor ik bedoeld ben, namelijk: voedsel snijden.
- Bewaar mij op een veilige plek en uit de buurt van nieuwsgierige kindervingers.
- Laat me altijd slijpen door een professional.

FR

C'est super de m'avoir acheté, moi, couteau professionnel BOSKA. Ensemble nous allons couper les meilleurs fromages, tout en respectant les sévères règles HACCP. La couleur de ma poignée indique quel fromage je suis destiné à couper : rouge pour le fromage à ferment du rouge, blanc pour le fromage à moisissure blanche, bleu pour le fromage à veines bleues et noir pour les fromages en général.

Un homme averti en vaut deux

- Attention, je suis très tranchant, donc vous pouvez vous blesser ou blesser les autres.
- N'utilisez pas de détergents agressifs et lavez-moi à la main après chaque utilisation.
- N'essayez pas de couper des aliments congelés ou des os. Vous pourriez m'abîmer ou même casser ma lame.
- Ne m'utilisez pas sur une surface en marbre, en pierre ou en verre.
- Ne m'utilisez pas pour une autre finalité que celle pour laquelle j'ai été conçu, c'est-à-dire, couper des aliments.
- Conservez-moi dans un endroit sûr et hors de portée des petits doigts curieux des enfants.
- Faites-moi toujours affûter par un professionnel.

DE

Wie schön, dass Sie mich, das professionelle BOSKA-Messer, für Ihre Küche angeschafft haben. Zusammen werden wir leckere Käsesorten schneiden, uns dabei aber zugleich an strenge HACCP-Regeln halten. Die Farbe meines Griffes symbolisiert die für meine Klinge geeigneten Käsesorten: Rot ist für Rotschimmelkäse, Weiß für Weißschimmelkäse, Blau für Blauschimmelkäse und Schwarz für Käse im Allgemeinen.

Gefahr erkannt, Gefahr gebannt.

- Achtung, ich bin scharf, Sie können sich selbst oder andere damit verletzen.
- Verwenden Sie für mich keine aggressiven Reinigungsmittel und waschen Sie mich nach Gebrauch von Hand ab.
- Versuchen Sie nicht, tiefgekühlte Lebensmittel oder Knochen zu zerschneiden. Sie könnten mich beschädigen oder sogar meine Klinge abbrechen.
- Verwenden Sie mich nicht auf einer Schneidfläche aus Marmor, Glas oder Stein.
- Verwenden Sie mich nicht zu einem anderen Zweck. Ich bin nur zum Schneiden von Lebensmitteln geeignet.
- Bewahren Sie mich an einem sicheren Ort und außer Reichweite von neugierigen Kinderhänden auf.
- Lassen Sie mich immer von einem Profi schleifen und schärfen.

ES

Que bueno que me hayas elegido a mí, un cuchillo profesional de BOSKA. Juntos cortaremos los mejores quesos, respetando a la vez las rigurosas normas HACCP. El color de mi empuñadura indica el tipo de queso más indicado: rojo para quesos de fermentos rojos, blanco para quesos con hongos blancos, azul para quesos de vena azules y negro para quesos en general.

Hombre prevenido vale por dos

- Ten cuidado, estoy bien afilado y puedes hacerte daño y también a otros.
- Evita lavarme con productos de limpieza agresivos y hazlo a mano después de cada uso.
- Evita cortar alimentos congelados o huesos. Eso podría ocasionarme daños, incluso partir mi cuchilla.
- Evita utilizarme en superficies de mármol, piedra o vidrio.
- Evita utilizarme para otras finalidades que no sean: cortar alimentos.
- Guárdame en un lugar seguro y alejado de los dedos de niños curiosos.
- Deja que me afile siempre un profesional.



— 1896 —
COLLECTION

PROFESSIONAL
CUTTING

boska.com

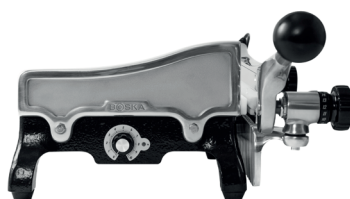
boska.com

Complete your BOSKA 1896 collection:



Semi-hard Cheese Knife,
21 cm, 8.2 inch
Black/Red/White/Blue

for semi-hard cheese
like smaller Gouda &
abbey cheese



Cheese Cutter Unika+
Black/Red/Green/Cream
Unique cutting comfort
thanks to a heated blade,
adjustable thickness and
wedge-shaped cutting
technique.



Soft Cheese Knife
14 cm, 5 ½ inch
Black/Red/White/Blue

for soft cheese like
roquefort & brie

Universal Cutter
14 cm, 5 ½ inch
Black/Red/White/Blue

for soft & semi-hard
cheese like
roquefort & raclette



Rock Foil and Wrap Roll Holder
Black/Red

User-friendly, safe
& efficient, combined
with a unique look.

Congratulations

on buying me, a professional BOSKA knife!
Together we're going to cut the tastiest
cheeses – while complying with strict
HACCP regulations. The color of my
handle indicates the type of cheese I can
cut: red for red bacterium cheese, white
for white mold cheese, blue for blue
cheese and black for all other types of
cheese.

Prevention is better than cure

- Keep in mind that I'm very sharp, so try not to injure yourself or others.
- Do not use abrasive cleaners and wash me by hand after every use.
- Don't try to cut frozen food or bones with me. This may damage me or even break my blade.
- Don't use me on a marble, stone or glass surface.
- Don't use me for purposes other than my intended purpose, namely to cut food.
- Store me in a safe place outside the reach of curious children's hands.
- Always have me sharpened by a professional.



*Scan for our
story, inspiration
& more*

Follow us on:



/boskaprofessional



/boska_pro