

CHEESEWARES

BOSKA®

SINCE 1896

Food tools for life



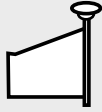
cheese curler wood

EN, NL, DE, FR, ES

CHEESEWARES



pin

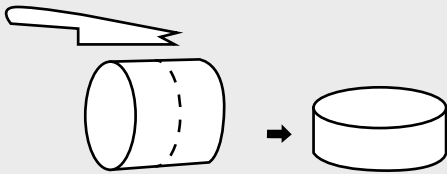


curling knife

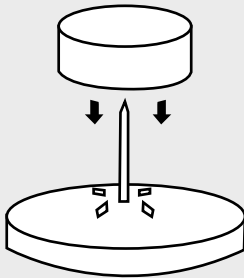


base

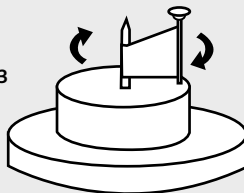
1



2



3



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!

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!



Dishwasher
Base



Dishwasher
Pin + Knife



Gas stove



Induction
cooker



Ceramic
cooker



Electric
cooker



Oven



Refrigerator
Base



Refrigerator
Pin + Knife



Microwave



Barbecue

EN

CLEANING

- Dismantle the cheese curler after use and clean it with warm water and dish soap. Leave the curler to dry 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.

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.

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.

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.

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.



*Scan for fun, recipes, videos &
claim your guarantee!*

Since 1896

At BOSKA we believe quality is sustainability. We aim to design Food Tools that last a lifetime. It's been our family's tradition to create smart tools to enjoy food to the fullest. Whether you're cutting, slicing, grating, grilling or melting, we'll help you create mouthwatering food and a party on your table. Enjoy!

1896 Blacksmith Willem Bos.
Picture by Willem Bos.



1983 - Joop Bos,
Wim Bos & Martijn Bos



Fourth generation owner of Boska Holland

Martijn Bos
CEO
Cheese Executive Officer

Follow us on:



/boska



/boska_foodtools



/boska

boska.com