

**BOSKA**<sup>®</sup>  
professional

SINCE 1896

*Cheese Tools for Pros*



PRO 2020 - 2021





*Cheesed to meet you!*

At Boska we're crazy about tools & cheese and have been for over 120 years! We make Cheese Tools for Professionals that last for a Lifetime. It all began in Bodegraven near Gouda, the 'Cheese Heart of Holland', where my great grandfather Willem Bos made his first cheese tools for local farmers. From that day on it's our family tradition to create fun & smart Tools for the Cheese Professionals, mongers and retailers. So weather you're cutting, slicing, grating, packing or presenting, we love to help you sell more cheese, have less waste & make mouthwatering presentations. Let's bring the cheese party to the table. Enjoy!

Fourth generation owner of Boska,  
*Martijn Bos – Cheese Tools for Pros!*



# Our Story



**1896**  
Our story started 123 years ago with blacksmith Willem Bos



**1916**  
Wim Bos' hardware store starts focussing more on Cheese Tools and sells at the Cheesemarkets through Holland



**1978**  
Joop Bos separates the hardware and the Cheese Tools company



**1983**  
Start of Cheese Dummy production in barn at the backyard of Joop Bos' home at the Zuidzijde 9 in Bodegraven



**2002**  
Martijn Bos takes over, starts exporting worldwide and splits Consumer Food Tools and Professional Cheese Tool



**2005**  
Start of Boska France and Boska USA



**2009**  
Start of Boska Germany & Boska China



**2013**  
Company mission is born 'To Make Cheese Cool' and change the cheeseworld, Boska shakes up the Cheese world with products, parties & creative photoshoots



**2018**  
Boska Professional Cheese Tools becomes a separate business unit and Boska Consumer starts with other Food Tools for Chocolate and Pizza



*If you think it's expensive to buy professional tools,  
wait until you bought an amateur one*

# 4 Cutting

- Cheese cutters retail
- Cheese cutters industrial
- Cutting wires
- Professional cheese knives
- Professional cutting boards
- Cheese testers
- Other

# 50 Packaging

- Vacuumpacker & bags
- Film packers & packaging foil

# 54 Presenting

- Cheese presentation systems
- Cheese crates
- Price tag holders
- Displays
- Wicker baskets






# 68 Replica's

- Cheese replica's

# 76 Entertainment

# 79 Testing / Serving / Sampling

## *Our cheese firmness index*

Fresh		For fresh and very soft cheese (For example Feta and Mozzarella)
Soft		For soft cheese (For example Castello Blue, Port Salut and Brie)
Semi hard		For semi hard cheese (For example Gouda young, Jarlsberg and Raclette)
Hard		For hard cheese (For example Gouda, Manchego and Parmesan)
All		For all cheeses

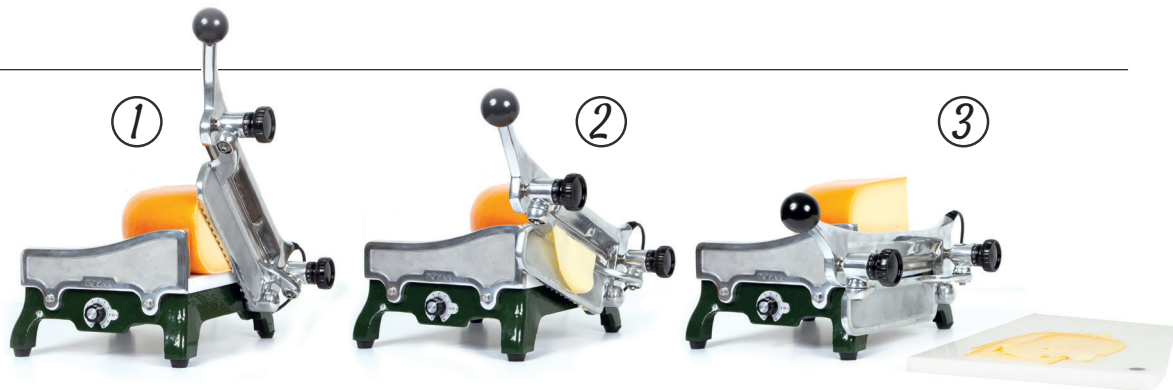


New

# Unika<sup>+</sup> cheese cutter



3 easy steps to use



## En Unika<sup>+</sup> cheese cutter

536x377x221mm

With the Unika+ Cheese cutter, you can cut the most beautiful slices of cheese in no time. Thanks to the unique wedge-shaped cutting technique you can cut open round cheeses with less cutting loss. This makes the Unika extremely suitable for raclette cheese, as well as semi hard to hard cheeses, such as Gouda and Cheddar. Due to the chopping motion, the structure of the cheese remains intact, with optimal taste.

**Type of cheese:** Semi hard / hard cheeses

**Advantages:**

- Minimal cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance-friendly
- Safe to use
- Adjustable slicer thickness

- # 500000 Unika<sup>+</sup> Cheese Cutter Whipped Cream
- # 510000 Unika<sup>+</sup> Cheese Cutter Ruby Red
- # 520000 Unika<sup>+</sup> Cheese Cutter Racing Green

## M Unika<sup>+</sup> kaashakker

536x377x221mm

Met de Unika+ kaashakker snij je in een handomdraai de mooiste plakken kaas. Door de unieke wigvormige snijtechniek, kun je ronde kazen opsnijden met minder snijverlies. Dit maakt de Unika+ uitermate geschikt voor raclette kaas en half harde tot harde kaas, zoals Gouda kaas en Cheddar. Door de hakbeweging blijft de structuur van de kaas intact en is de smaak optimaal.

**Type kaas:** Half harde / harde kazen

**Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik

- # 500000 Unika<sup>+</sup> Kaashakker Whipped Cream
- # 510000 Unika<sup>+</sup> Kaashakker Ruby Red
- # 520000 Unika<sup>+</sup> Kaashakker Racing Green



Check  
instruction  
video



## De Unika+ Käsehacker

536x377x221mm

Mit der Käseschneidemaschine Unika+ schneiden Sie im Handumdrehen die schönsten Käsescheiben. Durch die einzigartige keilförmige Schneidetechnik haben Sie bei runden Käsesorten weniger Schnittverlust. Dadurch ist die Unika+ ausgesprochen gut für Raclettekäse und halbfesten und harten Käse geeignet, wie Gouda und Cheddar. Die Hackbewegung erhält die Käsestruktur und der Geschmack bleibt optimal.

**Käsesorte:** Halbfeste/harte Käse

### Pluspunkte:

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch

# 500000 Unika+ Käsehacker Whipped Cream

# 510000 Unika+ Käsehacker Ruby Red

# 520000 Unika+ Käsehacker Racing Green

## Fr Unika+ Trancheuse

536x377x221mm

Avec la Trancheuse à Fromage Unika+, vous préparez en un tour de main les plus belles tranches de fromage. Grâce à la technique de coupe cunéiforme unique, vous pouvez aussi trancher les fromages ronds, avec moins de pertes de coupe. La trancheuse Unika+ convient ainsi par excellence pour le fromage à raclette et les fromages à pâte mi-dure et dure, comme le gouda et le cheddar. Le mouvement d'entaille réalisé avec cette machine permet de maintenir intacte la structure du fromage et de conserver toute sa saveur.

**Type de fromage :** Fromages à pâte mi-dure / dure

### Avantages:

- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre

# 500000 Unika+ Trancheuse Whipped Cream

# 510000 Unika+ Trancheuse Ruby Red

# 520000 Unika+ Trancheuse Racing Green

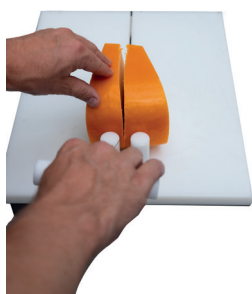


# Cheese-O-Matic

incl. mounting hooks



3 easy steps to use



## En Cheese-o-matic

470x350x53mm

The cutting-edge solution for every cheese professional. Whether you are cutting young, old, soft, hard or crumble cheeses: with the Cheese-O-Matic, you cut all types of cheese effortlessly and exactly as desired. It can be mounted on any counter so you can always cut the cheese while facing the customer. Ideal for personal contact. Use the Boska notched knife first for the rind, then the wire slips through the cheese like a knife through soft butter.

**Type of cheese:** Semi hard / hard cheeses

### Advantages:

- Minimum cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance-friendly
- Safe to use

# 550000 Cheese-O-Matic, beechwood, incl. counter hooks

# 550500 Cheese-O-Matic, plastic, incl. counter hooks

## M Kaas-O-Maat

470x350x53mm

De snijoplossing voor iedere kaasprofessional. Of het nu jonge, oude, zachte, harde of brokkelkazen zijn: met de Kaas-O-Maat snij je alle soorten kaas moeiteloos 'op maat'. Te bevestigen op iedere toonbank waardoor je altijd met je gezicht richting de klant kunt snijden. Ideaal voor persoonlijk contact. Gebruik voor de korst eerst het Boska-kerfmes en vervolgens glijdt de draad door de kaas als een warm mes door de boter.

**Type kaas:** Half harde / harde kazen

### Voordelen:

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik

# 550000 Kaas-O-Maat, beuken, incl. toonbankhaken

# 550500 Kaas-O-Maat, wit knst. incl. toonbankhaken





# 552102  
Mounting hooks for counter  
set of 2 pcs, <40mm



# 552104  
Mounting hooks for counter  
set of 2 pcs, <40mm counter thickness

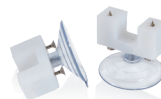


# 552010  
Cutting wires C-O-M 340x0,6mm 10 pcs

# 554709  
Scoring knife, plastic handle,  
black, 80mm



# 550520  
Non slip attachment for the  
COM & DOM



# 550510  
Non slip attachment for the  
Cheese-O-Matic

## De Käse-O-Maat

470x350x53mm

Die Schneidelösung für jeden Käseprofil. Ob es jetzt um junge, alte, weiche, harte oder bröckelige Käsesorten geht: Mit dem Käse-O-Maat schneiden Sie alle Sorten Käse mühelos „auf Maß“. Lässt sich auf jeder Theke befestigen, sodass Sie immer mit dem Gesicht zum Kunden schneiden können. Ideal für persönlichen Kontakt. Verwenden Sie für die Rinde zunächst das Boska-Kerbmesser, im Anschluss gleitet der Draht durch den Käse wie ein warmes Messer durch Butter.

**Käsesorte:** Halbfeste/harte Käse

**Pluspunkte:**

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch

# 550000 Käse-O-Maat, Buchenholz inkl. Thekenhaken

# 550500 Käse-O-Maat, Kunststoff inkl. Thekenhaken

## Fr Kaas-O-Maat

470x350x53mm

Qu'il s'agisse de fromage jeune, vieux, à pâte molle, dure ou de fromage très vieux : avec le Kaas-O-Maat, vous coupez tous les types de fromage sur mesure, en toute facilité. Se fixe sur tout comptoir ; vous coupez ainsi toujours face au client. Idéal pour le contact personnel. Pour la croûte, utilisez d'abord le couteau à entailler Boska ; le fil glissera ensuite dans le fromage comme un couteau chaud dans du beurre.

**Type de fromage :** Fromages à pâte mi-dure / dure

**Avantages:**

- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre

# 550000 Kaas-O-Maat, en hêtre avec crochets

# 550500 Kaas-O-Maat, en plastique avec crochets



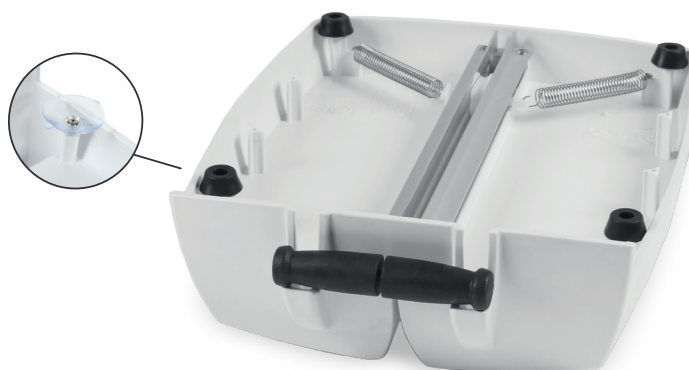
# Cheese commander *Pro+*

incl. set of 6 wires, rubber feet and suction feet



# 550601

*Not of melamine,  
no chipping,  
no breaking,  
Guaranteed Quality!*



## **En** Cheese commander *Pro+*

320x400x125mm

This Boska wire cutter is ready for action! You can effortlessly cut all types of cheese with the Cheese Commander Pro+. Because of the compact size and the various rubber feet, this wire cutter fits securely on every counter and is particularly suitable for soft and semi hard cheeses. The ergonomic grip and the new system of guiding the wire make cutting very easy. It is now also NSF certified!

**Type of cheese:** All types of cheese

**Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Unbreakable shall
- Maintenance-friendly
- Safe to use
- Extra strong wire

# 550601 Cheese Commander PRO+

## **N** Cheese commander *Pro+*

320x400x125mm

Deze draadsnijder van Boska is klaar voor actie! Moeiteloos snijd je met de Cheese Commander Pro+ alle soorten kaas. Door het compacte formaat en de verschillende rubber voetjes past en deze draadsnijder stevig op iedere toonbank en is hij met name geschikt voor zachte en semi harde kazen. Door de ergonomische grip en het vernieuwde systeem waarmee de draad wordt geleid gaat het snijden heel eenvoudig. Nu ook NSF gecertificeerd!

**Type kaas:** Alle soorten kaas

**Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik
- Onbreekbaar frame
- Extra sterk snijdraad

# 550601 Cheese Commander PRO+



Check  
instruction  
video



## Accessories



# 553010  
spare wires, set of 6, 620x0.5mm  
24.4x0.02" for cheese commander pro+



# 554709  
Scoring knife, plastic handle,  
black, 80mm

## De Cheese commander *Pro+*

320x400x125mm

Dieser Drahtschneider von Boska ist bereit für Action! Mit dem Cheese Commander Pro+ schneiden Sie mühelos alle Käsesorten. Durch das kompakte Format und die verschiedenen GummifüÙe steht dieser Drahtschneider sicher auf jeder Theke und eignet sich insbesondere für weichen und halbfesten Käse. Durch den ergonomischen Griff und das erneuerte System, das den Draht führt, ist das Schneiden ganz einfach. Jetzt auch NSF-zertifiziert.

**Käsesorte:** Alle Käsesorten

### Pluspunkte:

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch
- Unzerbrechlicher Rahmen
- Extra starker Schneidedraht

# 550601 Cheese Commander PRO+

## Fr Cheese commander *Pro+*

320x400x125mm

Cette trancheuse à fil de Boska est prête pour l'action! Avec le Cheese Commander Pro+, vous couperez sans problème tous les types de fromages. Grâce à son format compact et aux différents pieds en caoutchouc, cette trancheuse à fil est parfaitement stable sur tout comptoir et convient notamment aux fromages à pâte molle et mi-dure. La prise ergonomique et le nouveau système de conduite du fil permettent de couper très facilement. Cette trancheuse est maintenant aussi certifiée NSF!

**Type de fromage :** Tous les types de fromage

### Avantages:

- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre
- Cadre incassable
- Fil de coupe extra fort

# 550601 Cheese Commander PRO+

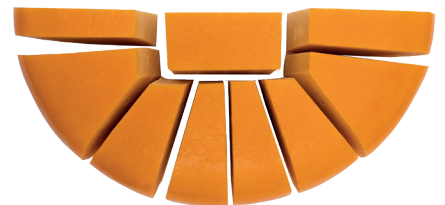


# Divide-O-Matic, excl. knife incl. 2 stainless steel line out pins



# 610001

cutting samples



## En Devide-o-matic

350x435/785x350mm

Cheese cutting without an ounce of loss: that is what you can do with the Divide-O-Matic. You can cut round cheeses into beautiful, almost flat pieces, exactly as the customer wants. The supplied heart knife was created specifically for cutting out the 'heart' of the cheese. Nice work.

**Type of cheese:** Semi hard / hard cheeses

**Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance-friendly
- Safe to use

# 610001 Divide-O-Matic, excl. knife

## M Deel-O-Maat

350x435/785x350mm

Kaas snijden zonder een grammetje verlies: dat krijg je voor elkaar met de Deel-O-Maat. Ronde kazen snijd je in mooie, bijna platte stukken, precies zoals de klant wenst. Het bijgeleverde hartmes is speciaal gemaakt voor het uitsnijden van het 'hart' van de kaas. Mooi werk.

**Type kaas:** Half harde / harde kazen

**Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik

# 610001 Deel-O-Maat, excl. mes

5 easy steps to use

Check instruction video



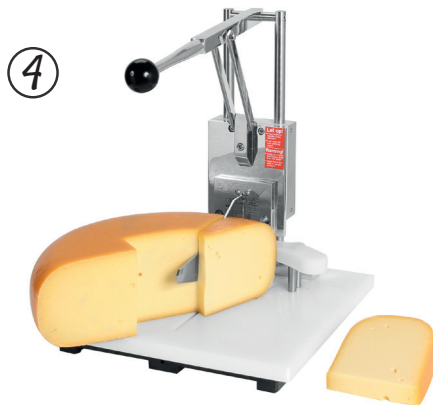
1



2



3



4



5

## Accessories



# 670025  
Straight cutter 210mm  
for Divide-O-Matic



# 660510  
Central block cutter  
for Divide-O-Matic



# 680012  
Set of 2 positioning plates  
for round smaller cheeses

## De D-O-M 350x435/785x350mm

Käse schneiden, ohne dabei auch nur ein Gramm Verlust zu haben: Das ist mit dem D-O-M kein Problem. Runde Käse schneiden Sie in hübsche, fast flache Stücke, genau so, wie der Kunde es wünscht. Das mitgelieferte Herzmesser ist speziell zum Ausschneiden des „Käseherzens“ konzipiert. Schöne Arbeit.

**Käsesorte:** Halbfeste/harte Käse

### Pluspunkte:

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch

# 610001 D-O-M, ohne Messer

## Fr Partiseur 350x435/785x350mm

Couper un fromage sans en perdre un gramme : c'est possible avec le Partiseur. Vous coupez les fromages ronds en de beaux morceaux presque plats, exactement comme le souhaite le client. Le Couteau Cœur fourni est spécialement conçu pour couper le « cœur » du fromage. Joli travail!

**Type de fromage :** Fromages à pâte mi-dure / dure

### Avantages:

- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre

# 610001 Partiseur sans lame



# Cheese cuber



cutting samples



## **En** Cheese cuber

330x330x140mm

Create cubes, slices or French fry-shaped cheese in record time. With a few hand movements, you cut a block of rindless cheese into symmetrical blocks with the Cheese Blocker. This Boska design is the ideal partner for restaurant kitchens, caterers, company canteens, trade fairs, and hospitals. It is also useful for the cheese section of the supermarket or the cheese speciality shop. Suitable for blocks of rindless cheese of up to 120 x 120 x 120 mm, so perfect in combination with the Cheese-O-Matic and/or the Hotel Block cutter.

**Type of cheese:** Semi hard cheeses

### **Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance-friendly
- Safe to use

# 515010 Cheese blocker set, 430x430x210mm incl cutting frame 8mm  
# 510500 Cheese Blocker base (without cutting frames)

## **M** Cheese blocker

330x330x140mm

In een recordtijd blokjes, plakjes of frietjes kaas snijden? Met een paar hand-bewegingen snij je met de Cheese Blocker een blok korstloze kaas in symmetrische blokjes. Dit Boska-ontwerp is de ideale partner in de keukens van horecabedrijven, cateraars, bedrijfskantines, beurzen en ziekenhuizen. Ook handig voor de kaasafdeling van de supermarkt of de kaasspecialwinkel. Geschikt voor blokken kaas zonder korst van max. 120X120X120MM dus perfect in combinatie met de Kaas-O-Maat en/of Hotelbloksnijder.

**Type kaas:** Half harde kazen

### **Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik

# 515010 Kaassnijmachine Cheese Blocker Set incl. Snijraam 8 mm Set à 2 Stuks  
# 510500 Cheese Blocker basis, excl. snijramen



## Accessories



# 511016  
Set of 2 cutting frames Cheese blocker,  
16mm, 370x175x30mm



# 511008  
Set of 2 cutting frames Cheese blocker,  
8mm, 370x175x30MM



# 512010  
Cutting wires Cheese Blocker  
250x0,5mm 10 pcs

## De KäseBlocker

330x330x140mm

In Rekordzeit Käsewürfel, -scheiben oder -stifte schneiden? Mit ein paar wenigen Handbewegungen schneiden Sie mit dem Cheese Blocker einen Block rindenlosen Käse in symmetrische Würfel. Dieser Boska-Entwurf ist der ideale Partner in der Küche von Gastronomiebetrieben, bei Caterern, in Unternehmenskantinen, auf Messen und in Krankenhäusern. Auch praktisch für die Käseabteilung im Supermarkt oder das Käsespezialgeschäft. Geeignet für Käsewürfel ohne Rinde mit einer Größe von max. 120 x 120 x 120 mm, also perfekt in Kombination mit dem Käse-O-Maat und/oder dem Hotelblockschneider.

**Käsesorte:** Halbfeste Käse

### Pluspunkte:

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch

# 515010 Käseschneidemaschine Cheese Blocker Set incl Schneiderahmen 8 mm, Set zu 2  
# 510500 KäseBlocker Basis (ohne Schneiderahmen)

## Fr Base pour décubeuse

330x330x140mm

Vous souhaitez couper en un temps record des dés, tranches ou bâtonnets de fromage? En quelques mouvements, avec la Décubeuse, vous coupez un bloc de fromage sans croûte en cubes symétriques. Ce modèle de Boska est le partenaire idéal des cuisines d'établissements de restauration, traiteurs, restaurants d'entreprise, salons et hôpitaux. Il est aussi très pratique au rayon fromage du supermarché ou dans une fromagerie. Convient pour des blocs de fromage sans croûte de 120x120x120 mm maximum, et est donc idéal en combinaison avec le Kaas-O-Maat et/ou le coupe-fromage Bloc Hôtel.

**Type de fromage :** Fromages à pâte mi-dure

### Avantages:

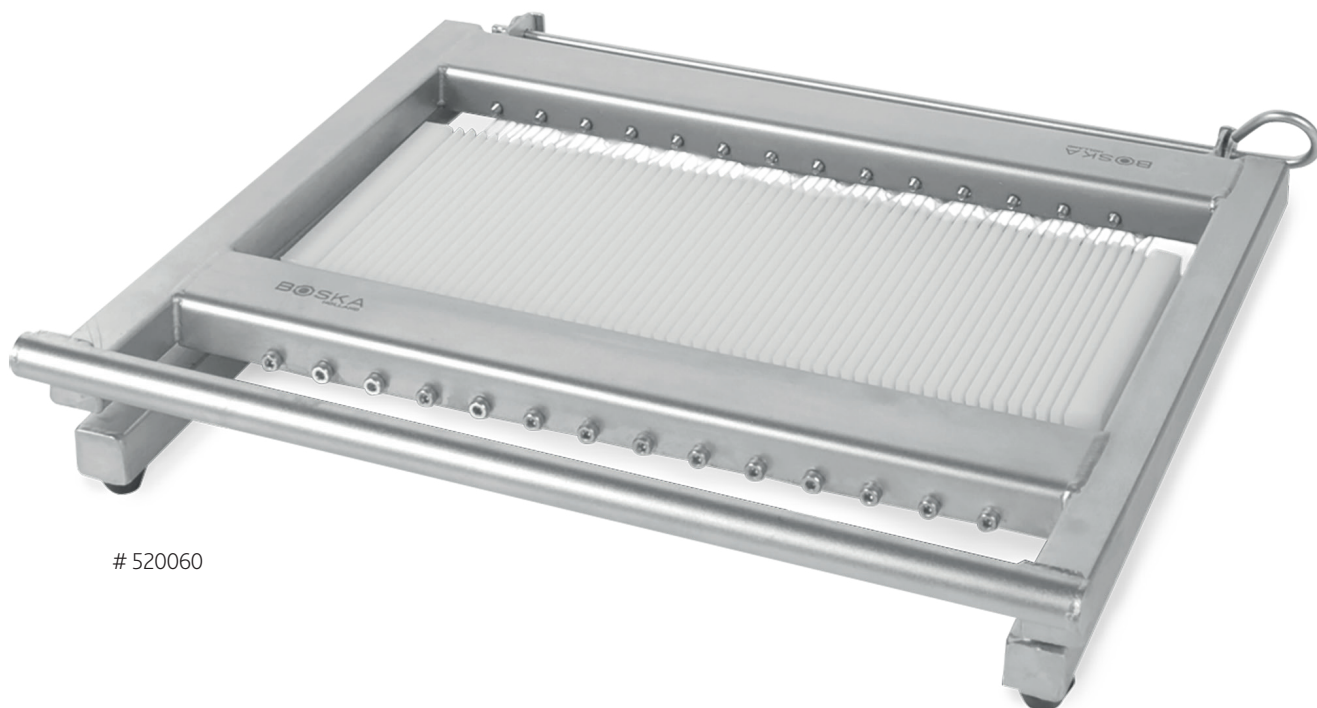
- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre

# 515010 Cubeuse à Fromage Cheese Blocker Set incl Cadre de Découpe 8 mm, Set à 2  
# 510500 Base pour décubeuse (sans cadres à découper)



# Mozzarella cutter

incl. 28 Stainless Steel wires



# 520060

cheese cutters retail

14



## En Mozzarella cutter

370x350x65mm

With this mozzarella cutter, you slice faster than ever. With just one swift motion, you will have 48 slices of mozzarella. Less is also possible. The thickness, 5mm, of the slices can be adjusted by removing cutting wires. Mamma mia! Cutting range of 240 mm x 120 mm Cutting wires can be replaced and tightened individually.

**Type of cheese:** Soft cheeses

### Advantages:

- Minimum cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance-friendly
- Safe to use

# 520060 Mozzarella cutter

## M Mozzarella snijder

370x350x65mm

Met deze mozzarellasnijder snij je sneller dan snel. In slechts één beweging heb je 48 plakken mozzarella. Minder kan ook. De dikte van de plakken kan je zelf bepalen door het weglaten van snijdraden. Mamma mia! Snijbereik van 280mm x 120 mm Snijdraden zijn per stuk te vervangen en aan te spannen.

**Type kaas:** Zachte kazen

### Voordelen:

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik

# 520060 Mozzarella snijder



## Accessories



# 520070  
Cutting wires Mozzarella cutter  
395x0,3mm 10 pcs

## De Mozzarellaschneider

370x350x65mm

Mit diesem Mozzarellaschneider schneiden Sie schneller als schnell. Mit nur einer Bewegung erhalten Sie 48 Scheiben Mozzarella. Auch eine geringere Anzahl an Scheiben ist möglich. Die Scheibendicke können Sie durch Weglassen von Schneidedrähten selbst bestimmen. Mamma mia! Schneidbereich von 280 mm x 120 mm Die Schneidedrähte können einzeln ausgetauscht und gespannt werden.

**Käsesorte:** Weichkäse

**Pluspunkte:**

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch

# 520060 Mozzarellaschneider

## Fr Coupe-Mozzarella

370x350x65mm

Avec ce coupe-mozzarella, vous tranchez en un clin d'œil. En un seul mouvement, vous obtenez 48 tranches de mozzarella. Vous pouvez aussi en trancher moins. Vous déterminez vous-même l'épaisseur en enlevant des fils à couper. Mamma mia! Volume de coupe de 280 mm x 120 mm. Les fils à couper peuvent être remplacés et tendus séparément.

**Type de fromage :** Fromages à pâte molle

**Avantages:**

- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre

# 520060 Coupe-Mozzarella



Check instruction video



# Soft cheese cutter



# 602020



## Accessories



# 602510  
Cutting wires Roquefort bow  
239x0,45mm 10 pcs

### En Soft cheese cutter 285x230x300mm

What about gently cutting soft cheeses? It's a piece of cake with this ingenious cheese cutter. The cutting wire in the bracket slides through the cheese; you do not press it flat and the cheese does not stick. The guides provide space to cut with a rocking motion so you can cut cheeses that are a little harder than, for example, the soft Roquefort cheese. Works like a charm.

**Type of cheese:** Soft cheeses

**Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance friendly, dishwasher safe
- Safe to use

# 602020 Soft Cheese Cutter

### N Soft cheese cutter 285x230x300mm

Met zachte hand zachte kazen snijden? Dat lukt je met deze ingenieuze kaas-snijder. De snijdraad in de beugel glijdt door de kaas heen, je drukt deze dus niet plat en de kaas kan niet blijven plakken. De geleiders bieden ruimte om met een wiegende beweging te snijden, dus je kunt ook kazen snijden die net iets harder zijn dan bijvoorbeeld de zachte kaas Roquefort. Gaat perfect door de beugel.

**Type kaas:** Zachte kazen

**Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk, vaatwasmachine bestendig
- Veilig in gebruik

# 602020 Soft Cheese Cutter

### De Schneider für weichen Käse 285x230x300mm

Gefühlvoll weichen Käse schneiden? Mit diesem genialen Käseschneider kein Problem. Der Schneidedraht im Bügel gleitet durch den Käse, der Käse wird also nicht flachgedrückt und bleibt auch nicht haften. Die Führungen bieten Raum, um mit einer Wiegebewegung zu schneiden, Sie können also auch Käse schneiden, der etwas härter ist als ein Roquefort-Weichkäse. Geht perfekt durch den Bügel.

**Käsesorte:** Weichkäse

**Pluspunkte:**

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich, spülmaschinenfest
- Sicher im Gebrauch

# 602020 Schneider für weichen Käse

### Fr Machine à Couper Soft Cheese Cutter 285x230x300mm

Vous souhaitez couper des fromages tout en douceur? Avec cette ingénieuse lyre à fromage, cela ne pose aucun problème. Le fil à couper de la lyre traverse le fromage; vous n'aplatissez donc pas le fromage et celui-ci n'adhère pas. La disposition des pièces de guidage permet de faire un mouvement de balancier. Vous pouvez donc couper des fromages un peu plus durs que le roquefort. Une efficacité redoutable!

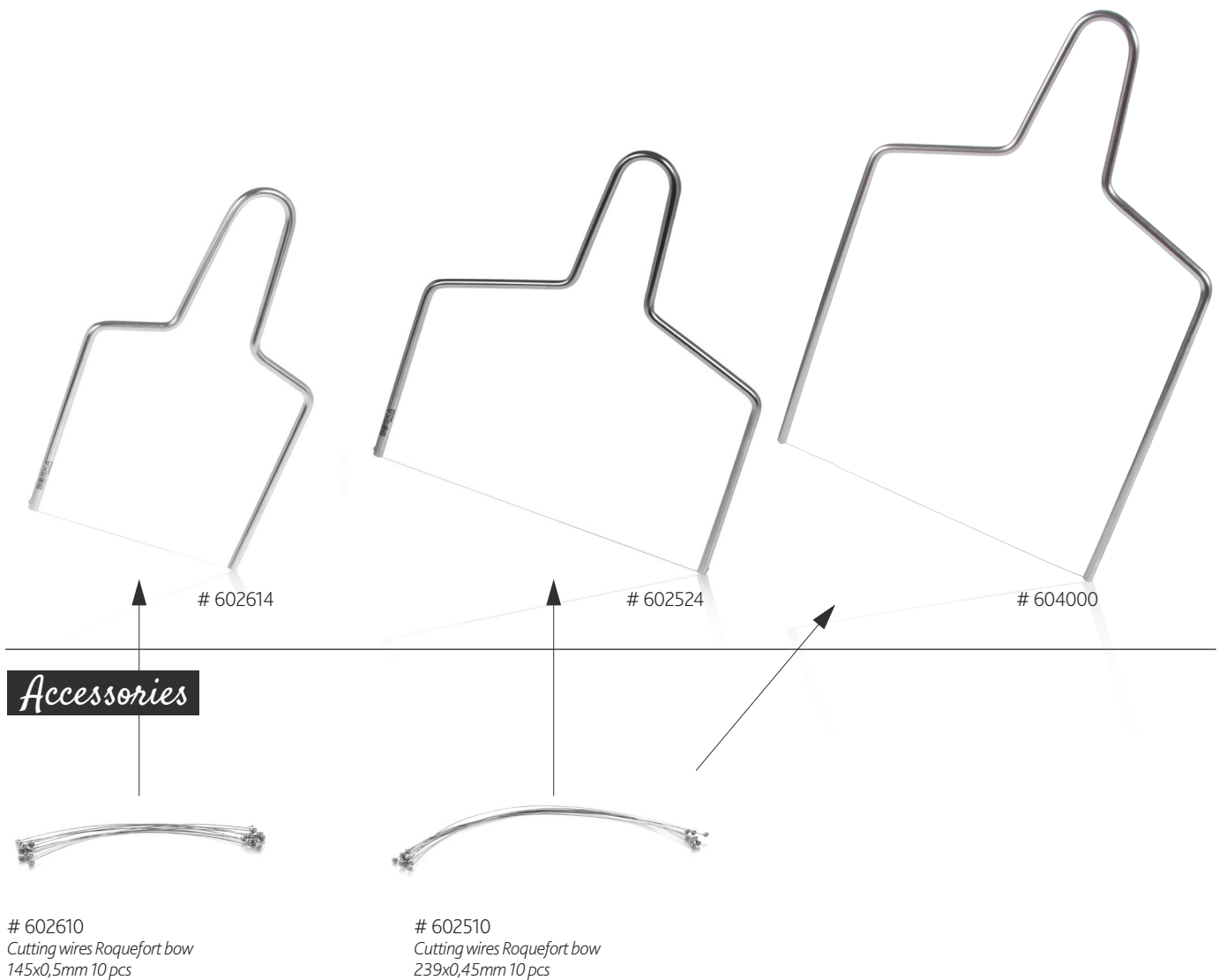
**Type de fromage:** Fromages à pâte molle

**Avantages:**

- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Entretien facile, va au lave-vaisselle
- Utilisation sûre

# 602020 Machine à Couper Soft Cheese Cutter

# Roquefort bows



# 602610  
Cutting wires Roquefort bow  
145x0,5mm 10 pcs

# 602510  
Cutting wires Roquefort bow  
239x0,45mm 10 pcs

## En Roquefort bows

We have an suitable cutting wire for every cheese. Cutting cheese with a wire ensures hardly any cutting loss. Moreover, it is a safer way of cutting than with a knife.

**Type of cheese:** Soft cheeses

**Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Safe to use
- Extra sturdy

- # 602614 Roquefort bow, 145mm
- # 602524 Roquefort bow, 240mm
- # 604000 Roquefort bow XL, 240mm

## N Roquefort-beugel

Voor iedere kaas hebben wij een passende snijdraad. Door kaas met een draad te snijden treed er nauwelijks snijverlies op. Bovendien is het een veiligere manier van snijden dan met een mes.

**Type kaas:** Zachte kazen

**Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Veilig in gebruik
- Extra sterk

- # 602614 Roquefortbeugel, 145mm
- # 602524 Roquefortbeugel, 240mm
- # 604000 Soft cheese Bow XL

## De Roquefort-bügel

Für jeden Käse haben wir einen passenden Schneidedraht. Durch das Schneiden des Käses mit einem Draht treten kaum Schnittverluste auf. Darüber hinaus ist das Schneiden damit sicherer als mit einem Messer.

**Käsesorte:** Weichkäse

**Pluspunkte:**

- Minimaler Schnittverlust
- Sicher im Gebrauch
- Besonders stark

- # 602614 Roquefortbügel 140mm
- # 602524 Roquefortbügel 240mm
- # 604000 Roquefortbügel 240mm "XL"

## Fr Arc à Roquefort

Nous avons un fil à couper approprié pour tout fromage. Couper le fromage avec un fil permet de n'avoir pratiquement aucune perte de coupe. De plus, c'est une méthode de coupe plus sûre qu'avec un couteau.

**Type de fromage :** Fromages à pâte molle

**Avantages:**

- Perte de coupe minimale
- Utilisation sûre
- Extrêmement solide

- # 602614 Arc à Roquefort, 145mm
- # 602524 Arc à Roquefort 240mm
- # 604000 Couteau a fromage a pate molle, manche noir, 240mm



# Emmental cutter



# 600025

# 600100

## En Emmental cutter

1100x1000x600mm (white) / 1200x1000x600mm (wood)

Ideal for cutting Emmenthaler or other large cheeses such as Gruyère or Comté. You can rotate the HMPE platform that rests on a stainless steel frame, 360°. A version with a wooden platform and frame is also available. You can safely cut with the large knife; it is anchored against falling unexpectedly. Also extremely suitable as a display for Emmenthaler, Gruyère and Comté cheeses on the shop floor.

**Type of cheese:** Semi hard / hard cheeses

### Advantages:

- Maintenance-friendly
- Safe cutting
- User-friendly, you turn the plateau and not the cheese

# 600025 Emmental cutter  
# 600100 Emmental cutter, wood

## N Emmentalsnijder

1100x1000x600mm (wit) / 1200x1000x600mm (hout)

Ideaal voor het snijden van de Emmentaler of andere grote kazen zoals Gruyère of Comté. Je kunt het HMPE plateau, dat rust op een roestvrijstalen onderstel, 360° draaien. Er is ook een uitvoering met houten plateau en onderstel beschikbaar. Je kunt veilig met het grote mes snijden, hij is verankerd tegen het onverwacht naar beneden vallen. Ook zeer geschikt als display voor op de winkelvloer voor Emmentaler, Gruyère en Comté kazen.

**Type kaas:** Half harde / harde kazen

### Voordelen:

- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig snijden
- Gebruiksvriendelijk, je draait het plateau en niet de kaas

# 600025 Emmentalsnijder, HMPE snijplateau (wit)  
# 600100 Emmentalsnijder, hout snijplateau



## De Emmentalerschneider

1100x1000x600mm (weiss) / 1200x1000x600mm (Holz)

Ideal zum Schneiden von Emmentaler oder anderen großen Käsen wie Gruyère oder Comté. Sie können den HMPE-Sockel, der auf einem Edelstahl-Untergestell ruht, um 360° drehen. Es ist auch eine Ausführung mit Sockel und Untergestell aus Holz verfügbar. Sie können sicher mit dem großen Messer schneiden, es ist gegen unerwartetes Herunterfallen verankert. Auch sehr gut als Display für Emmentaler, Gruyère und Comté im Geschäft geeignet.

**Käsesorte:** Halbfeste/harte Käse

### Pluspunkte:

- Wartungsfreundlich
- Sicheres Schneiden
- Benutzerfreundlich, Sie drehen den Sockel und nicht den Käse

# 600025 Emmentalerschneider  
# 600100 Emmentalerschneider, Holz

## Fr Emmental cutter

1100x1000x600mm / 1200x1000x600mm

Idéal pour couper un emmental ou d'autres grands fromages comme le gruyère ou le comté. Le plateau en polyéthylène HMPE, qui repose sur un support en acier inoxydable, peut tourner à 360°. Il existe aussi un modèle avec plateau et support en bois. Vous pouvez couper en toute sécurité avec le grand couteau ; il est ancré, ce qui empêche toute chute inopinée de la lame. Convient aussi tout à fait comme présentoir en magasin pour l'emmental, le gruyère et le comté.

**Type de fromage :** Fromages à pâte mi-dure / dure

### Avantages:

- Facile à entretenir
- Couper en toute sécurité
- Utilisation facile ; vous tournez le plateau, pas le fromage

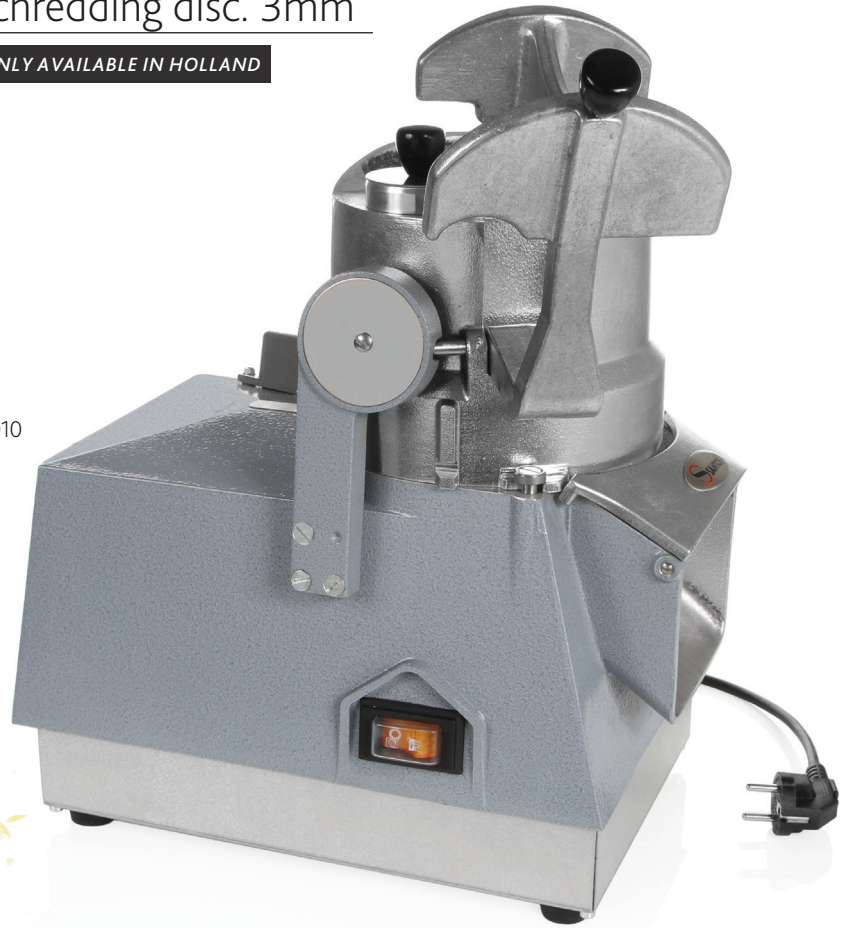
# 600025 Découpeur pour Emmental  
# 600100 Découpeur pour Emmental en bois, lame 550mm



# Cheese grater *Pro* incl. shredding disc. 3mm

ONLY AVAILABLE IN HOLLAND

# 806010



## Accessories



# 806013  
Shredding disc Pro 3mm  
For matured cheese  
aluminium, stainless steel



# 806014  
Shredding disc Pro 4mm  
For old cheese  
aluminium, stainless steel

### **En** Cheese grater *Pro* 490x230x380mm

Because of the large opening, the Cheese Grater Pro is supremely suitable for grating larger pieces of cheese. The grater mill is also suitable for cutting hard vegetables. The grater Pro comes with a 3 mm shredding disc. It has a capacity of 150 kg per hour. That's what you call a real 'pro.'

**Type of cheese:** Semi hard / hard cheeses

#### Advantages:

- User-friendly
- Maintenance-friendly

# 806010 Cheese grater Pro incl. shredding disc 3mm, 220V

### **Nl** Kaasrasp- molen *Pro* 490x230x380mm

De Kaasraspmolen Pro leent zich door de grote invoeropening uitstekend voor het raspn van grotere stukken kaas. De raspmolen is ook geschikt voor het snijden van harde groenten. De raspmolen wordt geleverd inclusief raspschijf 3mm. Capaciteit is 150 kg/ uur. Dat is wat je noemt 'pro'.

**Type kaas:** Half harde / harde kazen

#### Voordelen:

- Gebruiksvriendelijk
- Onderhoudsvriendelijk

# 806010 Kaasraspmolen Pro incl. raspschijf 3mm, 220 Volt

### **De** Cheese grater *Pro* 490x230x380mm

Die Käsereibemühle Pro eignet sich durch die große Zuführöffnung ausgezeichnet für das Reiben großer Käsestücke. Die Reibemühle ist auch zum Schneiden von hartem Gemüse geeignet. Die Reibemühle wird inklusive einer 3 mm Reibescheibe geliefert. Die Kapazität beträgt 150 kg/ Stunde. Das nennt man 'Pro'.

**Käsesorte:** Halbfeste/harte Käse

#### Pluspunkte:

- Benutzerfreundlich
- Wartungsfreundlich

# 806010 Käsereibemühle Pro inkl. Reibescheibe 3mm, 220 Volt

### **Fr** Moulin à râper *Pro* 490x230x380mm

"Avec sa grande ouverture, le Moulin à Râper Pro est idéal pour râper de gros morceaux de fromage. Il convient également pour couper des légumes durs. Le moulin à râper est livré avec un disque de 3 mm et présente une capacité de 150 kg/heure. Voilà ce que l'on appelle du matériel 'pro'.

**Type de fromage:** Fromages à pâte mi-dure / dure

#### Avantages:

- Facile à utiliser
- Facile à entretenir

# 806010 Moulin à râper Pro, incl disque 3mm, 220 Volt

# Cheese grater *Retail* incl. shredding disc. 3mm

ONLY AVAILABLE IN HOLLAND



# 801011



## Accessories



# 801014  
Shredding disk medium, 3mm  
For matured cheese  
for Retail grater, aluminium, stainless steel



# 801015  
Shredding disk coarse, 4mm  
For old cheese  
for Retail grater, aluminium, stainless steel



# 801016  
Shredding disk powder  
For Parmesan  
for Retail grater, aluminium, stainless steel



# 801017  
Shredding disk extra coarse, 6mm  
For young cheese  
for Retail grater, aluminium, stainless steel

## *En* Cheese grater *Retail* 490x230x380mm

With the Cheese Grater Retail, you effortlessly process the "unsellable" bits of leftover cheese into freshly grated cheese. Ideal for supermarkets and cheese shops. It comes with tray and middle-sized 3 mm grating disc. It has a capacity of 70 kg per hour. One thing is certain: this grater is quickly recouped.

**Type of cheese:**  
Semi hard / hard cheeses

**Advantages:**  
- User-friendly  
- Maintenance-friendly

# 801011 Cheese grater Retail,  
220 Volt

## *Nl* Kaasrasp- molen *Retail* 490x230x380mm

Met de Kaasraspmolen Retail verwerk je moeiteloos de 'onverkoopbare' kaasresten tot versgeraspte kaas. Ideaal voor supermarkt en kaaswinkel. Standaard geleverd met opvangbak en rasp-schijf 'middel' 3 mm. Capaciteit is 70 kg/ uur. Eén ding is zeker: deze molen is snel terugverdiend.

**Type kaas:** Half harde / harde kazen

**Voordelen:**  
- Gebruiksvriendelijk  
- Onderhoudsvriendelijk

# 801011 Kaasraspmolen Retail,  
220 volt

## *De* Käse- reib- mühle *Retail* 490x230x380mm

Mit der Käsereibmühle Retail verarbeiten Sie mühelos die „unverkäuflichen“ Käsereste zu frisch geriebenem Käse. Ideal für Supermärkte und Käsegeschäfte. Wird standardmäßig mit Auffangbehälter und Reibbescheibe „mittel“ 3 mm geliefert. Die Kapazität beträgt 70 kg/Stunde. Eines ist sicher: Diese Mühle macht sich schnell bezahlt.

**Käsesorte:** Halbfeste/harte Käse

**Pluspunkte:**  
- Benutzerfreundlich  
- Wartungsfreundlich

# 801011 Käsereibmühle Retail,  
220 Volt

## *Fr* Moulin à râper *Retail* 490x230x380mm

Avec le Moulin à Râper Retail, vous pouvez très facilement transformer les restes de fromage « invendables » en fromage fraîchement râpé. Idéal pour les supermarchés et magasins de fromages. Livré de série avec un bac collecteur et un disque « moyen » de 3 mm, il présente une capacité de 70 kg/heure. Une chose est sûre : ce moulin sera vite rentabilisé.

**Type de fromage :** Fromages à pâte mi-dure / dure

**Avantages:**  
- Facile à utiliser  
- Facile à entretenir

# 801011 Moulin à râper Retail,  
220 Volt, incl disque 3mm



# Parmesan cutter *Pro*



# 540000

Foldable

## **En** Parmesan cutter *Pro*

581x411x82mm

You are finally freed from crumbling and danger with sharp knives. With the Parmesan cutter Pro, you cut the hardest cheeses, such as Parmesan or aged cheeses, effortlessly into perfect pieces. Without using force and without waste. First, make a notch with the Boska scoring knife and then use the cutting wire. "Easy as pie!"

**Type of cheese:** Hard cheeses

### **Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance-friendly
- Safe to use

# 540000 Parmesan cutter Pro

## **M** Parmesan snijder *Pro*

581x411x82mm

Je bent definitief verlost van gebrokkel en gevaar met scherpe messen. Met de Parmesan Pro snijd je de hardste kazen, zoals Parmesan of overjarige kaas moeiteloos in perfecte stukken. Zonder kracht te hoeven gebruiken en zonder snijverlies. Maak eerst een inkeping met het Boska-kerfmes en gebruik dan de snijdraad. Waarom moeilijk doen, als het makkelijk kan!

**Type kaas:** Harde kazen

### **Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik

# 540000 Parmesan snijder Pro



cutting samples



## Accessories



# 075009  
Spare wire, set of 10 pcs,  
1200x0,8mm



# 554709  
Scoring knife, plastic handle,  
black, 80mm plastic, stainless steel

## De Parmesan Schneider Pro

581x411x82mm

Krümel und gefährliche scharfe Messer gehören definitiv der Vergangenheit an. Mit dem Parmesan Pro schneiden Sie die härtesten Käsesorten wie Parmesan oder reife Käse mühelos in perfekte Stücke, und zwar ohne Kraft ausüben zu müssen und ohne Schnittverlust. Mit dem Boska-Kerbemesser zuerst die Rinde einritzen und dann den Schneidedraht verwenden. Warum kompliziert, wenn es einfach geht!

**Käsesorte:** Harte Käse

**Pluspunkte:**

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch

# 540000 Parmesan Schneider Pro

## Fr Découpeur Parmesan Pro

581x411x82mm

Plus aucun problème d'émiettement ni de danger avec des couteaux tranchants. Avec la machine Parmesan Pro, vous coupez sans problème les fromages les plus durs, comme le parmesan ou d'autres fromages de plus d'un an, en morceaux parfaits. Sans devoir exercer de force et sans perte de coupe. Faites d'abord une incision avec le couteau à entailler Boska puis utilisez le fil à couper. Pourquoi se compliquer inutilement la vie ?

**Type de fromage :** Fromages à pâte dure

**Avantages:**

- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre

# 540000 Découpeur Parmesan Pro



# Brie & soft cheese cutter *Pro*



*Can be combined  
with mobile undercarriage  
# 510055*

# 510060

## **En** Brie & soft cheese cutter *Pro*

500x500x680mm

Do you want to cut soft cheeses like Brie, Roquefort or Gorgonzola into perfect wedges without cutting loss? You can do that with this wire cutter. With a single movement, you can cut up to 3 cheeses at the same time into equal wedges (up to 13 cm in height).

**Type of cheese:** Soft cheeses

### **Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance-friendly
- Safe to use

- # 510060 Brie & soft cheese Divider for 10 wedges
- # 510061 Brie & soft cheese Divider for 12 wedges (also for 6 wedges)
- # 510062 Brie & soft cheese Divider for 14 wedges
- # 510063 Brie & soft cheese Divider for 16 wedges (also for 8 wedges)

## **M** Brie & soft cheese cutter *Pro*

500x500x680mm

Zachte kaassoorten als Brie, maar ook Gorgonzola of Roquefort in perfecte punten snijden zonder snijverlies? Dat kan met deze draadsnijder. Met één beweging snij je tot wel 3 kazen tegelijk (maximaal 13 cm hoogte) in gelijke punten.

**Type kaas:** Zachte kazen

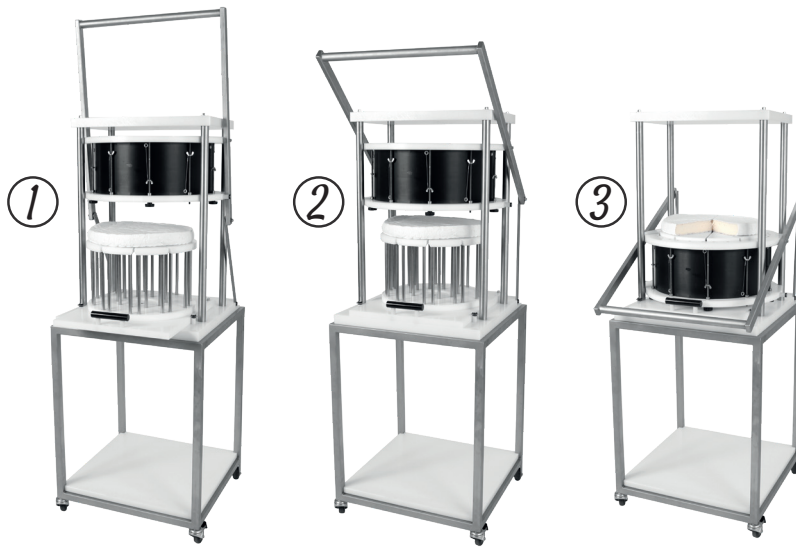
### **Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik

- # 510060 Briesnijder+ 10 punten
- # 510061 Briesnijder+ 12 punten (ook voor 6 punten)
- # 510062 Briesnijder+ 14 punten
- # 510063 Briesnijder+ 16 punten (ook voor 8 punten)

3 easy steps to use

*Suitable for max  
2 Bries at once!*



Check  
instruction  
video



## Accessories



# 510047  
Cutting wires Brie cutter  
600x0,8mm 10 pcs



# 510050  
Cutting wires Brie cutter  
600x0,6mm 10 pcs



# 510055  
Mobile undercarriage  
520X520X700mm

## De Brieschneider Pro

500x500x680mm

Weiche Käsesorten wie Brie, aber auch Gorgonzola oder Roquefort in perfekte Ecken schneiden, und zwar ohne Schnittverlust? Mit diesem Drahtschneider kein Problem. Mit einer einzigen Bewegung schneiden Sie bis zu 3 Käse gleichzeitig (maximal 13 cm Höhe) in drei gleiche Ecken.

**Käsesorte:** Weichkäse

### Pluspunkte:

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch

- # 510060 Brieschneider für 10 spitze Käsestücke
- # 510061 Brieschneider für 12 spitze Käsestücke
- # 510062 Brieschneider für 14 spitze Käsestücke
- # 510063 Brieschneider für 16 spitze Käsestücke

## Fr Brie & soft cheese cutter Pro

500x500x680mm

Vous souhaitez couper des fromages à pâte molle, comme le brie, mais aussi le gorgonzola ou le roquefort en pointes parfaites, sans perte de coupe ? Avec cette lyre à fromage, c'est possible ! En un seul mouvement, coupez jusqu'à 3 fromages en même temps (hauteur maximale 13 cm), en pointes égales.

**Type de fromage :** Fromages à pâte molle

### Avantages:

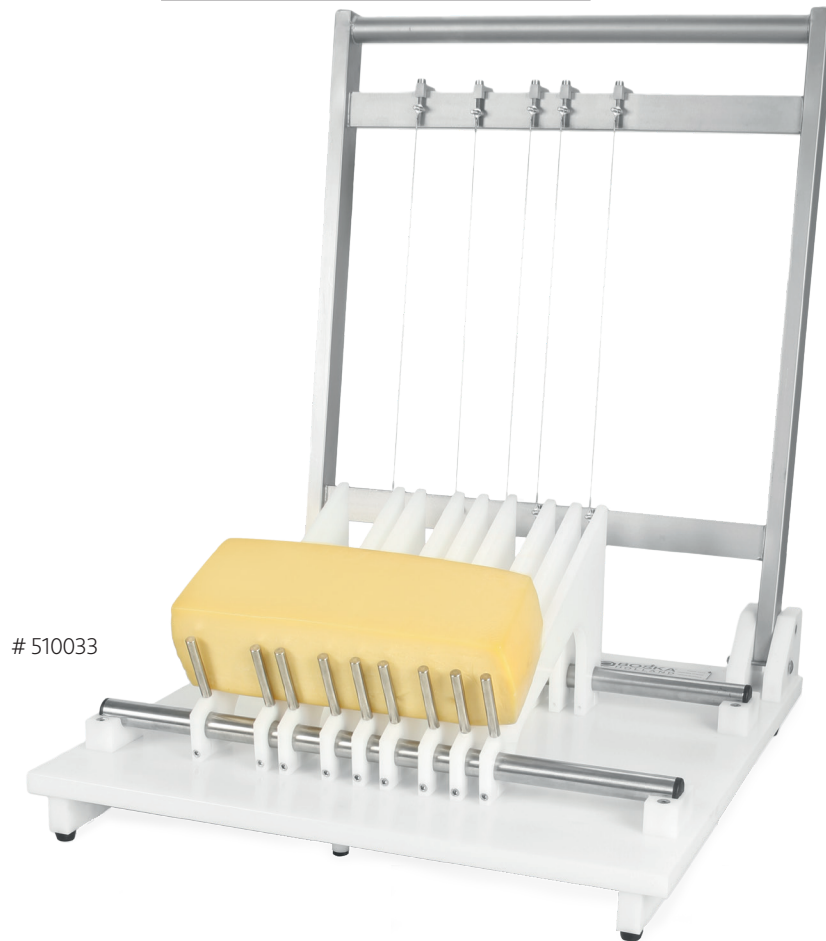
- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre

- # 510060 Machine à 10 pointes pour Brie
- # 510061 Machine à 12 pointes (6 pointes) pour Brie
- # 510062 Machine à 14 pointes pour Brie
- # 510063 Machine à 16 pointes (8 pointes) pour Brie



# Hotelblock cutter

excl. wires & dividers



# 510033

3 easy steps to use



## En Hotelblock cutter

620x620x110mm

For cutting rectangular pieces or blocks of rindless cheese, such as the famous Hotelblocks, this is the perfect solution. The Hotelblock cutter can be adapted to all your needs: you can very simply determine the cutting pattern by adding and removing wires and dividers.

**Possibilities:**

- Maximum 25 wires in the cutting frame
- Minimum distance between the wires is 10 mm
- Maximum size of the cheese: 510X410X120mm
- Adjustable slice thickness 10mm

Can be combined with a undergarriage. Specially made for many of Boska's professional machines. Manufactured at ergonomic height. Easy to move and secure.

**Type of cheese:** Soft / semi hard cheeses

**Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance-friendly
- Safe to use

# 510033 Hotelblock cutter, base

## N Hotelbloksnijder

620x620x110mm

Voor het snijden van rechthoekige of blokken van korstloze stukken kaas, zoals het welbekende Hotelblok, dé oplossing. De Hotelbloksnijder kan worden aangepast aan al je wensen: je kan zelf heel simpel het snijpatroon bepalen

**Mogelijkheden:**

- Maximaal 25 draden in het snijraam
- Minimale afstand tussen de draden 10 mm
- Maximale afmeting van de kaas 510X410X120MM
- Traploos verstelbare breedte

Te combineren met verrijdbaar onderstel. Speciaal gemaakt voor vele van de professionele machines van Boska. Gefabriceerd op ergonomische hoogte. Eenvoudig te verplaatsen en vast te zetten.

**Type kaas:** Zachte / half harde kazen

**Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik

# 510033 Basis Hotelbloksnijder frame

Check instruction video



## Accessories



# 510008  
Cutting wires Hotelblock cutter  
440x0,8mm 10 pcs



# 510031  
Spare Wire set of 10,  
440x0,6mm



# 510035  
Set of 2 tighteners and cutting wire  
440x0,6mm 1 piece

For slices of  
min. 10mm



# 510002  
Partition, 8mm  
for Hotelblock cutter

For slices of  
min. 14mm



# 510005  
Partition, 12mm  
for Hotelblock cutter



# 510036  
Cheese stopper  
for hotelblock cutter



# 510055  
Mobile undercarriage  
520X520X700mm

## De Käseschneider

620x620x110mm

Die Lösung zum Schneiden von rechteckigen oder viereckigen Käsestücken ohne Rinde, wie die wohlbekannte Hotelblock-Käseschneidemaschine. Der Hotelblockschneider kann an Ihre Wünsche angepasst werden: Sie bestimmen selbst ganz einfach das Schneidemuster.

### Möglichkeiten

- Maximal 25 Drähte im Schneiderahmen
- Mindestabstand zwischen den Drähten: 10 mm
- Maximale Käsegröße 510 X 410 X 120 MM
- Stufenlos verstellbare Breite

Als Kombination mit mobilem Untergestell. Speziell konzipiert für viele der professionellen Maschinen von Boska. In ergonomischer Höhe hergestellt. Einfach zu transportieren und festzustellen.

**Käsesorte:** Weiche / halbfeste Käse

### Pluspunkte:

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch

# 510033 Käseschneider, gerade und verstellbar, Basis

## Fr Découpe Bloc Hôtel

620x620x110mm

La célèbre unité de découpe Bloc Hôtel est la solution idéale pour couper des morceaux de fromage rectangulaires ou des blocs de fromage sans croûte. Le coupe-fromage Bloc Hôtel peut être adapté à tous vos souhaits: vous pouvez définir très facilement vous-même le modèle de coupe.

### Possibilités

- Au maximum 25 fils dans le cadre de découpe
- Distance minimale entre les fils 10 mm
- Dimensions maximales du fromage 510x410x120 mm
- Largeur réglable progressivement

À combiner avec le support mobile. Modèle spécialement conçu pour de nombreuses machines professionnelles de Boska. Fabriqué à hauteur ergonomique. Facile à déplacer et à fixer.

**Type de fromage:** Fromage à pâte molle / mi-molle

### Avantages:

- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre

# 510033 Base pour mach. à réglage droit, incl. 4 supports



# Cheese cuber *Pro*



*Excl. table*

# 512030  
# 512031  
# 512032



*Incl. table*

# 512018  
# 512034  
# 512035

cutting samples



*En*

## Cheese Cuber *Pro*

430x430x210mm (excl.table) / 430x430x900mm (incl.table)

With the Cheese Cuber Pro, you cut perfect cubes, bars or French fry-shaped cheese quickly and easily. It is the solution for those who process salad cheese or for party service. The Cheese Cuber Pro with pivot table increases the convenience even more by cutting a large number of cubes even faster. You've never finished your work quite so fast. The max size of the eesecubes is 175x175x150 mm

**Type of cheese:** Semi hard / hard cheeses

**Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance-friendly
- Safe to use

- # 512030 Cheese Cuber Pro 10mm
- # 512031 Cheese Cuber Pro 12mm
- # 512032 Cheese Cuber Pro 15mm
- # 512018 Cheese Cuber pro 10mm, incl. pivot table
- # 512034 Cheese Cuber pro 12mm, incl. pivot table
- # 512035 Cheese Cuber pro 15mm, incl. pivot table

*M*

## Cheeseblocker *Pro*

430x430x210mm / 430x430x900mm (incl.tafel)

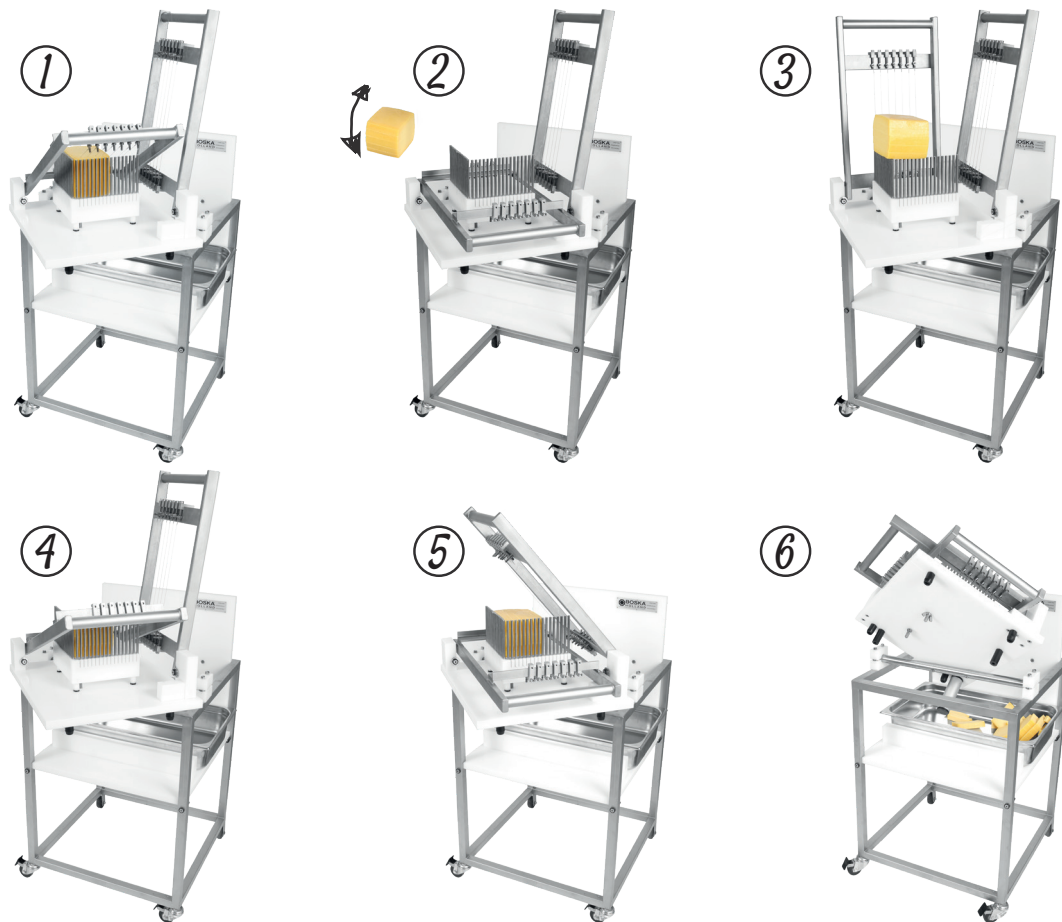
Met de Cheese Blocker Pro van Boska Holland snijd je simpel en snel perfecte blokjes, plakken of frietjes kaas. Dé uitkomst voor verwerkers van kaas in salades of voor party service. De Cheese Blocker Pro met tuimeltafel vergroot het gemak nog meer om sneller veel blokjes te snijden. Zo snel was je nog nooit klaar. Het snijbereik is 175x175x150 mm

**Type kaas:** Half harde / harde kazen

**Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik

- # 512030 Cheeseblocker Pro 10 mm
- # 512031 Cheeseblocker Pro 12mm
- # 512032 Cheeseblocker Pro 15mm
- # 512018 Cheeseblocker Pro 10 mm, incl. tuimeltafel
- # 512034 Cheeseblocker Pro 12 mm, incl. tuimeltafel
- # 512035 Cheeseblocker Pro 15mm, incl. tuimeltafel



## Accessories



# 512021  
Cutting wires Cheese Blocker Pro  
315x0,6mm 10 pcs



# 512022  
Cutting wires Cheese Blocker Pro  
315x0,8mm 10 pcs



# 510032  
Tensioner



# 904733  
Tray stainless steel, 530x325x100mm,  
for cheese blocker pro

## De Würfelschneider Pro

430x430x210mm / 430x430x900mm (incl.table)

Mit dem Cheese Blocker Pro von Boska Holland erzeugen Sie einfach und schnell perfekte Würfel, Scheiben oder Stifte. Die Lösung zum Verarbeiten von Käse in Salaten oder für einen Partyservice. Der Cheese Blocker Pro mit Schwenktisch vergrößert den Komfort noch weiter, sodass Sie noch mehr Würfel schneiden. So schnell waren Sie noch nie fertig. Der Schneidbereich ist 175x175x150 mm.

**Käsesorte:** Halbfeste / harte Käse

### Pluspunkte:

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- SSicher im Gebrauch

- # 512030 Würfelschneider professionell 10 mm
- # 512031 Würfelschneider professionell 12 mm
- # 512032 Würfelschneider professionell 16 mm
- # 512018 Würfelschneider professionell 10mm, inkl. Klapptisch
- # 512034 Würfelschneider professionell 12mm, inkl. Klapptisch
- # 512035 Würfelschneider professionell 15mm, inkl. Klapptisch

## Fr Décubeuse Pro

430x430x210mm / 430x430x900mm (incl.table)

Avec la Décubeuse Pro de Boska Holland, vous coupez rapidement et facilement des dés, tranches ou bâtonnets de fromage d'une forme parfaite. La solution idéale pour préparer des salades ou des buffets. La Décubeuse Pro, avec table basculante, permet de couper encore plus facilement et plus rapidement une grande quantité de dés. Vite fait, bien fait. Le volume de coupe est de 175x175x150 mm.

**Type de fromage :** Fromages à pâte mi-dure / dure

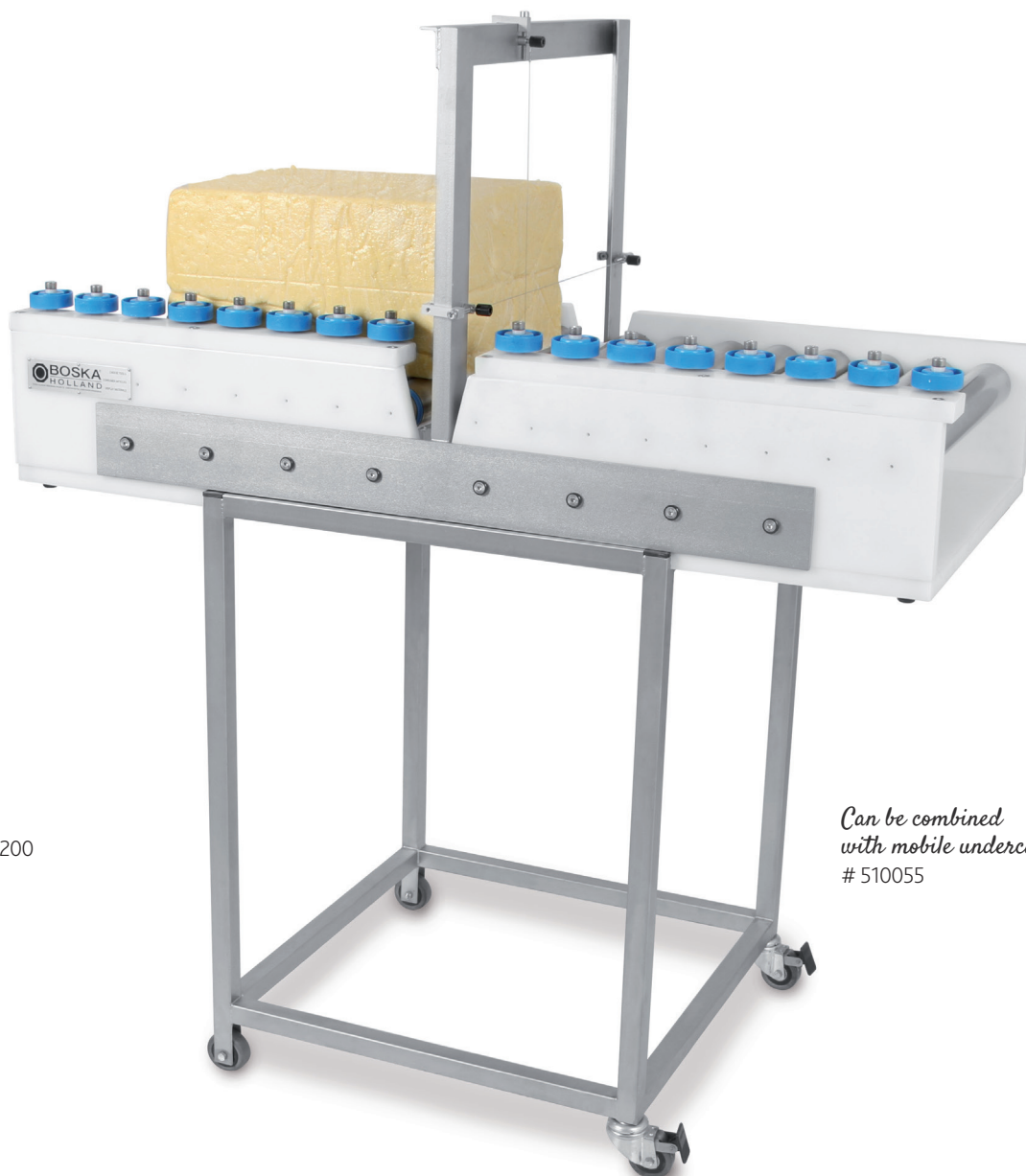
### Avantages:

- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre

- # 512030 Décubeuse Pro 10mm
- # 512031 Décubeuse Pro 12mm
- # 512032 Décubeuse Pro 16mm
- # 512018 Décubeuse Pro 10mm, table incluse
- # 512034 Décubeuse Pro 12mm, table incluse
- # 512035 Décubeuse Pro 15mm, table incluse



# Cheddar cutter



# 702200

*Can be combined  
with mobile undercarriage  
# 510055*

## **En** Cheddar cutter

1050x480x500mm

With the Cheddar cheese cutter, you can cut your Cheddar or young rectangular rindless Gouda cheese effortlessly into any desired size. By using cutting wires, the cheese does not stick. The cutter is also suitable for butter.

**Type of cheese:** Soft & semi hard cheeses

### **Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Maintenance-friendly
- Safe to use
- User-friendly

# 702200 Cheddar Cutter

## **N** Cheddar snijder

1050x480x500mm

Met de Cheddar snijder snij je moeiteloos Cheddar of jonge, rechthoekige Goudse kaas zonder korst in elke gewenste maat. Door het snijden met draden, blijft de kaas niet plakken. De snijder is ook geschikt voor boter.

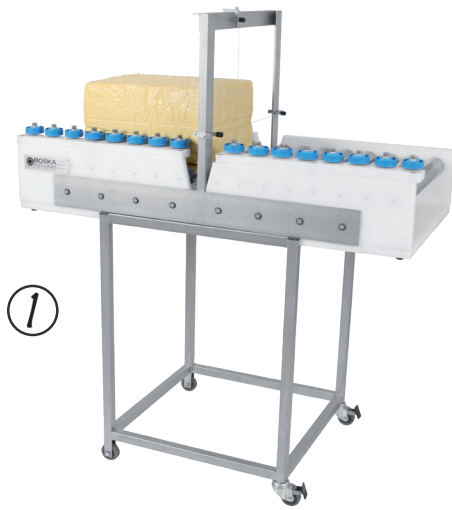
**Type kaas:** Zachte / half harde kazen

### **Voordelen:**

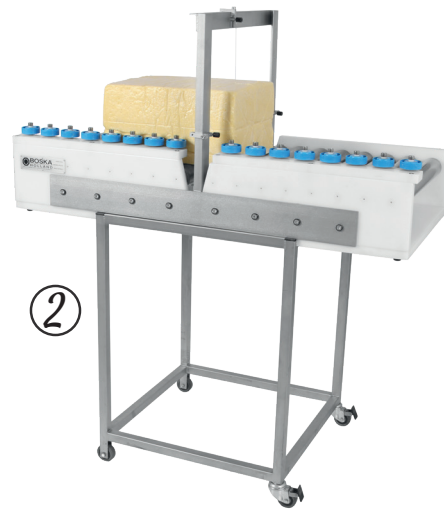
- Minimaal snijverlies
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik
- Gebruiksvriendelijk

# 702200 Cheddar snijder

4 easy steps to use



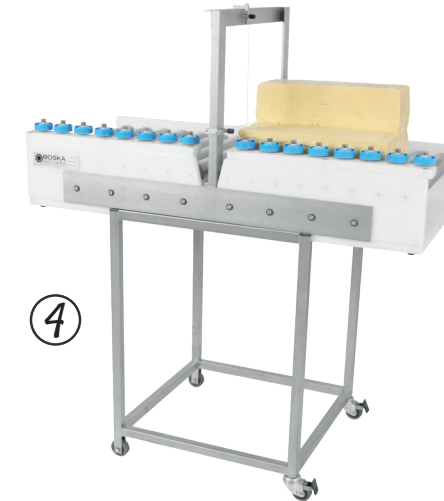
①



②



③



④

Check instruction video



## Accessories



# 510008  
Cutting wires Hotelblock cutter  
440x0,8mm 10 pcs



# 510031  
Spare Wire  
440x0,6mm, 10 pcs



# 510055  
Mobile undercarriage  
520X520X700mm

## De Cheddarschneider

1050x480x500mm

Mit dem Cheddarschneider schneiden Sie mühelos Cheddar oder jungen, rechteckigen Goudakäse ohne Rinde in jede gewünschte Form. Durch das Schneiden mit den Drähten bleibt der Käse nicht haften. Der Schneider ist auch für Butter geeignet.

**Käsesorte:** Weiche/halb feste Käse

### Pluspunkte:

- Minimaler Schnittverlust
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch
- Benutzerfreundlich

# 702200 Cheddarschneider mit Rollenbank

## Fr Découpeur

1050x480x500mm

Avec le coupe-cheddar, vous coupez en toute facilité le cheddar ou le gouda rectangulaire jeune, sans croûte, dans tout format souhaité. Comme il est coupé avec un fil, le fromage n'adhère pas. Ce coupe-fromage convient aussi au beurre.

**Type de fromage :** Fromage à pâte molle / mi-molle

### Avantages:

- Perte de coupe minimale
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre
- Facile à utiliser

# 702200 Découpeur pour Cheddar



# Scandinavia

## horizontal cutter



# 702400

*For vertical cutting check page 22  
Parmesan cutter Pro*

*Can be combined  
with mobile undercarriage  
# 510055*

cutting sample



### **En** Scandinavia

500x500x180mm

The Scandinavia is a time-saving cutter to perfectly cut cheeses with a hard rind, Parmesan, for example, horizontally through the middle. This attractive way of presenting the cheese has been very popular in Scandinavia, but also in America, for years.

**Type of cheese:** Semi hard / hard cheeses

**Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance-friendly
- Safe to use

# 702400 Scandinavia, horizontal cutter for firm cheese

### **N** Scandinavia

500x500x180mm

De Scandinavia is een tijdbesparende snijder om kazen met harde korst, bijvoorbeeld Parmesan, op perfecte wijze horizontaal door midden te delen. Deze aantrekkelijke manier van presenteren van de kaas is in Scandinavië, maar ook in Amerika al jaren populair.

**Type kaas:** Half harde / harde kazen

**Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik

# 702400 Scandinavia, horizontale kaassnijder



## Accessories



# 075009  
Cutting wires Parmesan Pro  
1200x0,8mm 10 pcs



# 075010  
Cutting wires Scandinavia  
1500x0,8mm 10 pcs



# 510055  
Mobile undercarriage  
520X520X700mm

## De Scandinavia 500x500x180mm

Der Scandinavia ist ein zeitsparender Schneider, mit dem Sie Käse mit harter Rinde, wie zum Beispiel Parmesan, perfekt in zwei Teile schneiden. Diese attraktive Käse-Präsentationsweise ist in Skandinavien, aber auch in Amerika, schon viele Jahre lang beliebt.

**Käsesorte:** Halbfeste / harte Käse

**Pluspunkte:**

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch

# 702400 Scandinavia, horizontaler Käseschneider

## Fr Scandinavia 500x500x180mm

Avec le coupe-fromage Scandinavia, vous gagnerez beaucoup de temps pour couper parfaitement en deux les fromages à croûte dure, comme le parmesan, de façon horizontale. Cette présentation séduisante est en vogue depuis des années en Scandinavie, mais aussi aux États-Unis.

**Type de fromage :** Fromages à pâte mi-dure / dure

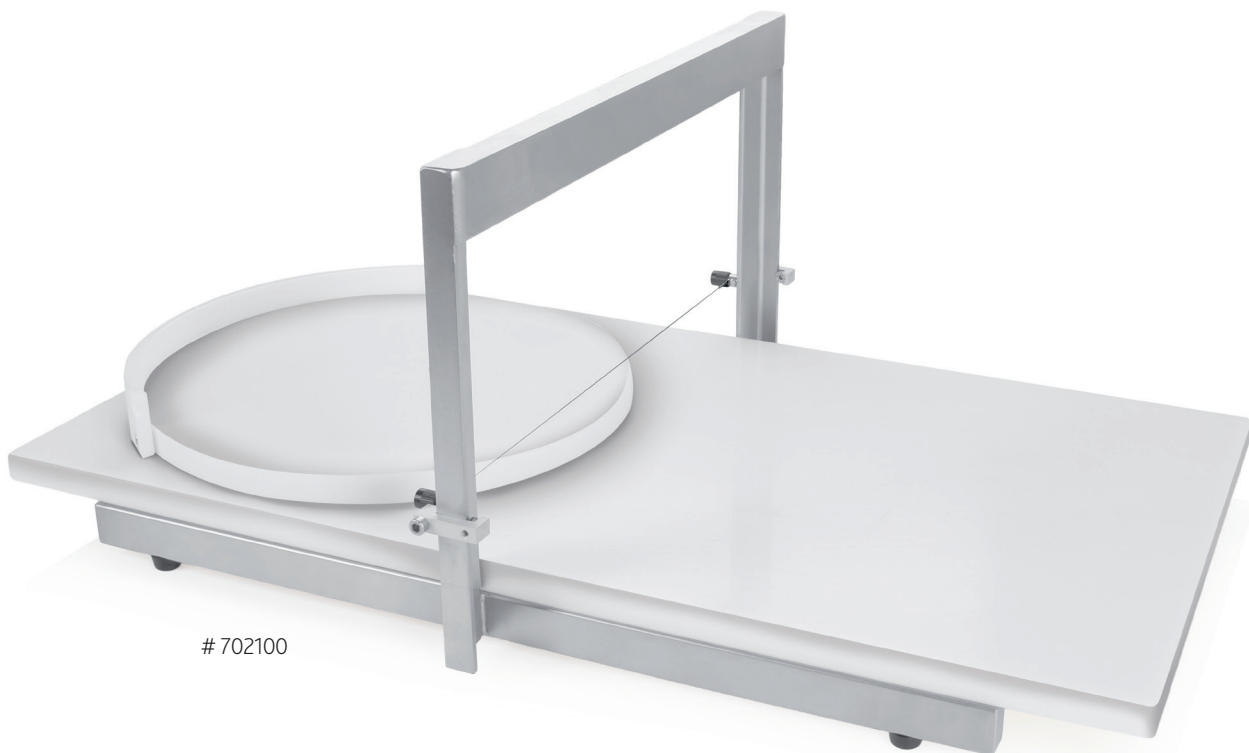
**Avantages.**

- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre

# 702400 Scandinavia, découpeur horizontal fromage durs



# Horizontal brie cutter



# 702100

cutting samples



## Horizontal brie cutter

760x410x330mm

The ideal tool for cutting soft cheeses horizontally in 2 or 3 slices and filling them with, for example, fresh herb cheese or wild mushroom cheese. By distinguishing yourself, you create additional value for customers, which is passed onto the selling price.

**Type of cheese:** Soft cheeses

**Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Maintenance-friendly
- Safe to use
- User-friendly

# 702100 Horizontal brie cutter



## Horizontale Briesnijder

760x410x330mm

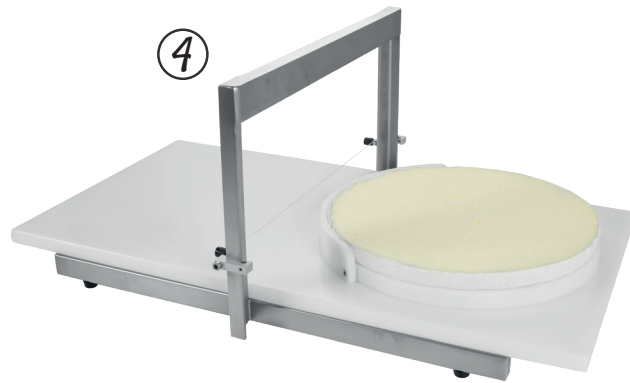
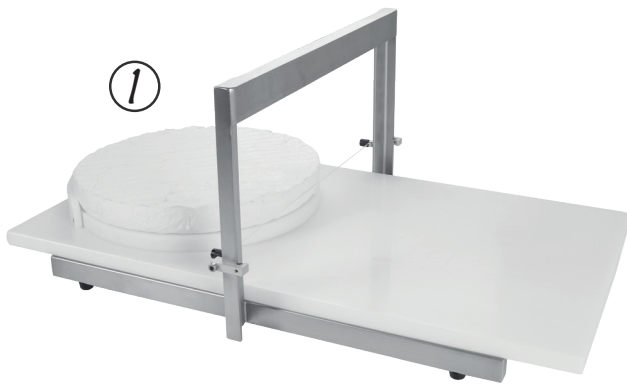
Het ideale instrument om zachte kazen horizontaal door te snijden in 2 of 3 plakken en deze te vullen met bijvoorbeeld verse kruiden- of paddenstoelenkaas. Door jezelf hiermee te onderscheiden creëer je extra waarde voor je klant, wat door te berekenen is in de verkoopprijs.

**Type kaas:** Zachte kazen

**Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik
- Gebruiksvriendelijk

# 702100 Horizontale Briesnijder



## Accessories



# 510031  
Cutting wires  
440x0,6mm, 10 pcs



# 510035  
Cutting wires  
440x0,6mm, 1 pcs

## De Horizontaler Brie Schneider

760x410x330mm

Das ideale Werkzeug, um weiche Käse horizontal in 2 oder 3 Scheiben zu schneiden und diese zum Beispiel mit Kräuter- oder Pilzfrischkäse zu füllen. Heben Sie sich hiermit von Ihren Mitbewerbern ab und schaffen Sie einen Mehrwert für Ihre Kunden, etwas, der sich auch im Verkaufspreis niederschlagen darf.

**Käsesorte:** Weichkäse

**Pluspunkte:**

- Minimaler Schnittverlust
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch
- Benutzerfreundlich

# 702100 Horizontaler Brie Schneider

## Fr Découpeur pour Brie horizontal

760x410x330mm

L'instrument idéal pour couper horizontalement les fromages à pâte molle en 2 ou 3 tranches, pour les garnir de fromage frais aux fines herbes ou aux champignons. En vous distinguant, vous créez une valeur ajoutée pour votre client, ce qui se répercute sur le prix de vente.

**Type de fromage :** Fromages à pâte molle

**Avantages:**

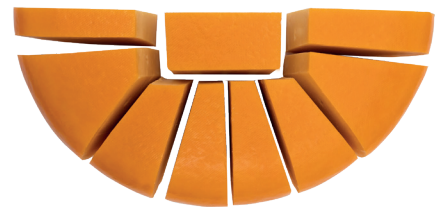
- Perte de coupe minimale
- Facile à entretenir
- Utilisation sûre
- Facile à utiliser

# 702100 Découpeur pour Brie horizontal

# Freshpack cutting unit



cutting samples



## Freshpack cutting unit

1050x505x780mm

All the benefits of the Cheese-O-Matic and Divide-O-Matic are now united in one cutting unit. With this total solution for cutting whole cheeses, you save a lot of time. Cut the cheese in half with the Cheese-O-Matic, remove the heart with the Divide-O-Matic with heart knife and divide the cheese, with the aid of the Divide-O-Matic, into pieces of your choice using the straight knife.

**Type of cheese:** Semi hard / hard cheeses

**Advantages:**

- Minimum cutting loss
- Cuts efficiently
- Maintenance-friendly
- Safe to use

# 680020 Freshpack-unit complete, 1x C-O-M, 2x D-O-M

## Freshpack-unit

1050x505x780mm

Alle voordelen van de Kaas-O-Maat en Deel-O-Maat zijn nu verenigd in één snij-unit. Met deze totaaloplossing voor het snijden van hele kazen bespaar je ontzettend veel tijd. Halveer de kaas door middel van de Kaas-O-Maat, verwijder het hart met de Deel-O-Maat met hartmes en verdeel de kaas met behulp van de Deel-O-Maat met rechtmes in stukjes naar keuze.

**Type kaas:** Half harde / harde kazen

**Voordelen:**

- Minimaal snijverlies
- Efficiënt snijden
- Onderhoudsvriendelijk
- Veilig in gebruik

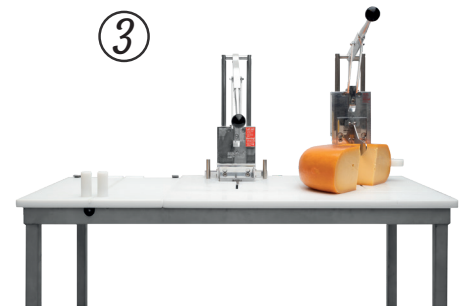
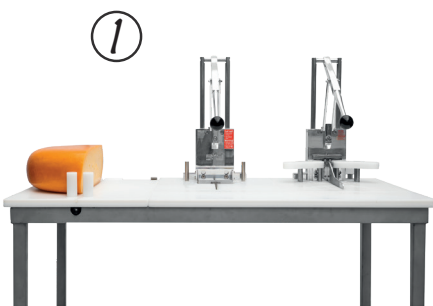
# 680020 Freshpack-unit compl., 1x K-O-M, 2x D-O-M



Check  
instruction  
video



3 easy steps to use



## Accessories



# 552010  
Cutting wires C-O-M  
340x0,6mm 10 pcs



# 680012  
Set of 2 positioning plates  
for small round cheese



# 554709  
Scoring knife, plastic handle,  
black, 80mm

## De Freshpack-unit

1050x505x780mm

Alle Vorteile von Käse-O-Maat und D-O-M sind jetzt in einer Schneideeinheit vereint. Mit dieser Komplettlösung zum Schneiden von ganzen Käseläuben sparen Sie enorm viel Zeit. Halbieren Sie den Käse mit dem Käse-O-Maat, entfernen Sie das Herz mit dem D-O-M mit dem Herzmesser und verteilen Sie den Käse mithilfe des D-O-M mit dem geraden Messer in beliebige Stücke.

**Käsesorte:** Halbfeste / harte Käse

**Pluspunkte:**

- Minimaler Schnittverlust
- Effizient schneiden
- Wartungsfreundlich
- Sicher im Gebrauch

# 680020 Freshpack-Unit komplett, 1x K-O-M, 2x D-O-M

## Fr L'unité Freshpack

1050x505x780mm

Tous les avantages du Kaas-O-Maat et du Partiseur sont maintenant réunis en une seule unité de coupe. Avec cette solution d'ensemble pour couper des fromages entiers, vous réalisez un gain de temps considérable. Coupez le fromage avec le Kaas-O-Maat, enlevez le cœur avec le Couteau Cœur Partiseur et divisez le fromage en morceaux de votre choix, avec le Couteau Droit Partiseur.

**Type de fromage :** Fromages à pâte mi-dure / dure

**Avantages:**

- Perte de coupe minimale
- Une coupe efficace
- Facile à entretenir
- Facile à utiliser

# 680020 L'unité Freshpack complète, 1x K-O-M, 2x Partiseur

# Cutting wires



# 510052  
2000x0,8mm, set of 10

EN - Cutting wires for plastic handles  
NL - Snijdraad tbv kunststof grepen  
DE - Ersatzdrähte Set  
FR - Fils



# 070000  
1200x0,6mm, set of 10

EN - Cutting wires with 1 wooden handle  
NL - Snijdraad 1 houten greep  
DE - Käseziehdraht mit Holzgriff  
FR - Fil avec poignée en bois



# 075000  
1200x0,6mm, 1 pc

EN - Cutting wires with 2 plastic handles  
NL - Snijdraad met 2 kunststof grepen  
DE - Käseziehdraht mit 2 Kunststoffgriffen  
FR - Fil + 2 poignées en matière plastic



# 075005  
395x0,3mm, set of 10

EN - Cutting wires for plastic handles  
NL - Snijdraad tbv kunststof grepen  
DE - Schneidedrähte für Kunststoffgriffe  
FR - Fils pour poignée



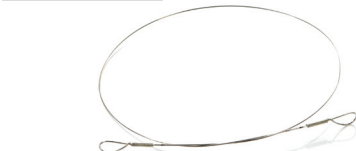
# 075007  
2000x0,6mm, set of 10

EN - Cutting wires for plastic handles  
NL - Snijdraad tbv kunststof grepen  
DE - Schneidedrähte für Kunststoffgriffe  
FR - Fils pour poignée



# 075020  
1200x0,6mm, 1 pc

EN - Cutting wires with 1 plastic handle  
NL - Snijdraad met 1 kunststof greep  
DE - Schneidedrähte mit 1 kunststoffgriffe  
FR - Fils à couper avec 1 poignée en plastique



# 520070  
440x0,8mm, set of 10

EN - Cutting wires Mozzarella cutter  
NL - Snijdraad Mozzarellasnijder  
DE - Schneidedrähte Mozzarellaschneider  
FR - Fils à couper coupe-Mozzarella



# 510008  
440x0,8mm, set of 10

EN - Cutting wires Hotelblock cutter  
NL - Snijdraad Hotelbloksnijder  
DE - Schneidedrähte Hotelblockschneider  
FR - Fil à Couper Découpeur Hotel Blok



# 510031  
440x0,6mm, set of 10

EN - Cutting wires Hotelblock cutter  
NL - Snijdraad Hotelbloksnijder  
DE - Schneidedrähte Hotelblockschneider  
FR - Fil à Couper Découpeur Hotel Blok



# 510047  
600x0,8mm, set of 10

EN - Cutting wires Brie & soft cheese cutter Pro  
NL - Snijdraad Brie- & Zachte Kaassnijder Pro  
DE - Schneidedrähte Brie & Weichkäseschneider Pro  
FR - Fils à couper Brie & Fromages à pâte molle Pro



# 510050  
600x0,6mm, set of 10

EN - Cutting wires Brie & soft cheese cutter Pro  
NL - Snijdraad Brie- & Zachte Kaassnijder Pro  
DE - Schneidedrähte Brie & Weichkäseschneider Pro  
FR - Fils à couper Brie & Fromages à pâte molle Pro



# 510035  
set of 2

EN - Set of 2 tighteners and wire  
NL - Set à 2 spanners en snijdraad  
DE - Set mit 2 Spannern und Draht  
FR - Set de 2 tire fils avec fil pour mach. à reg. droit



# 512021  
315x0,6mm, set of 10

EN - Cutting wires Cheese Cuber Pro  
NL - Snijdraad Cheese Blocker Pro  
DE - Schneidedrähte Cheese Blocker Pro  
FR - Fils a couper Cheese Blocker Pro



# 512022  
315x0,8mm, set of 10

EN - Cutting wires Cheese Cuber Pro  
NL - Snijdraad Cheese Blocker Pro  
DE - Schneidedrähte Cheese Blocker Pro  
FR - Fils a couper Cheese Blocker Pro



# 075009  
1200x0,8mm, set of 10

EN - Cutting wires Parmesan Pro  
NL - Snijdraad Parmesan Pro  
DE - Schneidedrähte Parmesan Pro  
FR - Fils a couper Parmesan Pro



# 075010  
1500x0,8mm, set of 10

EN - Cutting wires Scandinavia  
NL - Snijdraad Scandinavia  
DE - Schneidedrähte Scandinavia  
FR - Fils a couper Scandinavia



# 512010  
250x0,5mm, set of 10

EN - Cutting wires Cheese Blocker  
NL - Snijdraad Cheese Blocker  
DE - Schneidedrähte Cheese Blocker  
FR - Fils a couper Cheese Blocker



# 520070  
395x0,3mm, set of 10

EN - Cutting wires Mozzarella cutter  
NL - Snijdraad Mozzarella cutter  
DE - Schneidedrähte Mozzarella cutter  
FR - Fils a couper Mozzarella cutter



# 550905  
530x0,6mm, set of 10

EN - Cutting wires Cheese Commander  
NL - Snijdraad Cheese Commander  
DE - Schneidedrähte Cheese Commander  
FR - Fils a couper Cheese Commander



# 552010  
340x0,6mm, set of 10

EN - Cutting wires C-O-M  
NL - Snijdraad C-O-M  
DE - Schneidedrähte C-O-M  
FR - Fils a couper C-O-M



# 553000  
620x0,5mm, set of 6

EN - Cutting wires for cheese commander pro/+  
NL - Snijdraad Hotelblock cutter  
DE - Schneidedrähte Hotelblock cutter  
FR - Fils a couper Hotelblock cutter



# 602510  
10 pcs, set of 10

EN - Cutting wires Roquefort bow  
NL - Snijdraad Roquefort bow  
DE - Schneidedrähte Roquefort bow  
FR - Fils a couper Roquefort bow



# 602610  
145x0,5mm, set of 10

EN - Cutting wires Roquefort bow  
NL - Snijdraad Roquefort bow  
DE - Schneidedrähte Roquefort bow  
FR - Fils a couper Roquefort bow



# 603010  
240x0,5mm, set of 10

EN - Cutting wires Roquefortaise  
NL - Snijdraad Roquefortaise  
DE - Schneidedrähte Roquefortaise  
FR - Fils a couper Roquefortaise



# Dutch cheese knives



# 010644  
For 16kg cheese



# 010538  
For 12kg cheese



# 010426  
For 4&7kg cheese

## Accessories



# 010005  
Holder Dutch Cheese knife  
suitable for 'L' and 'XL' Dutch cheese knife

## En Dutch cheese knives

Indispensable for the cheese professional. Our Dutch cheese knives cut with the greatest of ease both young cheeses and old cheeses with a hard rind. The curved blade makes it much easier to cut the cheese with a rocking motion. Thanks to a longer blade, the Dutch Cheese Knife with plastic handles offers even more possibilities. Extremely safe by using with two hands. Because of the curved blade, this is also a fantastic pizza knife. Sharp!

**Type of cheese:** Semi hard / hard cheeses

### Advantages:

- Easier cutting through curved blade
- Cut safely with 2 hands

- # 010644 Dutch cheese knife XL, 430mm
- # 010538 Dutch cheese knife L, 380mm
- # 010426 Dutch cheese knife M, 300mm
- # 010643 Dutch cheese knife XL, 430mm
- # 010438 Dutch cheese knife L, 380mm
- # 010425 Dutch cheese knife M, 250mm

## M Hollands Kaasmes

Onmisbaar voor de kaasprofessional. Onze Hollandse kaasmessen snijden met groots gemak zowel jonge als oude kazen met een harde korst. Het gebogen lemmet maakt het veel makkelijker om met wiegende beweging de kaas te snijden. Het Hollands Kaasmes met kunststof handvatten biedt dankzij een langer lemmet nóg meer mogelijkheden. Uitermate veilig door het gebruik van twee handen. Door de lengte en gebogen lemmet is dit ook een fantastisch pizzames. Scherp!

**Type kaas:** Half harde / harde kazen

### Voordelen:

- Makkelijker snijden door gebogen lemmet en haakshandvat
- Veilig met 2 handen snijden

- # 010644 Hollands Kaasmes 'XL', 430mm
- # 010538 Hollands Kaasmes 'L', 380mm
- # 010426 Hollands Kaasmes 'M', 300mm.
- # 010643 Hollands kaasmes hout 'XL', 430mm
- # 010438 Hollands Kaasmes hout 'L', 380mm
- # 010425 Hollands Kaasmes hout 'M', 250mm

Check instruction video



+ Your own logo?

# 010643

For 16kg cheese



# 010438

For 12kg cheese



# 010425

For 4&7kg cheese

## Accessories



# 010005

Holder Dutch Cheese knife  
suitable for 'L' and 'XL' Dutch cheese knife

## De Holl Käsemesser

Unverzichtbar für Käseprofis. Unsere holländischen Käsemesser schneiden ganz einfach sowohl junge als auch alte Käse mit einer harten Rinde. Die gebogene Klinge macht es viel leichter, den Käse in einer Wiegebewegung zu schneiden. Das mittelgroße holländische Käsemesser mit Kunststoffgriff bietet dank einer langen Klinge noch mehr Möglichkeiten. Ausgesprochen sicher durch die zweihändige Verwendung. Durch die Länge und die gebogene Klinge ist es auch ein fantastisches Pizzamesser.

**Käsesorte:** Halbfeste / harte Käse

### Pluspunkte:

- Einfacher schneiden durch gebogene Klinge und Hakengriff
- Sicher mit 2 Händen schneiden

- # 010644 Holl.Käsemesser 'XL' 430 mm
- # 010538 Holl.Käsemesser 'L' 380 mm
- # 010426 Holl.Käsemesser 'M' 300 mm
- # 010643 Holl.Käsemesser 'XL' 430 mm
- # 010438 Holl.Käsemesser 'L' 380 mm
- # 010425 Holl.Käsemesser 'M' 250 mm

## Fr Couteau à fromage hollandais

Indispensable pour tout spécialiste du fromage. Avec nos couteaux à fromage hollandais, vous coupez en toute facilité les fromages jeunes, mais aussi les fromages vieux à croûte dure. La lame courbée permet de couper beaucoup plus facilement le fromage, par mouvement de balancier. Le Couteau à Fromage hollandais de taille moyenne, à poignées en plastique, offre encore plus de possibilités, grâce à sa lame plus longue. Comme vous le tenez à deux mains, son utilisation est extrêmement sûre. La longueur et la courbure de la lame en font également un excellent couteau à pizza. Bien tranchant!

**Type de fromage :** Fromages à pâte mi-dure / dure

### Avantages:

- Coupe plus facile grâce à la lame courbée et la poignée perpendiculaire
- Coupez en toute sécurité, à deux mains

- # 010644 Couteau à fromage hollandais 'XL', 430mm.
- # 010538 Couteau à fromage hollandais 'L', 380mm
- # 010426 Couteau à fromage hollandais 'M', 300mm
- # 010643 Couteau à fromage hollandais 'XL', 430mm
- # 010438 Couteau à fromage hollandais 'L', 380mm
- # 010425 Couteau à fromage hollandais 'M', 250mm

# Cheese knives *Pro*



# 050830  
For semi hard /  
hard cheeses



# 050833  
For semi hard /  
hard cheeses



# 152133  
For semi hard /  
hard cheeses



# 193521  
For semi hard  
cheeses

## **En** Cheese knives *Pro*

The special knives from the Pro series are the result of our long experience in the field of cutting cheese. For each type, hardness and structure, there is a suitable knife. The high handle ensures that your hand remains free of the cutting board or table while cutting. Handy!

### **Advantages:**

- Ergonomic handle

- # 050830 Straight cheese knife, 360mm
- # 050833 Straight cheese knife, 330mm
- # 152133 Straight cheese knife, 330mm
- # 193521 Knife for semi hard cheese Pro, 210mm
- # 193421 Knife for soft cheeses, 300mm
- # 197010 Cheese knife, 210mm
- # 195414 Knife for soft cheeses, 140mm
- # 300364 Knife for soft cheeses, 140mm

## **N** Kaasmes *Pro+*

De speciaalmessen uit de Pro-serie zijn het resultaat van onze jarenlange ervaring op het gebied van kaas snijden. Voor elke soort, hardheid en structuur is er een passend mes. Het hoge handvat zorgt ervoor dat je hand vrij blijft van de snijplank of tafel tijdens het snijden. Handig!

### **Voordelen:**

- Ergonomisch handvat

- # 050830 Dubbel heftmes pro '36', 360mm
- # 050833 Dubbel heftmes pro '33', 330mm
- # 152133 Enkel heftmes pro 330mm
- # 193521 Semi-harde kaasmes, zwart heft, 210mm
- # 193421 Anti-kleefmes Pro, 300mm
- # 197010 Zacht kaasmes XL, zwart heft, 210mm
- # 195414 Zachte kaasmes, zwart heft, 140mm
- # 300364 Allesnijder, zwart heft, 140mm





# 193421  
For soft /  
semi hard cheeses



# 197010  
For soft cheeses



# 195414  
For soft cheeses



# 300364  
For soft cheeses

## De Käsemesser Pro+

Die Spezialmesser aus der Pro-Serie sind das Ergebnis unserer jahrelangen Erfahrungen mit dem Schneiden von Käse. Für jede Sorte, Härte und Struktur gibt es bei uns ein passendes Messer. Der hohe Griff sorgt dafür, dass Ihre Hand beim Schneiden frei für das Schneidebrett oder den Tisch bleibt. Praktisch!

### Pluspunkte:

- Ergonomischer Griff

- # 050830 Gerades Käsemesser, 360mm, 2 Knst. Griffen
- # 050833 Gerades Käsemesser, 330mm, 2 Knst. Griffen
- # 152133 Käsemesser 1 Griff extra stabil 360 mm
- # 193521 Weichkäsemesser, schwarzer Griff 210 mm
- # 193421 Weichkäsemesser 300 mm
- # 197010 Briemesser schwarzer Griff, 210mm
- # 195414 Weichkäsemesser, schwarzer Griff 140 mm
- # 300364 Allerschneider, schwarzer Griff Schnittl, 140mm

## Fr Couteau droit Pro+

Les couteaux spéciaux de la série Pro sont le fruit de notre expérience de longues années en matière de coupe du fromage. Nous proposons un couteau approprié pour chaque dureté et structure de fromage. La poignée surélevée permet de garder la main libre, sans toucher la planche ni la table. Pratique!

### Avantages:

- Poignée ergonomique

- # 050830 Couteau droit à fromage, 360mm, plastique
- # 050833 Couteau droit à fromage, 330mm, plastique
- # 152133 Couteau droit, 1 poignée noir, 360mm, plast.
- # 193521 Couteau à fromage à pâte mi-molle
- # 193421 Couteau à fromage à pâte molle 300mm
- # 197010 Couteau à fromage à pâte molle XL
- # 195414 Couteau à fromage à pâte molle, poignée noir, 140mm
- # 300364 Coupe tout, mache noir, 140mm

# Parmesan knives



## En Parmesan knives

With our sturdy Parmesan knives, you're ready for anything. The blade is made of top quality steel and the extremely sturdy handles can take on any task. With the notched blade you easily cut the rind off of hard cheeses. You then use the Parmesan knives and finally the snap-off blade knife to split the whole Parmesan. With the Raclette knife you can cut pâté or scrape melting Raclette or other cheese. A cut-to measure solution.

### Advantages:

- Ergonomic handle

- # 554709 Scoring knife, 80mm
- # 254510 Parmesan knife, 100mm
- # 254411 Parmesan knife, 120mm
- # 254314 Cracking knife, 140mm
- # 254315 Cracking knife, 160mm
- # 254116 Raclette Knife Pro, 150mm

# 010402 Cheesemonger's Parm set

## M Parmesan messen

Met onze solide Parmesanmessen ben je op alles voorbereid. Het lemmet van topkwaliteit staal en de oerdegelijke heften zijn op elke taak berekend. Met het kerfmes kerf je heel makkelijk de korst van harde kazen. Vervolgens gebruik je de Parmesanmessen en uiteindelijk het breekmes om een hele Parmesan te splijten. Met het Raclette mes kan pâté worden gesneden of smeltende Raclette- of andere kaas worden geschrapt. Een op maat gesneden oplossing.

### Voordelen:

-Ergonomisch handvat

- # 554709 Kerfmes, 80mm
- # 254510 Parmesanmes, 100mm
- # 254411 Parmesanmes, 120mm
- # 254314 Breekmes, 140mm
- # 254315 Breekmes, 160mm
- # 254116 Raclette mes Pro, 150mm

# 010402 Cheesemongers Parm set

# Parm set



# 010402

Including knives:

1x 254314

1x 554709

2x 254411



## De Parmesanmesser

Mit unseren soliden Parmesanmessern sind Sie auf alles vorbereitet. Die Klinge aus qualitativ hochwertigem Stahl und die stabilen Griffe sind für jede Aufgabe geeignet. Mit dem Kerbmesser ritzen Sie ganz einfach die Rinde von harten Käsesorten ein. Im Anschluss verwenden Sie Ihr Parmesanmesser und danach schließlich das Brechmesser, um einen gesamten Parmesan zu spalten. Mit dem Raclettemesser kann Pastete geschnitten oder geschmolzener Raclettekäse oder anderer Käse geschabt werden. Eine Lösung nach Maß.

### Pluspunkte:

- Ergonomic handle

- # 554709 Kerbmesser Kunststoffgriff, schwarz, 80mm
- # 254510 Parmesanmesser, 100 mm, Kunststoff Griff, schwarz
- # 254411 Parmesanmesser 120 mm Kunststoff Griff
- # 254314 Brechmesser Kunststoff, schwarz, 140mm
- # 254315 Brechmesser Kunststoff, schwarz, 160mm
- # 254116 Raclette-Messer, Pro 150mm

# 010402 Cheesemonger's Parm set

## Fr Couteau à parmesan

Avec nos robustes couteaux à parmesan, vous êtes prêt à tout! La lame en acier de qualité supérieure et les manches extrêmement solides peuvent faire face à toute situation. Avec le couteau à entailler, vous incisez facilement la croûte des fromages durs. Vous utilisez ensuite les couteaux à parmesan et, enfin, le couteau à rompre pour diviser la meule entière. Avec le Couteau à Raclette, vous pouvez couper du pâté ou racler de la raclette ou un autre fromage fondu. Une solution sur mesure.

### Avantages:

- Poignée ergonomique

- # 554709 Couteau à entailler 80mm
- # 254510 Couteau à parmesan, manche noir, 100mm
- # 254411 Couteau à parmesan, manche noir, 120mm
- # 254314 Couteau à fendre manche noir, 140mm
- # 254315 Couteau à fendre, manche noir, 160mm
- # 254116 Couteau à Raclette Pro, 150mm

# 010402 Ensemble de démonstration Parm



# Cheese knives HACCP



Red bacterium cheeses



#300361  
For all cheeses



#195114  
For soft cheeses



White mold cheese



#300362  
For all cheeses



#195214  
For soft cheeses



Blue-veined cheese



#300363  
For all cheeses



#195314  
For soft cheeses

## En Cheese knives HACCP

HACCP legislation requires every type of cheese to be cut with its own knife. For this reason, we have developed three types of knives, each with its own colored handle. Red is for red bacterium cheeses, white is for white mold cheeses and blue for blue-veined cheeses. Boska also supplies matching cutting boards with the same color coding for each type of cheese.

**General purpose knife** - The jack-of-all trades of the Boska knives. Thanks to the three holes in the blade, the cheeses do not stick. The serrated blade of this all-purpose knife is very sharp and even cuts through packaging.

**Cheese knife for soft cheeses** - This very narrow knife prevents the cheese from sticking. Because of the raised handle, your hand remains free from the cutting board. It is non-serrated and easy to clean.

**Cheese knife for soft cheeses XL** - This new bigger version of the soft cheese knife has the same benefits as its predecessor. The longer blade makes it possible for you to cut a wedge out of half a brie in one simple cut.

**Cheese knife for semi hard cheeses** - This knife has a raised handle so your hand remains free of the cutting board when cutting. It is also suitable for larger cheeses, such as Raclette.

- # 300361 General purpose knife, red handle, 140mm
- # 300362 General purpose knife, white handle, 140mm
- # 300363 General purpose knife, blue handle, 140mm
- # 195114 Knife for soft cheeses, red handle, 140mm
- # 195214 Knife for soft cheeses, white handle, 140mm
- # 195314 Knife for soft cheeses, blue handle, 140mm
- # 197030 Cheese knife, red plastic handle, 210mm
- # 197020 Cheese knife, white plastic handle, 210mm
- # 197040 Cheese knife, blue plastic handle, 210mm
- # 193121 Knife for semi hard cheese, red handle, 210mm
- # 193221 Knife for semi hard cheese, white handle, 210mm
- # 193321 Knife for semi hard cheese, blue handle, 210mm

## M Kaasmes HACCP

Door de HACCP-wetgeving dient elke kaas te worden gesneden met een eigen mes. Wij hebben om die reden drie messen ontwikkeld met een gekleurd heft. Rood is voor roodbacteriekazen, wit voor witschimmelkaas en blauw voor blauwaderkaas. Boska levert ook passende snijplanken met een gelijke kleurverdeling voor ieder type kaas. Maakt korte metten met kruisbesmetting.

**Allessnijder** - Het manuje-van-alles onder de messen van Boska. Dankzij de drie gaten in het lemmet blijven kazen niet plakken. Het gekartelde blad van deze allessnijder is zeer scherp en snijdt zelfs door verpakkingen.

**Kaasmes voor zachte kazen** - Dit zeer smalle lemmet voorkomt dat de kaas gaat kleven. Door het verhoogde heft blijft je hand vrij van de snijplank. Kartelloos en eenvoudig schoon te maken.

**Kaasmes voor zachte kazen XL** - Grotere variant van het zachte kaasmes met dezelfde Voordelen: Met het langere lemmet snij je in één snede een puntje uit een halve brie.

**Kaasmes voor halfharde kazen** - Dit mes heeft een verhoogd handvat waardoor je hand bij het snijden vrij blijft van de snijplank. Ook geschikt voor grotere kazen als Raclette.

- # 300361 Allessnijder, rood heft, 140mm
- # 300362 Allessnijder, wit heft, 140mm
- # 300363 Allessnijder, blauw heft, 140mm
- # 195114 Zachte kaasmes, rood heft, 140mm
- # 195214 Zachte kaasmes, wit heft, 140mm
- # 195314 Zachte kaasmes, blauw heft, 140mm
- # 197030 Zacht kaasmes XL, rood heft, 210mm
- # 197020 Zacht kaasmes XL, wit heft, 210mm
- # 197040 Zacht kaasmes XL, blauw heft, 210mm
- # 193121 Semi-harde kaasmes, rood heft, 210mm
- # 193221 Semi-harde kaasmes, wit heft, 210mm
- # 193321 Semi-harde kaasmes, blauw heft, 210mm



#197030  
For soft cheeses



#193121  
For semi hard cheeses



See page 49



#197020  
For soft cheeses



#193221  
For semi hard cheeses



See page 48



#197040  
For soft cheeses



#193321  
For semi hard cheeses



See page 49

## De Messer HACCP

Aufgrund der HACCP-Gesetzgebung muss jede Käsesorte mit einem eigenen Messer geschnitten werden. Deshalb haben wir drei Messersorten mit einem farbigen Griff entwickelt. Rot ist für Rotrinden-, Weiß für Weißschimmel- und Blau für Blauschimmelkäse. Boska liefert auch dazu passende Schneidebretter mit der gleichen Farbverteilung für die einzelnen Käsetypen. Macht kurzen Prozess mit Kreuzkontamination.

**Allerschneider** - Das 'Mädchen für alles' unter den Messern von Boska. Dank der drei Löcher in der Klinge bleibt Käse nicht kleben. Das gezackte Blatt von diesem Allerschneider ist sehr scharf und schneidet selbst durch Verpackungen.

**Käsemesser für weichen und halbweichen Käse** - Diese sehr schmale Klinge verhindert, dass der Käse kleben bleibt. Durch den erhöhten Griff bleibt die Hand frei vom Schneidebrett. Ohne Kerben und einfach zu reinigen.

**Käsemesser für weichen und halbweichen Käse XL** - Diese größere Variante von Messer, hat die selben Vorteile wie das Weichkäsemesser. Mit der längerer Klinge schneiden Sie ganz einfach ein Stückchen aus einem halben Brie heraus.

**Käsemesser für halbharten Käse** - Dieses Messer hat einen erhöhten Handgriff, wodurch Ihre Hand beim Schneiden vom Schneidebrett frei bleibt. Auch geeignet für grossen Käse wie Brie und Raclette.

- # 300361 Allerschneider, roter Griff Schnittl. 140mm
- # 300362 Allerschneider, weisser Griff Schnittl. 140mm
- # 300363 Allerschneider, blauer Griff Schnittl. 140mm
- # 195114 Briemesser, roter Griff 140 mm
- # 195214 Briemesser, weisser Griff 140 mm
- # 195314 Briemesser, blauer Griff 140 mm
- # 197030 Briemesser, roter Griff 210 mm
- # 197020 Briemesser, weisser Griff 210 mm
- # 197040 Briemesser, blauer Griff 210 mm
- # 193121 Weichkäsemesser, roter Griff, 210 mm
- # 193221 Weichkäsemesser, weisser Griff, 210 mm
- # 193321 Weichkäsemesser, blauer Griff, 210 mm

## Fr Couteau à fromage HACCP

Selon la législation HACCP, chaque type de fromage doit être découpé avec son propre couteau. Nous avons donc élaboré trois types de couteaux, avec un manche de couleur. Rouge pour les fromages à croûte lavée, blanc pour les fromages à croûte fleurie et bleu pour les fromages à pâte persillée. Boska fournit aussi des planches à découper correspondantes, avec un code couleur pour chaque type de fromage. Coupons court à toute contamination croisée!

**Coupe-tout** - Le couteau 'à-tout-faire' de chez BOSKA ! La lame est dentelée et a trois alvéoles empêchant la pâte d'adhérer, d'où une coupe nette. Particulièrement coupante au point de couper même les emballages.

**Couteau à fromage pour pâte molle et semi-molle** - Couteau avec une lame particulièrement fine qui empêche le fromage de rester collé à la lame. La coupe est facilitée par la poignée surélevée par rapport à la lame, la main ne touche pas la planche. Lame lisse, nettoyage facile.

**Couteau à fromage pour pâtes molles XL** - Grande variante de la version plus petite, avec les mêmes avantages. Avec la longue lame vous pouvez coupez une part entière d'un demi-brie.

**Couteau à fromage pour pâte semi-dure** - La coupe est facilitée par la poignée surélevée par rapport à la lame, la main ne touche pas la planche. Convient aussi pour des grands formats, style Brie ou Raclette

- # 300361 Coupe tout, manche rouge, 140mm
- # 300362 Coupe tout, manche blanc, 140mm
- # 300363 Coupe tout, manche bleu, 140mm
- # 195114 Couteau à fromage à pate molle manche rouge, 140mm
- # 195214 Couteau à fromage à pate molle manche blanc, 140mm
- # 195314 Couteau à fromage à pate molle manche bleu, 140mm
- # 197030 Couteau a fromage a pate molle, manche bleu, 210mm
- # 197020 Plateau a Fromage L
- # 197040 Plateau a Fromage S
- # 193121 Couteau à fromage, manche rouge, 210mm
- # 193221 Couteau à fromage, manche blanc, 210 mm
- # 193321 Couteau à fromage, manche bleu, 210 mm

# Cutting boards



# 701045



# 702045



# 702050

## Accessories



# 702090

Anti-slip rubber, 300x430x3mm, for cutting board and C-O-M

## En Cutting boards

In connection with the HACCP requirements, you must cut red bacterial, white mold and blue-veined cheeses on different cheese boards. Especially for this purpose, we have designed food-safe HMPE cutting boards that are easily distinguishable via the color. Spot on, the best solution. Other sizes and color codes on request.

### Advantages:

- Durable material
- Dishwasher safe

- # 701045 Cheese cutting board beech wood, 450X350X20mm
- # 702045 Cheese cutting board synthetic material, white, 330x450x20mm
- # 702050 Cheese cutting board synthetic material, black/ white, 450X330X20mm

- # 702039 Cheese cutting board HACCP green, 450X330X20mm
- # 702040 Cheese cutting board HACCP blue, 450X330X20mm
- # 702041 Cheese cutting board HACCP red, 450X330X20mm

## N Snijplanken

In verband met de HACCP-eisen dien je roodbacterie-, wit-schimmel- en blauwaderkaas op verschillende kaasplanken te snijden. Speciaal hiervoor hebben we voedselveilige HMPE-snijplanken ontworpen die door een gekleurde stip gemakkelijk van elkaar te onderscheiden zijn. Met stip de beste oplossing. Andere maten en kleurcodes op aanvraag. In ons assortiment vind je ook bijpassende messen. De antislipmat zorgt ervoor dat de plank niet wegglijdt.

### Voordelen:

- Duurzaam materiaal
- Vaatwasserbestendig

- # 701045 Snijplank beukenhout, 450X350X20mm
- # 702045 Kaas snijplank HACCP wit, 330x450x20mm
- # 702050 Kaas snijplank zwart/wit kunststof, 450X330X20mm

- # 702039 Kaas snijplank HACCP groen, 450X330X20mm
- # 702040 Kaas snijplank HACCP blauw, 450X330X20mm
- # 702041 Kaas snijplank HACCP rood, 450X330X20mm

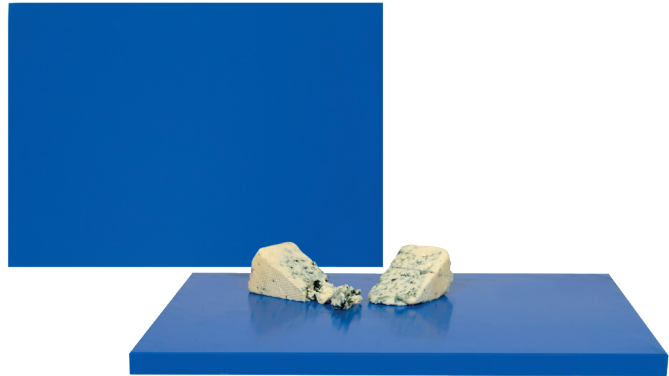


# Cutting boards

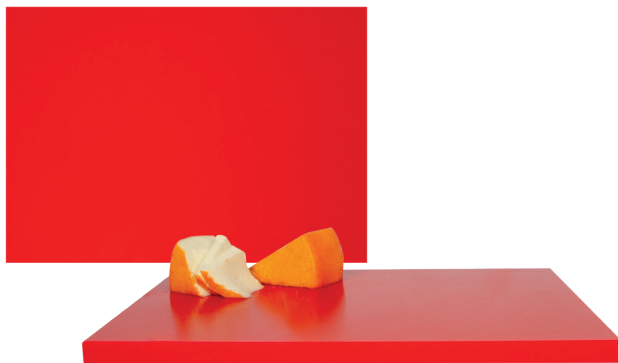
New



# 702039



# 702040



# 702041

## Accessories



# 702090  
Anti-slip rubber, 300x430x3mm, for cutting board and C-O-M

## De Schneidebrett

Aufgrund der HACCP-Anforderungen müssen Sie Rotrinden-, Weißschimmel- und Blauschimmelkäse auf verschiedenen Käsebretern schneiden. Speziell hierfür haben wir lebensmittelsichere HMPE-Schneidebretter entworfen, die durch einen farbigen Punkt leicht voneinander zu unterscheiden sind. Mit Punkt die beste Lösung. Andere Abmessungen und Farbcodes auf Anfrage. In unserem Sortiment finden Sie auch die dazugehörigen Messer. Die Antirutschmatte sorgt dafür, dass das Brett nicht wegrutscht.

### Pluspunkte:

- Nachhaltiges Material
- Spülmaschinenfest

- # 701045 Käseplatte, Buchenholz, 450X350X20mm
- # 702045 Käse-Schneidebrett HACCP weiss, 330x450x20mm
- # 702050 Käseplatte, Kunststoff, schwarz/ weiss, 450X330X20mm
- # 702039 Käse-Schneidebrett HACCP grün, 450X330X20mm
- # 702040 Käse-Schneidebrett HACCP blau, 450X330X20mm
- # 702041 Käse-Schneidebrett HACCP rot, 450X330X20mm

## Fr Planche à découper

Selon la législation HACCP, vous devez couper le fromage à croûte lavée, à croûte fleurie et à pâte persillée sur des planches à fromage distinctes. Pour répondre à ces normes de sécurité alimentaire, nous avons conçu des planches à découper en polyéthylène HMPE, munies d'une pastille de couleur permettant de bien les différencier. Chaque fromage a donc sa couleur. Autres dimensions et codes de couleur sur demande. Dans notre assortiment, vous trouverez aussi des couteaux assortis. Grâce au tapis antidérapant, la planche ne glisse pas.

### Avantages:

- Matériau durable
- Va au lave-vaisselle

- # 701045 Planche à découper hêtre, 450x350x20mm 450X350X20mm
- # 702045 Planche à découper le fromage HACCP blanche, 330x450x20mm
- # 702050 Planche à découper noire et blanche, 450X330X20mm
- # 702039 Planche à découper le fromage HACCP vert, 450X330X20mm
- # 702040 Planche à découper le fromage HACCP blue, 450X330X20mm
- # 702041 Planche à découper le fromage HACCP rouge, 450X330X20mm

# Cheese testers



# 206401



# 206402



# 206403



# 207200

## Accessories



# 207100

Leather case for cheese tester

### En Cheese testers

For assessing and approving cheeses, our cheese drill is an indispensable tool. Cheese tester, buyers, traders and cheese makers from around the world cannot do without it. It scores the highest in every test.

#### Advantages:

- Ergonomic handle
- Durable material
- Extra sharp

- # 206401 Cheese tester no. 1, 125x13x9, plastic handle
- # 206402 Cheese tester no. 2, 140x19x14, plastic handle
- # 206403 Cheese tester no. 3, 135x21x17, plastic handle
- # 207200 Cheese tester perfect (WITHOUT case)

### Nl Kaasboor

Bij het beoordelen en keuren van kazen is onze kaasboor een onmisbaar instrument. Kaaskeurmeesters, inkopers, handelaren en kaasmakers uit de hele wereld kunnen niet zonder. Komt als best uit elke test.

#### Voordelen:

- Ergonomisch handvat
- Duurzaam materiaal
- Extra scherp

- # 206401 Kaasboor Pro no. 1, kunststof heft, 125x13x9
- # 206402 Kaasboor Pro no. 2, kunststof heft, 140x19x14
- # 206403 Kaasboor Pro no. 3, kunststof heft, 135x21x17
- # 207200 Kaasboor Perfect (zonder etui)

### De Käsebohrer und -Tester

Beim Beurteilen und Auswählen von Käse ist unser Käsebohrer ein unverzichtbares Instrument. Käseprüfer, Einkäufer, Händler und Käsemacher aus der ganzen Welt kommen nicht ohne aus. Bestnote in allen Tests.

#### Pluspunkte:

- Ergonomischer Griff
- Nachhaltiges Material
- Extra-scharf

- # 206401 Käsebohrer Nr. 1, Kunststoff Griff, 125x13x9
- # 206402 Käsebohrer Nr. 2, Kunststoff Griff, 140x19x14
- # 206403 Käsebohrer Nr. 3, Kunststoff Griff, 135x21x17
- # 207200 Boska Holland Käsebohrer (ohne etui)

### Fr Sondes et testeurs de fromages

L'outil de base pour juger et contrôler des fromages, indispensable pour inspecteurs, grossistes, négociants et fromagers partout dans le monde. Le numéro 1 dans tous les tests professionnels.

#### Avantages:

- Poignée ergonomique
- Matériau durable
- Particulièrement tranchante

- # 206401 Perçoir à fromages no. 1, manche plast, 125x13x9
- # 206402 Perçoir à fromages no. 2, manche plast, 140x19x14
- # 206403 Perçoir à fromages no. 3, manche plast, 135x21x17
- # 207200 Perçoir à fromages Parfait

# Vacuum packer V35

ONLY AVAILABLE IN HOLLAND



# 883000

## Vacuum bags

500g



# 883310  
Harmonica bag 120 set of 100 pcs.  
280x120x(2x30), plastic

1kg



# 883320  
Harmonica bag 140 set of 100 pcs.  
350x140x(2x35), plastic

2.5kg



# 883330  
Harmonica bag 200 set of 100 pcs.  
400x190x(2x47), plastic

8kg



# 883340  
Harmonica bag 260 set of 100 pcs.  
600x260x(2x70), plastic

## En Vacuum packer V35

350x200x130mm

The vacuum packer V35 is a compact and handy device that vacuum packs cheese, meat, nuts, and other dry products. Enable your customers to enjoy your cheese and deli products, even during their vacations! It is ideal for use in shops, supermarkets, large kitchens or at the market. Due to the double-sealing bar, you can use harmonica bags with convenient folding seam pockets. The machine is easy to set up manually or automatically. This is so nice and fast, that it sometimes simply takes even our breath away.

### Advantages:

- User-friendly
- Fast
- Low maintenance
- Compact

# 883000 Vacuum packer V35, 220V

## Nl Vacuüm verpakker V35

350x200x130mm

De vacuümverpakker V35 is een compact en handzaam apparaat waarmee je kaas, vlees, noten en andere (droge) producten vacuüm verpakt. Laat je klanten ook tijdens hun vakantie van je kaas en delicatessen genieten! Ideaal voor gebruik in winkels, supermarkten, bedrijfskeukens of op de markt. Door de dubbele sealbalk kan je perfect harmonicazakken met handige vouwnaad gebruiken. De machine is eenvoudig handmatig of automatisch in te stellen. Dit werkt zo prettig en snel, dat zelfs wij soms even naar lucht happen.

### Voordelen:

- Gebruiksvriendelijk
- Snel
- Onderhoudsarm
- Compact

# 883000 Vacuüm verpakker V35, 220 volt

## De Vakuüm verpacker V35

350x200x130mm

Der Vakuümverpacker V35 ist ein kompaktes und handliches Gerät, mit dem Sie Käse, Fleisch, Nüsse und andere (Trocken-)Produkte im Vakuüm verpacken. Lassen Sie Ihre Kunden auch während des Urlaubs Ihren Käse und Ihre Delikatessen genießen! Ideal zur Verwendung in Geschäften, Supermärkten, Betriebsküchen oder auf dem Markt. Durch die doppelte Versiegelungsleiste können Sie perfekt Harmonika-Beutel mit praktischer Faltnaht verwenden. Die Maschine lässt sich einfach manuell oder automatisch einstellen. Dies funktioniert so schön und schnell, dass selbst wir manchmal kurz nach Luft schnappen müssen.

### Pluspunkte:

- Benutzerfreundlich
- Schnell
- Wartungsarm
- Kompakt

# 883000 Vakuümverpacker V35 220V

## Fr Emballeur Sous vide V35

350x200x130mm

L'emballeur sous vide V35 est un appareil compact et pratique qui vous permet de conditionner sous vide fromages, charcuteries, noix et autres produits (secs). Proposez à vos clients d'emporter vos fromages et produits d'épicerie fine sur leur lieu de vacances! Idéal pour une utilisation dans les magasins, supermarchés, cuisines de collectivités ou sur le marché. La double barre de soudure permet d'utiliser des sachets en accordéon repliables bien pratiques. La machine est facile à régler manuellement ou automatiquement. Son fonctionnement est si agréable et rapide qu'on a à peine le temps de respirer!

### Avantages:

- Facile à utiliser
- Rapide
- Faible entretien
- Compact

# 883000 Emballeur sous vide V35, 220V

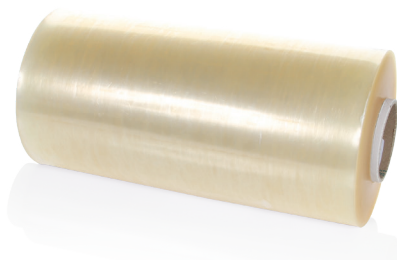


# Film packer



# 431016

## Accessories



# 431003  
Shrink film roll

### En Film packer 660x510x170mm

If you do a lot of packaging, you do not want to mess around with loose foil. This foil packager is equipped with a heat wire for cutting off the foil and is made entirely of stainless steel. The combination of a heated wire and heated platter allows you to package items quickly and neatly, without excess or loose foil. Many of our customers have been won over by this foil packager.

#### Advantages:

- Fast and sleek packaging

# 431016 Film packer

### Nl Folieverpakker 660x510x170mm

Wie groots verpakt, wil niet hannesen met losse folie. Deze folieverpakker is voorzien van een warmtedraad voor het afsnijden van de folie en is geheel vervaardigd uit roestvrijstaal. Door de combinatie van warmtedraad en verwarmingsplateau verpak je snel en strak, zonder overtollige of loslatende folie. Veel van onze klanten hebben zich al laten inpakken door deze folieverpakker.

#### Voordelen:

- Snel en strak verpakken

# 431016 Boska folieverpakker

### De Folienverpacker 660x510x170mm

Wer Großes verpackt, möchte nicht mit loser Folie herumtrödeln. Dieser Folienverpacker ist mit einem Wärmedraht zum Abschneiden der Folie versehen und besteht vollständig aus Edelstahl. Durch die Kombination von Wärmedraht und Erwärmungsplateau verpacken Sie Ihre Waren schnell und ordentlich, ohne überflüssige oder sich lösende Folie. Viele unserer Kunden haben sich bereits von diesem Folienverpacker überzeugen lassen.

#### Pluspunkte:

- Schnell und fest verpackeng

# 431016 Folienverpacker

### Fr Emballeur à film Boska 660x510x170mm

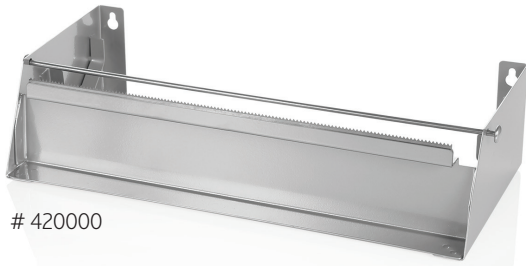
Qui emballe en grande quantité a besoin de matériel professionnel. Ce distributeur de film alimentaire, entièrement en acier inoxydable, est pourvu d'un fil chauffant pour découper le film. Grâce à ce fil, associé au plateau chauffant, vous emballez les morceaux de fromage de façon nette et rapide, sans excédent de film, ni de film qui se détache. Nombreux de nos clients sont « emballés » par ce distributeur de film.

#### Avantages:

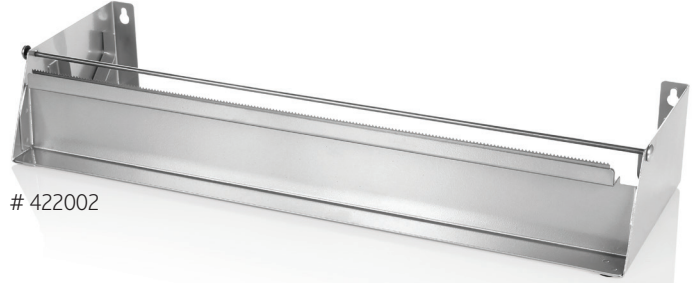
- Conditionnement rapide et net

# 431016 Emballeur à film Boska

# Film roll holders / Folies

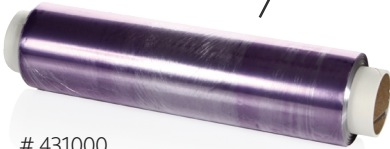


# 420000

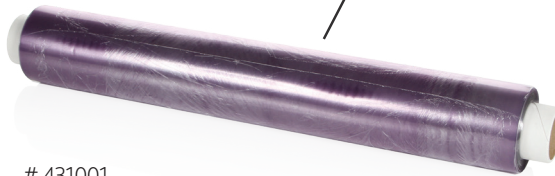


# 422002

## Accessories



# 431000  
Film roll 300mm x 300mtr.



# 431001  
Film roll 450mm x 300mtr.

New



# 431006  
Cheese cling wrap roll 300mm x 200mtr.

New



# 431007  
Cheese cling wrap roll 450mm x 200mtr.

## En Film roll holders / folies

Cheese foil ensures that the cheese will not dry out. This foil can also be used for covering dishes or trays. Our foil roll holders for covering and wrapping foil are available in two widths: 30 and 45 cm. You can also order the corresponding foil rolls from us. Our new cheese foil is specially developed for cheese; it adheres better and is stronger, so that it does not tear as easily. Get packing!

### Advantages:

- Easily to tear off the foil

- # 420000 Film roll holder 300mm (excl. roll)
- # 422002 Film roll holder 450mm (excl. roll)

## N Folierolhouder

Kaasfolie zorgt ervoor dat de kaas niet zal uitdrogen. Verder kan deze folie gebruikt worden voor het afdekken van bakken of schalen. Onze folierolhouders voor afdek- en inpakfolie zijn beschikbaar in twee breedtes: 30 en 45 cm. Ook de bijbehorende folierollen zijn bij ons te bestellen. Onze nieuwe kaasfolie is speciaal ontwikkeld voor kaas, plakt beter en is sterker waardoor het minder snel scheurt. Inpakken en wegwezen!

### Voordelen:

- Scheur folie makkelijk af

- # 420000 Folierolhouder 300mm, excl. rol
- # 422002 Folierolhouder 450mm (excl. rol)

## De Folienrollen halter

Käsefolie sorgt dafür, dass der Käse nicht austrocknet. Darüber hinaus kann diese Folie zum Abdecken von Schüsseln oder Schalen verwendet werden. Unsere Folienrollenhalter für Abdeck- oder Einpackfolie sind in zwei Breiten verfügbar: 30 und 45 cm. Auch die dazugehörigen Folienrollen können Sie bei uns bestellen. Unsere neue Käsefolie wurde speziell für Käse entwickelt. Sie haftet besser und ist stärker, sodass sie weniger schnell reißt. Einpacken und ab damit!

### Pluspunkte:

- Folie lässt sich leicht abreißen

- # 420000 Folienrollenhalter 300mm, 345x160x85
- # 422002 Folienrollenhalter 450mm, 155x495x85

## Fr Support pour rouleaux de film

Grâce au film d'emballage du fromage, le fromage ne se dessèche pas. Vous pouvez par ailleurs l'utiliser pour recouvrir des plats ou récipients. Nos supports de rouleaux de film de protection et d'emballage sont disponibles en deux largeurs : 30 et 45 cm. Nous vous proposons également les rouleaux de film correspondants. Notre nouveau film d'emballage du fromage a été spécialement élaboré pour le fromage. Il adhère mieux et est plus résistant, et se déchire donc moins vite. Emballez en un clin d'œil!

### Avantages:

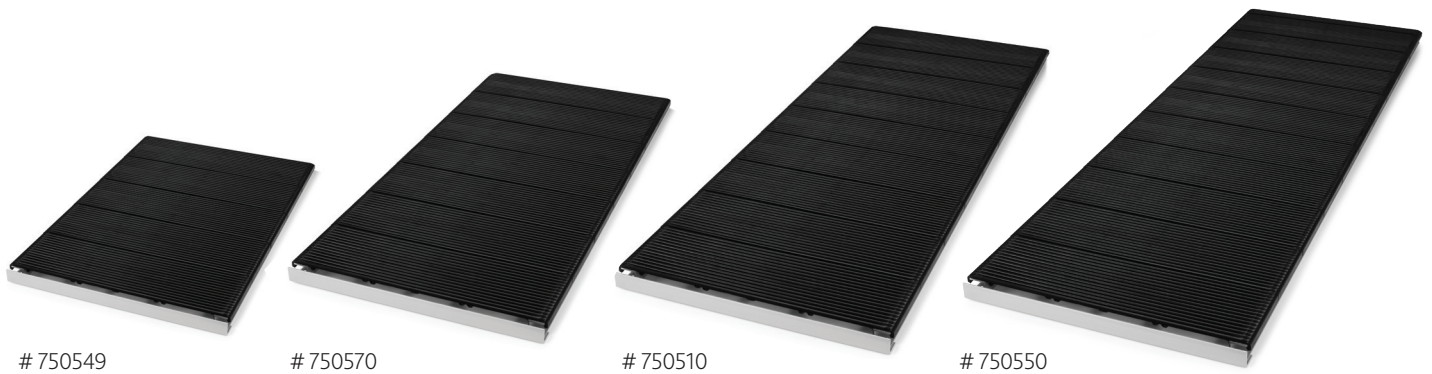
- Déchirez facilement un film

- # 420000 Support pour rouleaux de film 300mm (excl. roul)
- # 422002 Support pour rouleaux de film 450mm (excl. roul)



# Cheese presenting system

## *Coolstep*

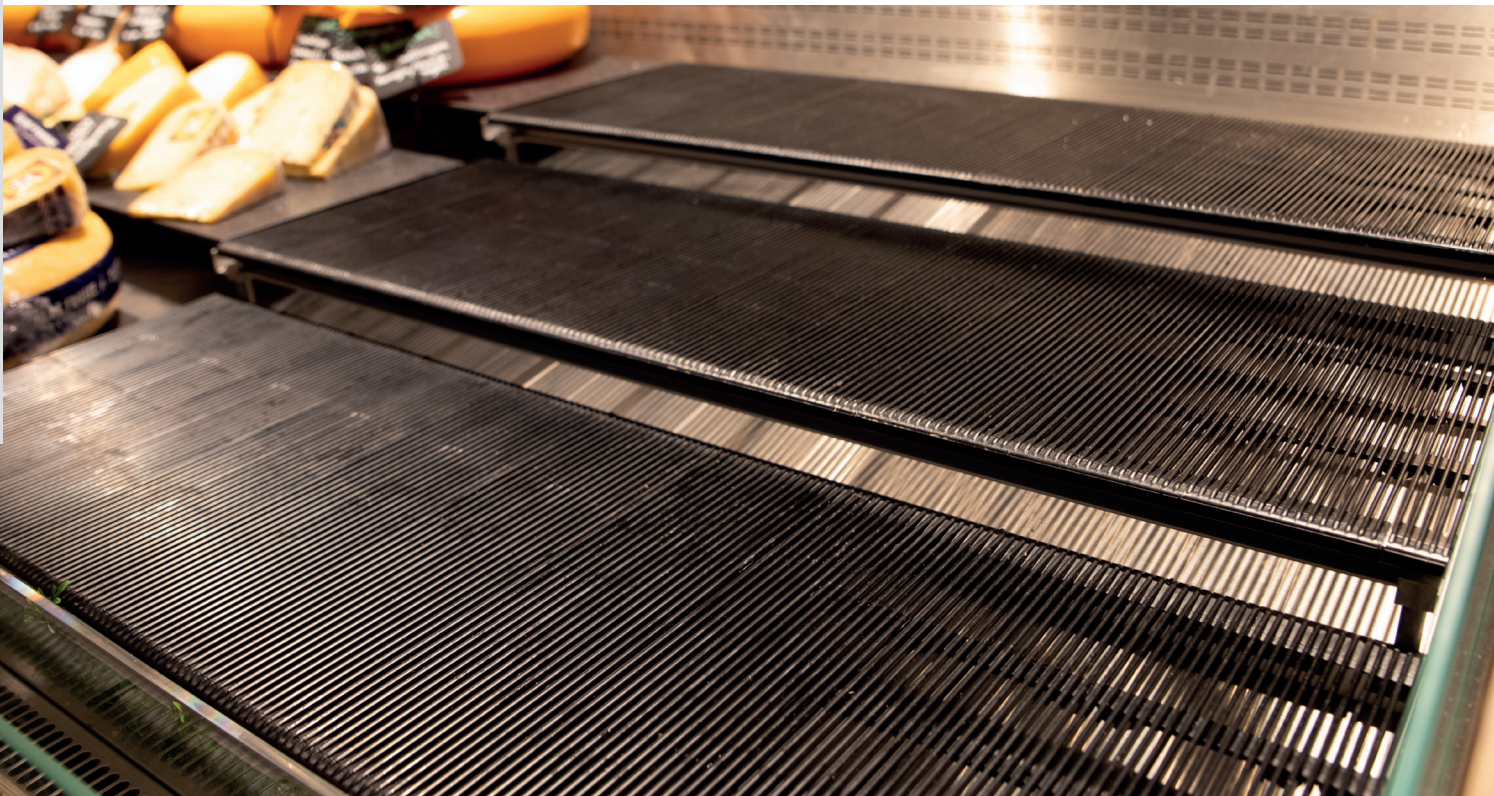


# 750549

# 750570

# 750510

# 750550



## *En* Cheese presenting system *Coolstep*

Every situation is different, so you also want your own unique presentation system. How wide? How deep? How high? So many people, so many wishes. That's why we have the Coolstep. A super-flexible presentation system specially developed for fresh pre-packaged cheese. With the corresponding elements, you can easily build your very own, clean and well organized display setup. The Coolstep is available in various formats and can be used both horizontally and vertically in any refrigerated display case. Extremely suitable as a cheese board on which you can present your cheeses while they air and mature.

### **Advantages:**

- Height adjustable with elevation set
- Slanted presentation
- Promotes air circulation
- Prevents losses

# 750549 Coolstep 490, 490x340x27mm  
# 750570 Coolstep 700, 700x340x27mm  
# 750510 Coolstep 900, 900x340x27mm  
# 750550 Coolstep 1000, 1000x340x27mm

## *N* Kaas presentatiesystemen *Coolstep*

Elke situatie is anders, dus wil je ook jouw eigen unieke presentatiesysteem. Hoe breed? Hoe diep? Hoe hoog? Zoveel mensen, zoveel wensen. Wij leveren daarom de Coolstep. Een superflexibel presentatiesysteem, speciaal ontwikkeld voor vers voorverpakte kaas. Met de bijbehorende elementen bouw je heel eenvoudig een strakke, goed georganiseerde schapopstelling. De Coolstep is verkrijgbaar in verschillende formaten en zowel horizontaal als verticaal te gebruiken in elke koeltoonbank. Uitermate geschikt als kaasplank, waarop je je kazen luchtig kunt laten rijpen en presenteren.

### **Voordelen:**

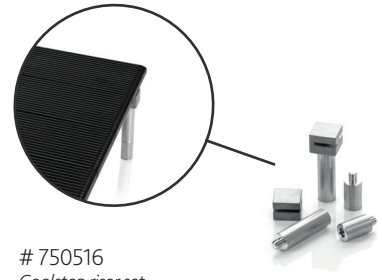
- In hoogte verstelbaar met verhogingsset
- Schuin presenteren
- Bevordert luchtcirculatie
- Voorkomt derving

# 750549 Coolstep 490 490x340x27mm  
# 750570 Coolstep 700, 700x340x27mm  
# 750510 Coolstep 900, 900x340x27mm  
# 750550 Coolstep 1000, 1000x340x27mm

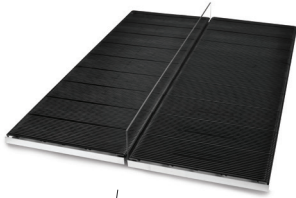




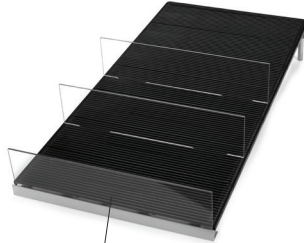
# 750511  
Fresh pack display, 1 step



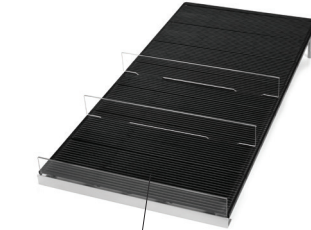
# 750516  
Coolstep riser set  
The set of risers in the Coolstep series is suitable for raising both horizontally and diagonally in 2 cm increments. The foot clamps to the guide to the vertical section by being screwed tight.



# 750518  
Perspex T-profile 88,  
880x60x90-50mm



# X62894  
Fixation barrier 95,  
330x95mm



# X62896  
Fixation barrier 55,  
330x95mm



# 958020  
Bamboo mat 1000x340mm, set of 3  
With bamboo mats, you give a natural look to each cheese presentation. The mats take on the temperature of the refrigeration unit, ensure air circulation and prevent the cheese from sticking to the underside or going moldy. Together with the Coolstep, an ideal pair. Rolling up, cleaning or moving? It could not be more flexible. You're better off with bamboo.

## De Käsepräsentationssystem Coolstep

Jede Situation ist anders, und deshalb wünschen Sie sich auch Ihr eigenes Präsentationssystem. Wie breit? Wie tief? Wie hoch? Jeder Mensch ist anders, und deshalb haben wir für Sie den Coolstep. Ein ausgesprochen flexibles Präsentationssystem, speziell entwickelt für frischen, vorverpackten Käse. Mit den dazugehörigen Elementen schaffen Sie sehr einfach eine nüchterne, gut organisierte Regalanordnung. Der Coolstep ist in verschiedenen Formaten erhältlich und kann sowohl horizontal als auch vertikal in jeder Kühltheke verwendet werden. Ausgesprochen gut als Käsebrett geeignet, auf dem Sie Ihre Käse in der Luft reifen lassen und präsentieren können.

### Pluspunkte:

- Höhenverstellbar mit Erhöhungset
- Schräg präsentieren
- Fördert die Luftzirkulation
- Beugt Verlust vor

- # 750549 Coolstep 490, 490x340x27mm
- # 750570 Coolstep 700, 700x340x27mm
- # 750510 Coolstep 900, 900x340x27mm
- # 750550 Coolstep 1000, 1000x340x27mm

## Fr Systèmes de Présentation Coolstep

Aucune situation n'est la même ; chaque fromager souhaite donc son propre système de présentation. Dans quelle largeur, quelle profondeur et quelle hauteur? Et puis, chacun ses goûts. C'est pourquoi nous fournissons le système Coolstep. Un système de présentation particulièrement flexible, spécialement conçu pour le fromage frais préemballé. Avec les éléments correspondants, vous pouvez facilement agencer un rayonnage net, bien organisé. Le système Coolstep est disponible en différents formats et peut aussi bien être utilisé horizontalement que verticalement, dans n'importe quelle vitrine réfrigérée. Convient par excellence comme planche à fromage, sur laquelle vous pouvez présenter vos fromages et les laisser affiner de façon bien aérée.

### Avantages:

- Réglable en hauteur avec set de rehaussement
- Présentation inclinée
- Favorise la circulation de l'air
- Empêche la perte

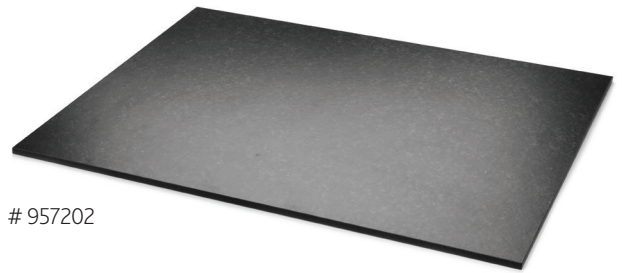
- # 750549 Coolstep 490, 490x340x27mm
- # 750570 Coolstep 700, 700x340x27mm
- # 750510 Coolstep 900, 900x340x27mm
- # 750550 Coolstep 1000, 1000x340x27mm

# Cheese presenting system

## Foodstep



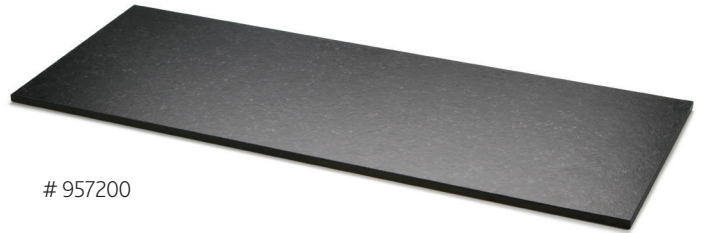
# 957203



# 957202



# 957201



# 957200



Other colors available on request,  
MOQ 25 pieces.  
Please contact us for information!



### En Cheese presenting system

## Foodstep

Variety is the spice of life. This can also be done by experimenting with a new display case decor. The contemporary Foodstep, finished with a subtle, matte black marble motif, has high-quality platters for all your cheeses. The different components can be varied endlessly. Your display, buffet or deli case can therefore be furnished entirely as you wish. With raised sets, you can then place the various components at the desired height. Step right up!

#### Advantages:

- Height adjustable with elevation set
- Slanted presentation
- Promotes air circulation
- Prevents loss

- # 957203 Foodstep plateau, rectangular, 440x290mm
- # 957202 Foodstep plateau, rectangular, 580x440mm
- # 957201 Foodstep plateau, rectangular, 580x290mm
- # 957200 Foodstep plateau, rectangular, 580x220mm

### N Kaas presentatiesystemen

## Foodstep

Verandering van spijs doet eten. Dat kan ook door te experimenteren met een nieuwe toonbankinrichting. Het eigentijdse Foodstep, afgewerkt met een subtiel, matzwart marmertmotief, heeft plateaus op hoog niveau voor al je kazen. De verschillende onderdelen kunnen eindeloos worden gevarieerd. Je toonbank, buffet of koelvitrine kan daardoor geheel naar eigen wens worden ingevuld. Met verhogingssets zet je de onderdelen vervolgens op de gewenste hoogte. Step right up!

#### Voordelen:

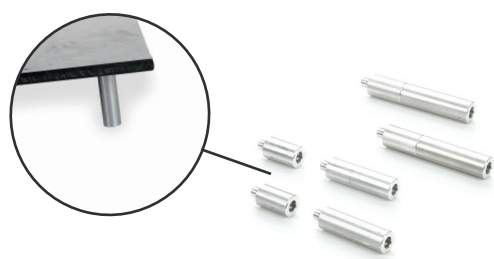
- In hoogte verstelbaar met verhogingsset
- Schuin presenteren
- Bevordert luchtcirculatie
- Voorkomt derving

- # 957203 Foodstep plateau, rechthoek, 440x290mm
- # 957202 Foodstep plateau, rechthoek, 580x440mm
- # 957201 Foodstep plateau, rechthoek, 580x290mm
- # 957200 Foodstep plateau, rechthoek, 580x220mm





## Accessories



# 957250  
 Foodstep heigth set, 4x20mm en 4x40mm  
 The feet for the Foodstep are made to raise the Foodstep horizontally in increments of 2 cm. The Foodstep shelves come with inserts that allow you to have a sustainable solution to build a visually strong presentation. This riser set is also suitable for cheese crates.



## De Käsepräsentationssystem Foodstep

Öfter mal was Neues, das macht Appetit! Das ist auch durch Experimentieren mit einer neuen Thekeneinrichtung möglich. Der zeitgemäße Foodstep in einer subtilen, mattschwarzen Marmorverarbeitung hat Plateaus auf hohem Niveau für alle Ihre Käse. Die verschiedenen Bestandteile lassen sich endlos variieren. Ihre Theke, Ihr Buffet oder Ihre Kühlvitrine kann damit auf ganz eigene Weise gefüllt werden. Mit Erhöhungssets bringen Sie die Teile anschließend auf die gewünschte Höhe. Step right up!

- Pluspunkte:**
- Höhenverstellbar mit Erhöhungsset
  - Schräg präsentieren
  - Fördert die Luftzirkulation
  - Beugt Verlust vor

- # 957203 Foodstep Platte, rechteckig, 440x290mm
- # 957202 Foodstep Platte, rechteckig, 580x440mm
- # 957201 Foodstep Platte, rechteckig, 580x290mm
- # 957200 Foodstep Platte, rechteckig, 580x220mm

## 7r Systèmes de Présentation Foodstep

Changer, c'est évoluer : rénovez l'agencement de votre vitrine réfrigérée. Le système contemporain Foodstep, avec une subtile finition mate à motif marbre noir, se compose de plateaux à disposer en hauteur pour présenter tous vos fromages. Vous pouvez varier à l'infini avec les différents éléments et aménager votre comptoir, buffet ou vitrine réfrigérée entièrement selon vos souhaits. Il suffit de quelques rehausseurs pour placer ensuite les éléments à la hauteur souhaitée. À vous de jouer!

- Avantages:**
- Réglable en hauteur avec set de rehaussement
  - Présentation inclinée
  - Favorise la circulation de l'air
  - Empêche la perte

- # 957203 Foodstep plateau, rectangulaire, 440x290mm
- # 957202 Foodstep plateau, rectangulaire, 580x440mm
- # 957201 Foodstep plateau, rectangulaire, 580x290mm
- # 957200 Foodstep plateau, rectangulaire, 580x220mm



# Cheese crates



# 209972



# 209970



# 209973



# 209971



# 209960



# 209962

## En Cheese crates

A classic concept for displaying cheese is the tried-and-true cheese crate. Create the atmosphere of the Paris Rungis market halls where the cheeses are sold in natural, wooden crates. These stackable crates are made of oiled beech wood and are complete with three separation partitions. This will divide the crates easily into two, three or four separate compartments. You can achieve a great effect by stacking the crates vertically, creating a handy division. With our riser sets, you can set the crates at the desired height. It wood go on forever!

**Cleaning:** The crates can be cleaned with warm water and a stiff brush. Let the crates dry thoroughly in the open air and rub them in regularly (monthly) with vegetable-based oil, so they stay beautiful and the quality is maintained.

### Set of Risers

- Must have for good air circulation and maintaining quality
- Inclined presentation increases visibility
- Presenting with a height difference can increase sales by no less than 18 percent

### Advantages:

- Height adjustable with elevation set
- Divide into 2, 3 or 4 separate compartments
- Oiled beech wood
- Easy to stack

- # 209972 Cheese Crate S, 330x250x60mm
- # 209970 Cheese Crate L, 400x300x60mm
- # 209973 Cheese Crate M, 330x250x90mm
- # 209971 Cheese Crate XL, 400x300x90mm
- # 209060 Cheese Tray S, 330x250x40mm
- # 209062 Cheese Tray L, 400x300x40mm

## N Kaaskrat

Een klassiek concept om kaas te presenteren is het vertrouwde kaaskratje. Creëer de sfeer van de Parijse markthallen van Rungis waar de kazen worden verkocht in natuurlijke, houten kratjes. Deze stapelbare kratjes zijn gemaakt van geolied beukenhout en worden geleverd met drie separatieschotten. Hiermee verdeel je de kratjes eenvoudig in twee, drie of vier aparte vakken. Een mooi effect wordt bereikt wanneer je de kratjes verticaal neerzet, zo creëer je een mooie afscheiding. Met verhogingssets zet je de kratjes vervolgens op de gewenste hoogte. Het "hout" nooit op!

**Reiniging:** De kratjes reinig je met warm water en een harde borstel. Laat de kratjes goed drogen aan de lucht en wrijf deze regelmatig (maandelijks) in met plantaardige olie, zo blijven ze mooi en blijft de kwaliteit behouden.

### Verhogingsset

- Must have voor goede luchtcirculatie en behoud van de kwaliteit
- Schuin presenteren verhoogt de zichtbaarheid
- Presenteren met hoogteverschil kan je omzet met maar liefst 18 procent verhogen

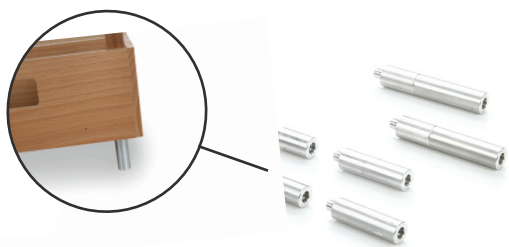
### Voordelen:

- Height adjustable with elevation set
- In 2,3 of 4 aparte vakken te verdelen
- Geolied beukenhout
- Makkelijk stapelbaar

- # 209972 Kaaskrat S, 330x250x60mm
- # 209970 Kaaskrat L, 400x300x60mm
- # 209973 Kaaskrat M, 330x250x90mm
- # 209971 Kaaskrat XL, 400x300x90mm
- # 209060 Kaaskrat S, 330x250x40mm
- # 209062 Kaaskrat L, 400x300x40mm



## Accessories



# 957250  
 Foodstep height set, 4x20mm en 4x40mm  
 The feet for the Foodstep are made to raise the Foodstep horizontally in increments of 2 cm. The Foodstep shelves come with inserts that allow you to have a sustainable solution to build a visually strong presentation. This riser set is also suitable for cheese crates.

## De Käsekiste

Ein klassisches Konzept, um Käse zu präsentieren, ist die vertraute Käsekiste. Schaffen Sie die Atmosphäre der Pariser Markthallen in Rungis, wo der Käse in natürlichen Holzkisten verkauft wird. Diese stapelbaren Kisten bestehen aus geöltem Buchenholz und werden mit drei Trennwänden geliefert. Hiermit verteilen Sie die Kisten einfach in zwei, drei oder vier separate Fächer. Eine schöne Wirkung erzielen Sie, wenn Sie die Kisten vertikal aufstellen, so entsteht ein hübscher Trenneffekt. Mit den Erhöhungssets bringen Sie die Kisten anschließend auf die gewünschte Höhe. Nicht auf dem Holzweg!

**Reinigung:** Die Kisten werden mit warmem Wasser und einer harten Bürste gereinigt. Lassen Sie die Kisten gut an der Luft trocknen und reiben Sie sie regelmäßig (monatlich) mit Pflanzenöl ein. So bleiben Sie schön und die Qualität wird bewahrt.

### Erhöhungsset

- Ein Muss für eine gute Luftzirkulation und das Aufrechterhalten der Qualität
- Eine schräge Präsentation fördert die Sichtbarkeit
- Präsentieren mit Höhenunterschied kann Ihren Umsatz um ganze 18 Prozent erhöhen

### Pluspunkte:

- Höhenverstellbar mit Erhöhungsset
- Aufteilung in 2, 3 oder 4 separate Fächern möglich
- Geöltes Buchenholz
- Einfach stapelbar

- # 209972 Käsekiste S, 330x250x60mm
- # 209970 Käsekiste L, 400x300x60mm
- # 209973 Käsekiste M, 330x250x90mm
- # 209971 Käsekiste XL, 400x300x90mm
- # 209060 Käsekiste S, 330x250x40mm
- # 209062 Käsekiste L, 400x300x40mm

## Fr Cagette à fromage

La traditionnelle cagette à fromage, un concept classique pour présenter votre fromage. Recréez toute l'ambiance des halles de Rungis où les fromages sont vendus dans des cagettes en bois naturel. Ces cagettes empilables, en hêtre huilé, sont livrées avec des séparateurs. Vous pouvez ainsi facilement diviser les cagettes en deux, trois ou quatre compartiments séparés. Des cagettes posées à la verticale, pour créer une séparation, seront du plus bel effet. Il suffit de quelques rehausseurs pour les placer ensuite à la hauteur souhaitée. Composez à l'infini!

**Nettoyage :** Nettoyez les cagettes à l'eau chaude avec une brosse dure. Laissez-les bien sécher à l'air libre et enduisez-les régulièrement (une fois par mois) d'huile végétale, pour leur conserver leur bel aspect et leur qualité.

### Set of Risers

- Indispensable pour une bonne circulation de l'air et le maintien de la qualité
- Une pose inclinée augmente la visibilité
- Une présentation à différentes hauteurs peut faire augmenter votre chiffre d'affaires de 18 pour cent

### Avantages:

- Réglable en hauteur avec set de rehaussement
- Séparation possible en 2, 3 ou 4 compartiments distincts
- Hêtre huilé
- Facilement empilable

- # 209972 Cagette à fromage 'S', 330x250x60mm
- # 209970 Cagette à fromage L, 400x300x60mm
- # 209973 Cagette à fromage M, 330x250x90mm
- # 209971 Cagette à fromage XL, 400x300x90mm
- # 209060 Cagette à fromage S, 330x250x40mm
- # 209062 Cagette à fromage L, 400x300x40mm



# Price tag holders / displays



# 750703



# 750700



# 750530



# 209977



# 956160



# 956150

## En Price tag holders

Whatever presentation material you use—wood, marble, slate or reed—we have a price tag holder for each of them. Our price tag holders come in a range of heights and dimensions and have a variety of fixings. Peg, pricker or non-slip: we leave no hole unturned.

# 750703 Price tag holder 100mm, anti-slip, set of 25pcs

# 750700 Price tag holder bradawl, black 60mm, set of 10

# 750530 Price tag holder Perspex with stand L

# 209977 Chalkboard A5 with standard

## N Prijskaarthouder

Welk presentatiemateriaal je ook gebruikt - hout, marmer, leisteen of riet - voor elke soort hebben we een prijskaarthouder. Ze zijn beschikbaar in verschillende hoogtes, afmetingen en met diverse bevestigingen. Knijper, prikker of anti-slip: Wij zijn niet voor één gat te vangen.

# 750703 Prijskaarthouder 100mm, anti slip, 25 stuks

# 750700 Prijskaarthouder prikker, zwart 60 mm, set 10 stuks

# 750530 Prijskaarthouder Perspex M set a 10 stuks

# 209977 Krijtbord A5, incl. staander

## Displays

Here, you are tastefully presenting your cheese as top notch. These products can help you with that. You can play with the various shapes and sizes of these cheese boards. You can choose wood or slate. The biggest presentations keep cheese fresh under the cheese bell. Or, you can opt for our other test presentations.

# 956160 Sample display replica 4kg

# 956150 Sample display with dome

## Proefpresentatie

Smaakvol kaas presenteren van de bovenste plank? Daar kunnen deze producten je bij helpen. Je kunt spelen met de verschillende vormen en formaten van deze kaasplanken. Kies voor hout of leisteen. De allergrootste presentaties houden kaas vers onder de stolp. Of kies voor onze andere proefpresentaties.

# 956160 Proefpresentatie dummy 4kg

# 956150 Proefpresentatie plank met stolp





## De Preis halter

Welches Präsentationsmaterial Sie auch verwenden – Holz, Marmor, Schiefer oder Schilf – wir haben für jede Sorte den richtigen Preiskartenhalter. Sie sind in verschiedenen Höhen, Abmessungen und mit diversen Befestigungen verfügbar. Klemme, Spieß oder Antirutsch-Variante: Wir sind auf alles vorbereitet.

- # 750703 Preis Halter 100mm anti/ rutsch, 25St
- # 750700 Preiskarte Halter, Ahle, schwarz 60mm, Set von 10
- # 750530 Standard für Preiskarte Halter Perspex L
- # 209977 Kreidetafel A5 mit Fuß 220x210x100

## Probierteller

Köstlichen Käse vom obersten Brett präsentieren? Dabei können Ihnen diese Produkte helfen. Sie können mit den verschiedenen Formen und Formaten dieser Käse Bretter spielen. Entscheiden Sie sich für Holz oder Schiefer. Die allergrößten Präsentationen halten Käse unter der Glocke frisch. Oder entscheiden Sie sich für unsere anderen Präsentationen zum Probieren.

- # 956160 Probierteller Dummie 4kg
- # 956150 Probierteller mit Glocke

## Fr Price tag holders

Quel que soit le matériel de présentation utilisé – bois, marbre, ardoise ou osier – nous pouvons vous proposer des porte-étiquettes correspondants. Ils sont disponibles en différentes hauteurs, dimensions et fixations. Modèles à pince, à pic ou antidérapant : nous avons toujours une solution.

- # 750703 Porte-étiquette 100mm, antidérapant, set de 25 pièces
- # 750700 Porte-étiquette bâtonnet, noir 60mm, set de 10 pièces
- # 750530 Porte-étiquette plexiglas L
- # 209977 Ardoise A5, pied incl

## Fractice

Vous souhaitez présenter un savoureux fromage dans les règles de l'art? Ces produits peuvent vous aider. Variez avec les différentes formes et tailles de planches à fromage. Choisissez du bois ou de l'ardoise. Une cloche est disponible pour les plus grands formats de planches pour conserver la fraîcheur des fromages présentés. Ou choisissez d'autres accessoires de dégustation.

- # 956160 Factice 4 kg pour présentation/dégustation
- # 956150 Planche présentation/dégustation avec cloche

# Serving boards Amigo



# 358122



# 358115



# 358123



# 358119

# 358120

# 358130

## Accessories



# 320080

Board Oil

Here, you are tastefully presenting your cheese as top notch. These products can help you with that. You can play with the various shapes and sizes of these cheese boards. You can choose wood or slate. The biggest presentations keep cheese fresh under the cheese bell. Or, you can opt for our other test presentations.

## En Serving boards Amigo

Here, you are tastefully presenting your cheese as top notch. These products can help you with that. You can play with the various shapes and sizes of these cheese boards. You can choose wood or slate. The biggest presentations keep cheese fresh under the cheese bell. Or, you can opt for our other test presentations.

### Advantages:

- Stylish & handy
- Rustic beech wood
- Perfect for parties & hospitality industry

# 358122	Serving Board Round Amigo L 440x330x15mm
# 358115	Serving Board Round Amigo XL 535x420x17mm
# 358123	Serving Board Round Amigo XXL 615x500x20mm
# 358119	Serving Board Amigo M 440x110x15mm
# 358120	Serving Board Amigo L 630x140x15mm
# 358130	Serving Board Amigo XXL 930x136x20mm

## M Kaasplank Amigo

Smaakvol kaas presenteren van de bovenste plank? Daar kunnen deze producten je bij helpen. Je kunt spelen met de verschillende vormen en formaten van deze kaasplanken. Kies voor hout of leisteen. De allergrootste presentaties houden kaas vers onder de stolp. Of kies voor onze andere proefpresentaties.

### Voordelen:

- Stijlvol & handig
- Rustiek beukenhout
- Perfect voor feesten & horeca

# 358122	Kaasplank Amigo L 440x330x15mm
# 358115	Pizzaplank Amigo XL 535x420x17mm
# 358123	Kaasplank Amigo XXL 615x500x20mm
# 358119	Kaasplank Amigo Tapas 'M' 440x110x15mm
# 358120	Kaasplank Amigo Tapas 'L' 630x140x15mm
# 358130	Kaasplank Amigo Tapas 'XXL' 930x136x20mm

## De Käsebrett Amigo

Köstlichen Käse vom obersten Brett präsentieren? Dabei können Ihnen diese Produkte helfen. Sie können mit den verschiedenen Formen und Formaten dieser Käsebretter spielen. Entscheiden Sie sich für Holz oder Schiefer. Die allergrootsten Präsentationen halten Käse unter der Glocke frisch. Oder entscheiden Sie sich für unsere anderen Präsentationen zum Probieren.

### Pluspunkte:

- Stilvoll & praktisch
- Rustikales Buchenholz
- Perfekt für Partys & Gastronomie

# 358122	Käsebrett Amigo L 440x330x15mm
# 358115	Pizzabrett Amigo XL 535x420x17mm
# 358123	Käsebrett Amigo XXL 615x500x20mm
# 358119	Käsebrett Amigo Tapas 'M' 440x110x15mm
# 358120	Käsebrett Amigo Tapas 'L' 630x140x15mm
# 358130	Käsebrett Tapas Amigo XXL 930x136x20mm

## Fr Planche à fromage Amigo

Vous souhaitez présenter un savoureux fromage dans les règles de l'art? Ces produits peuvent vous aider. Variez avec les différentes formes et tailles de planches à fromage. Choisissez du bois ou de l'ardoise. Une cloche est disponible pour les plus grands formats de planches pour conserver la fraîcheur des fromages présentés. Ou choisissez d'autres accessoires de dégustation.

### Avantages:

- Élégante & pratique
- Hêtre rustique
- Idéal pour les fêtes & la restauration

# 358122	Planche à fromage Amigo L 440x330x15mm
# 358115	Planche à fromage & Pizza Amigo XL 535x420x17mm
# 358123	Planche à Fromage Amigo XXL 615x500x20mm
# 358119	Planche à Fromage Amigo Tapas 'M' 440x110x15mm
# 358120	Planche à Fromage Amigo Tapas 'L' 630x140x15mm
# 358130	Planche à Fromage Tapas Amigo XXL 930x136x20mm



# Serving boards Slate / Bark



# 359017



# 359001



# 359011



# 362730



# 364045



# 365665

## Accessories



# 320080

Board Oil

Here, you are tastefully presenting your cheese as top notch. These products can help you with that. You can play with the various shapes and sizes of these cheese boards. You can choose wood or slate. The biggest presentations keep cheese fresh under the cheese bell. Or, you can opt for our other test presentations.

## En Serving boards Slate / Bark

Here, you are tastefully presenting your cheese as top notch. These products can help you with that. You can play with the various shapes and sizes of these cheese boards. You can choose wood or slate. The biggest presentations keep cheese fresh under the cheese bell. Or, you can opt for our other test presentations.

- # 359017 Serving Board Slate Light L 282x200x8mm
- # 359001 Serving Board Slate L 330x230x8mm
- # 359011 Serving Board Slate XL 400x300x8mm
- # 362730 Bark Board Ash Bark S 285x128x10mm
- # 364045 Bark Board Ash Bark M 425x175x20mm
- # 365665 Bark Board Ash Bark L 576x193x21mm

## Nl Kaasplank Slate / Bark

Smaakvol kaas presenteren van de bovenste plank? Daar kunnen deze producten je bij helpen. Je kunt spelen met de verschillende vormen en formaten van deze kaasplanken. Kies voor hout of leisteen. De allergrootste presentaties houden kaas vers onder de stolp. Of kies voor onze andere proefpresentaties.

- # 359017 Kaasplank Light Leisten 'L' 282x200x8mm
- # 359001 Kaasplank 'L' Leisten 330x230x8mm
- # 359011 Kaasplank 'XL' Leisten 400x300x8mm
- # 362730 Kaasplank 'S' Schors 285x128x10mm
- # 364045 Kaasplank 'M' Schors 425x175x20mm
- # 365665 Kaasplank 'L' Schors 576x193x21mm

## De Käsebrett Slate / Bark

Köstlichen Käse vom obersten Brett präsentieren? Dabei können Ihnen diese Produkte helfen. Sie können mit den verschiedenen Formen und Formaten dieser Käse Bretter spielen. Entscheiden Sie sich für Holz oder Schiefer. Die allergrößten Präsentationen halten Käse unter der Glocke frisch. Oder entscheiden Sie sich für unsere anderen Präsentationen zum Probieren.

- # 359017 Käsebrett Light Schiefer 'L' 282x200x8mm
- # 359001 Käsebrett schiefer "L" 330x230x8mm
- # 359011 Käsebrett 'XL' Schiefer 400x300x8mm
- # 362730 Käsebrett Rinde "S" 285x128x10mm
- # 364045 Käsebrett Rinde "M" 425x175x20mm
- # 365665 Käsebrett Rinde "L" 576x193x21mm

## Fr Planche à fromage Slate / Bark

Vous souhaitez présenter un savoureux fromage dans les règles de l'art? Ces produits peuvent vous aider. Variez avec les différentes formes et tailles de planches à fromage. Choisissez du bois ou de l'ardoise. Une cloche est disponible pour les plus grands formats de planches pour conserver la fraîcheur des fromages présentés. Ou choisissez d'autres accessoires de dégustation.

- # 359017 Planche de Présentation Fine Ardoise L
- # 359001 Planche à fromage en ardoise "L" 330x230x8mm
- # 359011 Planche à fromage 'XL' Ardoise 400x300x8mm
- # 362730 Planche à fromage écorce "S" 285x128x10mm
- # 364045 Planche à fromage écorce "M" 425x175x20mm
- # 365665 Planche à fromage écorce "L" 576x193x21mm



# Serving boards round *Friends*



# 320102



# 320101



# 320100



# 320096

## Accessories



# 320080  
Board Oil

Here, you are tastefully presenting your cheese as top notch. These products can help you with that. You can play with the various shapes and sizes of these cheese boards. You can choose wood or slate. The biggest presentations keep cheese fresh under the cheese bell. Or, you can opt for our other test presentations.

## En Serving boards *Friends*

Here, you are tastefully presenting your cheese as top notch. These products can help you with that. You can play with the various shapes and sizes of these cheese boards. You can choose wood or slate. The biggest presentations keep cheese fresh under the cheese bell. Or, you can opt for our other test presentations.

### Advantages:

- Serve in style
- European oak wood
- Stylish & handy

- # 320102 Serving Board Round Friends S 244x163x30mm
- # 320101 Serving Board Round Friends M 424x297x50mm
- # 320100 Serving Board Round Friends L 527x402x50mm
- # 320096 Serving Board Round Friends XL 700x565x50mm

## M Kaasplank *Friends*

Smaakvol kaas presenteren van de bovenste plank? Daar kunnen deze producten je bij helpen. Je kunt spelen met de verschillende vormen en formaten van deze kaasplanken. Kies voor hout of leisteen. De allergrootste presentaties houden kaas vers onder de stolp. Of kies voor onze andere proefpresentaties.

### Voordelen:

- Serveer in stijl
- Europees eikenhout
- Stijlvol & handig

- # 320102 Kaasplank Friends 'S' 244x163x30mm
- # 320101 Kaasplank Friends 'M' 424x297x50mm
- # 320100 Kaasplank Friends 'L' 527x402x50mm
- # 320096 Kaasplank Friends XL 700x565x50mm

## De Käsebrett *Friends*

Köstlichen Käse vom obersten Brett präsentieren? Dabei können Ihnen diese Produkte helfen. Sie können mit den verschiedenen Formen und Formaten dieser Käsebretter spielen. Entscheiden Sie sich für Holz oder Schiefer. Die allergrößten Präsentationen halten Käse unter der Glocke frisch. Oder entscheiden Sie sich für unsere anderen Präsentationen zum Probieren.

### Pluspunkte:

- Stilvolles Servieren
- Europäisches Eichenholz
- Stilvoll & praktisch

- # 320102 Käsebrett Friends "S" 244x163x30mm
- # 320101 Käsebrett Friends "M" 424x297x50mm
- # 320100 Käsebrett Friends "L" 527x402x50mm
- # 320096 Käsebrett Friends XL 700x565x50mm

## Fr Planche à fromage *Friends*

Vous souhaitez présenter un savoureux fromage dans les règles de l'art? Ces produits peuvent vous aider. Variez avec les différentes formes et tailles de planches à fromage. Choisissez du bois ou de l'ardoise. Une cloche est disponible pour les plus grands formats de planches pour conserver la fraîcheur des fromages présentés. Ou choisissez d'autres accessoires de dégustation.

### Avantages:

- Servez avec élégance
- Chêne européen
- Élégante & pratique

- # 320102 Planche à fromage friends "S" 244x163x30mm
- # 320101 Planche à fromage friends "M" 424x297x50mm
- # 320100 Planche à fromage friends "L" 527x402x50mm
- # 320096 Planche à Fromage Friends XL 700x565x50mm

# Serving boards Friends



# 320091



# 320098



# 320090

## Accessories



# 320080  
Board Oil

Here, you are tastefully presenting your cheese as top notch. These products can help you with that. You can play with the various shapes and sizes of these cheese boards. You can choose wood or slate. The biggest presentations keep cheese fresh under the cheese bell. Or, you can opt for our other test presentations.

## En Serving boards Friends

Here, you are tastefully presenting your cheese as top notch. These products can help you with that. You can play with the various shapes and sizes of these cheese boards. You can choose wood or slate. The biggest presentations keep cheese fresh under the cheese bell. Or, you can opt for our other test presentations.

### Advantages:

- Stylish & handy
- European oak wood
- Perfect for parties

- # 320091 Serving Board Friends M  
530x120x20mm
- # 320098 Serving Board Friends L  
730x150x30mm
- # 320090 Serving Board Friends XL  
1130x150x50mm

## Nl Kaasplank Friends

Smaakvol kaas presenteren van de bovenste plank? Daar kunnen deze producten je bij helpen. Je kunt spelen met de verschillende vormen en formaten van deze kaasplanken. Kies voor hout of leisteen. De allergrootste presentaties houden kaas vers onder de stolp. Of kies voor onze andere proefpresentaties.

### Voordelen:

- Stijlvol & handig
- Europees eikenhout
- Perfect voor feesten & horeca

- # 320091 Kaas & Tapasplank Friends M  
530x120x20mm
- # 320098 Kaas & Tapasplank Friends L  
730x150x30mm
- # 320090 Kaas & Tapasplank Friends XL  
1130x150x50mm

## De Käsebrett Friends

Köstlichen Käse vom obersten Brett präsentieren? Dabei können Ihnen diese Produkte helfen. Sie können mit den verschiedenen Formen und Formaten dieser Käsebretter spielen. Entscheiden Sie sich für Holz oder Schiefer. Die allergrößten Präsentationen halten Käse unter der Glocke frisch. Oder entscheiden Sie sich für unsere anderen Präsentationen zum Probieren.

### Pluspunkte:

- Stilvoll & praktisch
- Europäisches Eichenholz
- Perfekt für Parties & Gastronomie

- # 320091 Käse & Tapas Brett Friends 'M'  
530x120x20mm
- # 320098 Käse & Tapas Brett Friends 'L'  
730x150x30mm
- # 320090 Käse & Tapas Brett Friends 'XL'  
1130x150x50mm

## Fr Planche à fromage Friends

Vous souhaitez présenter un savoureux fromage dans les règles de l'art? Ces produits peuvent vous aider. Variez avec les différentes formes et tailles de planches à fromage. Choisissez du bois ou de l'ardoise. Une cloche est disponible pour les plus grands formats de planches pour conserver la fraîcheur des fromages présentés. Ou choisissez d'autres accessoires de dégustation.

### Avantages:

- Élegante & pratique
- Chêne européen
- Idéal pour les fêtes & la restauration

- # 320091 Planche à Fromages & Tapas  
Friends M 530x120x20mm
- # 320098 Planche à Fromages & Tapas  
Friends L 730x150x30mm
- # 320090 Planche à Fromages & Tapas  
Friends XLL 1130x150x50mm



# Serving boards

## Friends / Slate

66 | serving boards



# 859003



# 359007



### En Serving boards

## Friends / Slate

Here, you are tastefully presenting your cheese as top notch. These products can help you with that. You can play with the various shapes and sizes of these cheese boards. You can choose wood or slate. The biggest presentations keep cheese fresh under the cheese bell. Or, you can opt for our other test presentations.

# 859003 Cheese Board Friends XL incl. dome, 700x565x330mm

#### Advantages:

- Anti-slip feet for extra grip
- Handle with party pick holder
- Stylish & unique way of serving

# 359007 Party Tower 360x323x60mm

### M Kaasplank

## Friends / Slate

Smaakvol kaas presenteren van de bovenste plank? Daar kunnen deze producten je bij helpen. Je kunt spelen met de verschillende vormen en formaten van deze kaasplanken. Kies voor hout of leisteen. De allergrootste presentaties houden kaas vers onder de stolp. Of kies voor onze andere proefpresentaties.

# 859003 Friends board oak XL, incl. stolp, 700x565x330mm

#### Voordelen:

- Anti-slip voetjes voor extra grip
- Handvat met party prikker houder
- Stijlvolle & unieke manier van serveren

# 359007 Cheese tower 360x323x60mm

### De Käsebrett

## Friends / Slate

Köstlichen Käse vom obersten Brett präsentieren? Dabei können Ihnen diese Produkte helfen. Sie können mit den verschiedenen Formen und Formaten dieser Käsebretter spielen. Entscheiden Sie sich für Holz oder Schiefer. Die allergrößten Präsentationen halten Käse unter der Glocke frisch. Oder entscheiden Sie sich für unsere anderen Präsentationen zum Probieren.

# 859003 Käsebrett Friends XL inkl. Haube, 700x565x330mm

#### Pluspunkte:

- Rutschhemmende Füße für zusätzlichen Halt
- Handle with party pick holder
- Stilvolle & einzigartige Servierweise

# 359007 Cheese tower 360x323x60mm

### Fr Planche à fromage

## Friends / Slate

Vous souhaitez présenter un savoureux fromage dans les règles de l'art? Ces produits peuvent vous aider. Variez avec les différentes formes et tailles de planches à fromage. Choisissez du bois ou de l'ardoise. Une cloche est disponible pour les plus grands formats de planches pour conserver la fraîcheur des fromages présentés. Ou choisissez d'autres accessoires de dégustation.

# 859003 Plateau 'Friends' XL, incl. cloche, 700x565x330mm

#### Avantages:

- Pieds antidérapants pour une plus grande stabilité
- Poignée avec support de pics festifs
- Présentation élégante & originale

# 359007 Cheese tower 360x323x60mm



# Wicker baskets



# 209996



# 209994



# 209993



# 209992



# 209997

## Tip:

- Do not place the baskets directly on the bottom of a refrigerated unit. Use Coolstep, for example, as the base. This is in connection with the air circulation.
- If you use the baskets during the day in the refrigerated unit, take them out of the unit at night to ventilate.
- Remember; allow traditional reed baskets to dry to the open air after cleaning."

## En Wicker baskets

These hand-crafted, braided wicker baskets are suitable for displaying both cheese and other products. They come in various shapes and sizes, so that there is always a basket that suits your individual corporate style. A true bit of craftsmanship is mastery!

### Advantages.

- Natural appearance
- Handmade

- # 209996 Reed basket, round  
Ø200xH90/50mm
- # 209994 Wicker Basket, round with handles, Ø320xH90/50mm
- # 209993 Wicker Basket, A4  
325x235x90mm
- # 209992 Wicker Basket  
520x320x70mm
- # 209997 Reed basket, rectangular  
520x320x50mm

## N Rietenmand

Deze ambachtelijke met de hand gevlochten rieten manden zijn geschikt voor zowel het presenteren van kaas als voor andere producten. Ze zijn er in verschillende formaten en vormen, zodat er altijd een mand is die past bij jouw persoonlijke huisstijl. Een staaltje vakmanschap is meesterschap!

### Voordelen:

- Natuurlijke uitstraling
- Handgemaakt

- # 209996 Rietenmand, rond  
Ø200xH90/50mm
- # 209994 Rietenmand, rond met hand grepen, Ø320xH90/50mm
- # 209993 Rietenmand, rechthoek, schuin olopend (1xA4) 325x235x90mm
- # 209992 Rietenmand, rechthoek (2xA4) 520x320x70mm
- # 209997 Rietenmand, rechthoek 520x320x50mm

## De Rohrkorb

Diese traditionell von Hand geflochtenen Weidenkörbe eignen sich sowohl für die Präsentation von Käse als auch von anderen Produkten. Es gibt sie in unterschiedlichen Größen und Formen, sodass Sie immer einen Korb finden werden, der zu Ihrem persönlichen Firmenlook passt. Handwerk ist Trumpf!

### Pluspunkte:

- Natürliche Ausstrahlung
- Handgefertigt

- # 209996 Rohrkorb, rund  
Ø200xH90/50mm
- # 209994 Rohrkorb, rund, mit Griff, Ø320xH90/50mm
- # 209993 Rohrkorb  
325x235x90mm
- # 209992 Rohrkorb  
520x320x70mm
- # 209997 Rohrkorb, rechteckig  
520x320x50mm

## Fr Corbeille

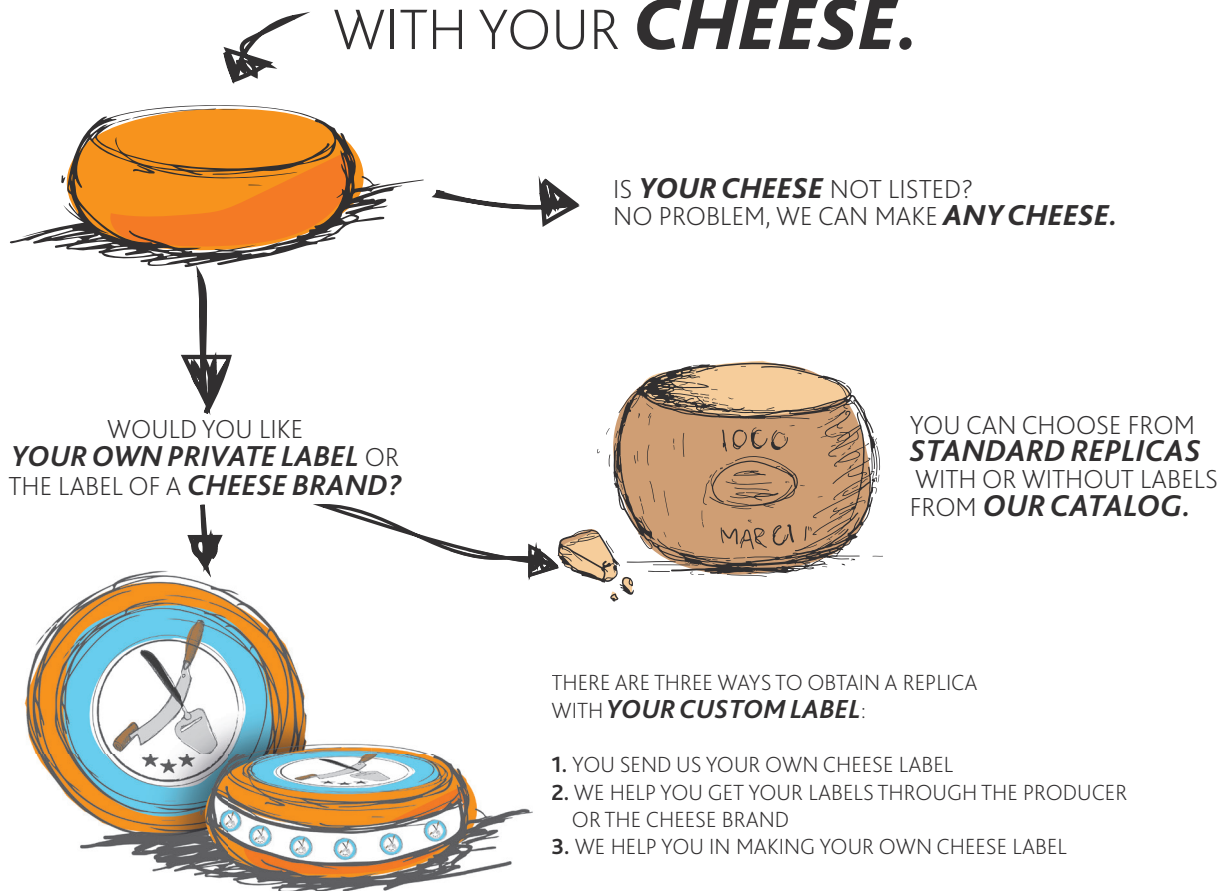
Ces paniers en osier artisanaux, tressés à la main, présenteront à merveille les fromages et d'autres produits. Proposés en différentes tailles et formes, il y en aura toujours un adapté à votre présentation visuelle. Une présentation qui prouve votre savoir-faire!

### Avantages:

- Naturelle Ausstrahlung
- Handgefertigt

- # 209996 Panier en osier, rond  
Ø200xH90/50mm
- # 209994 Corbeille en osier avec poignées handles, Ø320xH90/50mm
- # 209993 Corbeille rectangulaire en osier 325x235x90mm
- # 209992 Corbeille rectangulaire en osier 520x320x70mm
- # 209997 Panier en osier, rectangulaire 520x320x50mm

## CHOOSE THE **REPLICA** THAT YOU LIKE OR THAT FITS WITH YOUR **CHEESE**.



### En Replica's

You could almost take a bite, that's how real our cheese replicas are. With these true-to-life "look-alikes," an impressive and professional shop presentation is a piece of cake. It is the ideal way to exhibit more cheese with less inventory. The display case is full, while you need to cut less in advance. In this way, you sell much more fresh cheese. Cheese Replicas are also designed to promote cheese brands. They are available in every model, every color, every brand. But, don't forget to ask for permission.

#### Advantages:

- One-time acquisition cost
- Light weight
- Unbreakable (long life)
- Waterproof and airtight
- Any brand label and banding is possible

### Nl Replica's

Je zou er bijna een hap van nemen, zo écht zijn onze kaasreplica's. Met deze natuurgetrouwe 'look alikes' is een indrukwekkende en professionele winkel-presentatie zo voor elkaar. Ideaal om met minder voorraad, meer kaas te etaleren. De toonbank ligt vol, terwijl je toch minder hoeft voor te snijden. Je verkoopt zo veel meer verse kaas. Kaasdummy's zijn ook bedoeld om kaasmerken te promoten. Ze zijn verkrijgbaar in bijna elk model, elke kleur en in elk merk. Vraag die overigens wel even om toestemming.

#### Pluspunten:

- Eenmalige aanschafkosten
- Licht gewicht
- Onbreekbaar (lange levensduur)
- Water- en luchtdicht
- Elk merketiket en elke banderol mogelijk
- Kleurecht

### De Käsedummy

Man bekommt direkt Lust, hineinzubeißen, so echt wirken unsere Käse-Repiken. Mit diesen naturgetreuen „Doppelgängern“ schaffen Sie eine beeindruckende und professionelle Ladenpräsentation. Ideal, um mit weniger Vorrat mehr Käse zu präsentieren. Die Theke ist voll, obwohl Sie dafür weniger schneiden müssen. Sie verkaufen auf diese Weise viel mehr frischen Käse. Käseattrappen sind auch dazu bestimmt, Käsemarken zu bewerben. Sie sind in nahezu jedem Modell, jeder Farbe und jeder Marke erhältlich. Fragen Sie ruhig mal, was die anderen denken.

#### Pluspunkte:

- Einmalige Anschaffungskosten
- Leichtes Gewicht
- Unzerbrechlich (lange Lebensdauer)
- Wasser- und luftdicht
- Jedes Markenetikett und jede Banderole möglich
- Farbecht

### Fr Replica's

Nos fromages factices semblent si vrais qu'on en prendrait presque un morceau. Grâce à nos reproductions fidèles, vous réalisez très facilement une impressionnante présentation professionnelle en magasin. Idéal pour présenter plus de fromages avec moins de stock. Votre comptoir est toujours bien garni, sans coupe inutile. Vous vendez ainsi beaucoup plus de fromage frais. Les fromages factices sont également conçus pour promouvoir des marques de fromage. Ils sont disponibles pour pratiquement tous les types, marques et couleurs. Mais n'oubliez pas de demander une autorisation.

#### Avantages:

- un seul investissement à la base
- poids léger
- incassables (durent longtemps)
- étanches à l'air et à l'humidité
- choix d'étiquettes et de bandeaux
- couleurs inaltérables

#### Legend of symbols

- Ⓢ • This replica is Solid
- ℒ • This replica is supplied without a Label / tag
- 25 • Sold by 25
- Ⓜ • This replica is Hollow

#### Symbolen legenda

- Ⓢ Deze dummy is Massief
- ℒ Deze dummy word zonder Label / etiket geleverd
- 25 Verkoop vanaf 25 stuks
- Ⓜ Deze dummy is Hol

#### Symbol Legende

- Ⓢ Diese Atrappe ist Massiv
- ℒ Diese Atrappe wird ohne Etikett / Banderole geliefert
- 25 Verkauf ab 25
- Ⓜ Diese Atrappe ist Hoh

#### Légende des symboles

- Ⓢ Ce fromage factice est Massif
- ℒ Ce fromage factice est livré sans Étiquette
- 25 A partir de 25 pièces
- Ⓜ Ce fromage factice est Creux

# Real cheese replica's



L H

# 360002  
Ø240xH90mm

EN - Cheese replica Gouda, 4 kg, yellow  
NL - Kaasdummy Gouda, 4 kg, yellow  
DE - Käsedummy Gouda, 4 Kg, gelb  
FR - Factice de fromage Gouda, 4 kg, jaune



L H 25

# 360044  
Ø240xH90mm

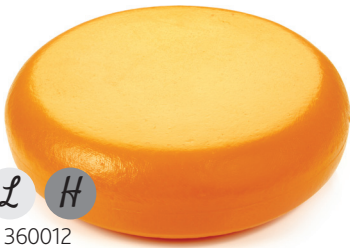
EN - Cheese replica Gouda, 4kg, organic, yellow  
NL - Kaasdummy Gouda, 4kg, eco geel  
DE - Käsedummy Gouda, 4Kg, öko gelb  
FR - Factice de fromage Gouda, 4kg, bio jaune



L H

# 360000  
Ø345xH105mm

EN - Cheese replica Gouda, 12kg, low, dark yellow  
NL - Kaasdummy Gouda, 12kg, laag, donker geel  
DE - Käsedummy Gouda, 12 Kg, flach, dunkelgelb  
FR - Factice de fromage Gouda, 12kg, bas, jaune foncé



L H

# 360012  
Ø345xH125mm

EN - Cheese replica Gouda, 12kg, high, light yellow  
NL - Kaasdummy Gouda 12kg, hoog, lichtgeel  
DE - Käsedummy Gouda 12Kg hoch, hellgelb  
FR - Factice de fromage Gouda, 12kg, haut, jaune clair



L H

# 360034  
Ø345xH125mm

EN - Cheese replica Gouda, 12kg, organic, yellow  
NL - Kaasdummy Gouda, 12kg, eco geel  
DE - Käsedummy Gouda, 12 Kg, öko gelb  
FR - Factice de fromage Gouda, 12kg, bio jaune



L H 25

# 360006  
Ø345xH105mm

EN - Cheese replica Gouda 12kg, black  
NL - Kaasdummy Gouda, 12kg, zwart  
DE - Käsedummy Gouda, 12Kg, schwarz  
FR - Factice de fromage Gouda, 12kg, noir



L H

# 360016  
Ø400xH140mm

EN - Cheese replica Gouda, 16kg, dark yellow  
NL - Kaasdummy Gouda, 16kg, donker geel  
DE - Käsedummy Gouda 16kg, dunkel gelb  
FR - Factice de fromage Gouda, 16kg, jaune foncé



L H

# 360001  
Ø400xH140mm

EN - Cheese replica Gouda, 16kg, light yellow  
NL - Kaasdummy Gouda, 16kg, lichtgeel  
DE - Käsedummy Gouda, 16 Kg, hellgelb  
FR - Factice de fromage Gouda, 16kg, jaune clair



L H

# 360018  
Ø345xH150mm

EN - Cheese replica Leerdammer (without label)  
NL - Kaasdummy Leerdammer, geel (zonder label)  
DE - Käsedummy Leerdammer (ohne Markenlabel)  
FR - Factice de fromage Leerdammer, jaune



S L

# 216021  
125x100x45mm

EN - Cheese replica Gouda, piece 390gr  
NL - Kaasdummy Gouda, punt 390gr  
DE - Käsedummy Gouda, Spitze 390gr  
FR - Factice de fromage Gouda, pointe 390gr



S L

# 210134  
125x105x45mm

EN - Cheese replica Gouda, block  
NL - Kaasdummy Gouda Blok  
DE - Käsedummy Gouda, Block  
FR - Factice de fromage Gouda, bloc



# Real cheese replica's

70 | cheese replica's



L H

# 360003  
Ø320x100mm

EN - Cheese replica Kanter, 10kg, yellow  
NL - Kaasdummy Kanter, 10kg, geel  
DE - Käsedummy Kanter, 10 Kg, gelb  
FR - Factice de fromage Kanter, 10kg, jaune



L H

# 360005  
Ø320x120mm

EN - Cheese replica Kanter 12kg, yellow  
NL - Kaasdummy Kanter, 12kg, geel  
DE - Käsedummy Kanter 12 Kg, gelb  
FR - Factice de fromage Kanter, 12kg, jaune



L H

# 360032  
Ø280x100mm

EN - Cheese replica Kanter, 7kg, yellow  
NL - Kaasdummy Kanter, 7kg, geel  
DE - Käsedummy Kanter, 7 Kg, gelb  
FR - Factice de fromage Kanter, 7kg, jaune



L H 25

# 360045  
Ø280x100mm

EN - Cheese replica Kanter, 7kg, white  
NL - Kaasdummy Kanter, 7kg, wit  
DE - Käsedummy Kanter, 7 Kg, weiß  
FR - Factice de fromage Kanter, 7kg, blanc



L H

# 360017  
Ø240x90mm

EN - Cheese replica Goats cheese, 4kg, white  
NL - Kaasdummy Geitenkaas, 4kg, wit  
DE - Käsedummy Ziegenkäse 4Kg, weiß  
FR - Factice de fromage de Chèvre, 4kg, blanc



L H

# 360004  
Ø360x130mm

EN - Cheese replica Maasdammer, yellow  
NL - Kaasdummy Maasdammer, geel  
DE - Käsedummy Maasdammer, gelb  
FR - Factice de fromage Maasdammer, jaune



L H 25

# 360075  
Ø130x60mm

EN - Cheese replica Farm cheese, 1kg  
NL - Kaasdummy Boerenkaas, 1kg  
DE - Käsedummy Bauernkäse, 1 Kg  
FR - Factice de fromage Fromage Fermier, 1kg



L H 25

# 360037  
Ø250x70mm

EN - Cheese replica Hironnelle, white  
NL - Kaasdummy Hironnelle, wit  
DE - Käsedummy Hironnelle, weiß  
FR - Factice de fromage Hironnelle



L H 25

# 360038  
Ø320x110mm

EN - Cheese replica Pan Pan, red  
NL - Kaasdummy Pan Pan, rood  
DE - Käsedummy Pan Pan, rot  
FR - Factice de fromage Pan Pan, rouge



L H 25

# 361008  
Ø105x50mm

EN - Cheese replica Tête De Moine  
NL - Kaasdummy Tête De Moine  
DE - Käsedummy Tête De Moine  
FR - Factice de fromage Tête de Moine

# Real cheese replica's



S

# 209055  
Ø150x33mm

EN - Cheese replica RocheBaron  
NL - Kaasdummy RocheBaron  
DE - Käsedummy RocheBaron  
FR - Factice de fromage RocheBaron



S L

# 216164  
250x125x45mm

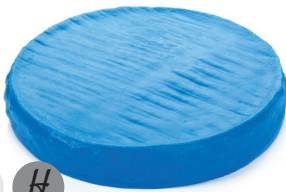
EN - Cheese replica Cambozola, half  
NL - Kaasdummy Cambozola, half  
DE - Käsedummy Cambozola, half  
FR - Factice de fromage Cambozola



L H

# 360041  
Ø240x40mm

EN - Cheese replica Cambozola, white  
NL - Kaasdummy Cambozola, wit  
DE - Käsedummy Cambozola, weiß  
FR - Factice de fromage Cambozola, Blanc



L H

# 360047  
Ø240x40mm

EN - Cheese replica Cambozola, blue  
NL - Kaasdummy Cambozola, blauw  
DE - Käsedummy Cambozola, blau  
FR - Factice de fromage Cambozola, bleu



H

# 370002  
Ø195x55mm

EN - Cheese replica Castello Blue EPS  
NL - Kaasdummy Castello Blue, EPS  
DE - Käsedummy Castello Blue, EPS  
FR - Factice de fromage Castello Bleu, EPS



H

# 360054  
Ø200x60mm

EN - Cheese replica Port Salut  
NL - Kaasdummy Port Salut  
DE - Käsedummy Port Salut  
FR - Factice de fromage Port Salut



L H

# 360036  
Ø240x50mm

EN - Cheese replica Kernhem  
NL - Kaasdummy Kernhem  
DE - Käsedummy Kernhem  
FR - Factice de fromage Kernhem



H 25

# 360031  
Ø230x35mm

EN - Cheese replica Chaumes  
NL - Kaasdummy Chaumes  
DE - Käsedummy Chaumes  
FR - Factice de fromage Chaumes



H 25

# 360067  
Ø250x40mm

EN - Cheese replica St. Albray  
NL - Kaasdummy St. Albray  
DE - Käsedummy St. Albray  
FR - Factice de fromage St. Albray



L H

# 360053  
Ø250x40mm

EN - Cheese replica Cambozola, red  
NL - Kaasdummy Cambozola rood  
DE - Käsedummy Cambozola rot  
FR - Factice de fromage Cambozola rouge



S L

# 216104  
160x70x40mm

EN - Cheese replica Brie, slice, 1/16  
NL - Kaasdummy Brie, punt, 1/16  
DE - Käsedummy Brie, Spitze 1/16  
FR - Factice de fromage Brie, Pointe 1/16



L H

# 360029  
Ø330x40mm

EN - Cheese replica Brie  
NL - Kaasdummy Brie  
DE - Käsedummy Brie  
FR - Factice de fromage Brie



# Real cheese replica's



H

# 370004  
Ø335x42mm

EN - Cheese replica Brie, EPS, foil Président  
NL - Kaasdummy Brie, EPS, folie Président  
DE - Käsedummy Brie, EPS, Folie Président  
FR - Factice de fromage Brie, EPS, film Président



L H

# 370000  
Ø335x42mm

EN - Cheese replica Brie, EPS, white foil  
NL - Kaasdummy Brie, EPS, folie wit  
DE - Käsedummy Brie, EPS, Folie weiß  
FR - Factice de fromage Brie, EPS, film blanc



S L

# 216105  
Ø90x35mm

EN - Cheese replica Camembert  
NL - Kaasdummy Camembert  
DE - Käsedummy Camembert  
FR - Factice de fromage Camembert



S

# 216012  
180x160x65mm

EN - Cheese replica Emmental Switzerland, block 2,5kg,  
NL - Kaasdummy Emmental, blok 2,5kg,  
DE - Käsedummy Emmentaler CH, Block 2,5Kg,  
FR - Factice de fromage Emmental Suisse, bloc 2,5kg,



S

# 216028  
265x100x85mm

EN - Cheese replica Gruyère Switzerland, block 2,5kg,  
NL - Kaasdummy Gruyère, blok 2,5kg  
DE - Käsedummy Gruyère CH, Block 2,5 kg,  
FR - Factice de fromage Gruyère Suisse, bloc 2,5kg,,



S L

# 216042  
190x70x12mm

EN - Cheese replica Grana Padano, slice, 1/32  
NL - Kaasdummy Grana Padano, stuk 1/32  
DE - Käsedummy Grana Padano, Spitze, 1/32  
FR - Factice de fromage Grana Padano, pointe, 1/32



L H

# 360049  
Ø410x250mm

EN - Cheese replica Parmesan Reggiano, with dish  
NL - Kaasdummy Parmesan Reggiano, incl schaal  
DE - Käsedummy Parmesan Reggiano, mit Schüssel  
FR - Factice de fromage Parmesan Reggiano, avec plat



L H

# 360052  
Ø410x250mm

EN - Cheese replica Parmesan Reggiano  
NL - Kaasdummy Parmesan Reggiano  
DE - Käsedummy Parmesan Reggiano  
FR - Factice de fromage Parmesan Reggiano



L H

# 360055  
Ø410x250mm

EN - Cheese replica Grana Padano  
NL - Kaasdummy Grana Padano  
DE - Käsedummy Grana Padano  
FR - Factice de fromage Grana Padano





# Real cheese replica's



Comté label optional

L H

# 360079  
Ø630x90mm

EN - Cheese replica Comté  
NL - Kaasdummy Comté  
DE - Käsedummy Comté  
FR - Factice de fromage Comté

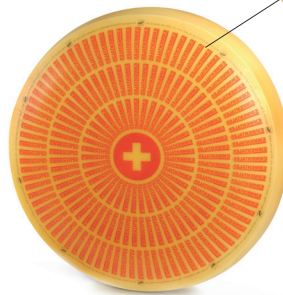
Gruyère label optional



L H

# 360080  
Ø630x90mm

EN - Cheese replica Gruyère  
NL - Kaasdummy Gruyère  
DE - Käsedummy Gruyère  
FR - Factice de fromage Gruyère



Emmentaler label optional

L H

# 360068  
Ø800x200mm

EN - Cheese replica Emmentaler  
NL - Kaasdummy Emmentaler  
DE - Käsedummy Emmentaler  
FR - Factice de fromage Emmentaler

# Counter decoration



# 209056  
1000mm

EN - Decorative greenery Buxaceae garland, set of 12 pcs  
NL - Decoratiegroen Buxus slinger, set à 12 stuks  
DE - Dekorationsgrün Buchsbaumgewächse Girlande  
FR - Décoration verte Guirlande Buxaceae



# 209007  
300mm

EN - Decorative greenery Buxaceae, set of 6 pcs  
NL - Decoratiegroen Buxus takje, set à 6 stuks  
DE - Dekorationsgrün Buchsbaumgewächse, Set mit 6 Stück  
FR - Décoration verte Branche de Buxaceae, set de 6 pcs

# Superdummy



#360063

Ø1000x320mm

EN - Cheese replica Gouda Super, yellow  
NL - Kaasdummy Gouda Super, geel  
DE - Käsedummy Gouda Super, gelb  
FR - Factice de fromage Gouda Super, jaune



#957013

EN - Bag for large cheese replica  
NL - Tas tbv Superdummy  
DE - Tas tbv Superdummy  
FR - Bag for large cheese replica



#957009

EN - Superdummy stand with basket excl. replica  
NL - Superdummy Standaard met Mand, ex dummy  
DE - Superattrappen-Ständer mit Korb, ex Dummy  
FR - Support Superdummy avec panier, ex factice de fromage



#957010

Ø1000x1000x320mm

EN - Superdummy stand with basket incl. replica  
NL - Superdummy standaard met mand, incl. dummy  
DE - Käse-Attrappe Super Ständer inkl. Dummy  
FR - Porte-Superfactice avec panier et factice







# Mr. Smith culinary apron for real cheesemongers



# 955050



# 955054



# 955055



## En Mr. Smith culinary apron

Wear it with pride: the Mr. Smith Leather Pocket Apron by Boska. Ideal for the cheese specialists or during, for example, a barbecue.

### Advantages:

- 100% leather
- Cook like a pro, look like a pro
- Adjustable strap

- # 955050 Mr. Smith Culinary Apron pocket Brown, 710x113x112mm
- # 955054 Mr. Smith Culinary Apron pocket Blue, 710x113x112mm
- # 955055 Mr. Smith Culinary Apron pocket Grey, 710x113x112mm

## Nl Mr. Smith keukenschort

Draag hem met trots: het Mr. Smith Leren Schort van Boska. Ideaal voor de kaasspecialisten of tijdens bijvoorbeeld een barbecue.

### Voordelen:

- 100% leder
- Professionele uitstraling
- Verstelbare band

- # 955050 MR. Smith Keukenschort Bruin, 710x113x112mm
- # 955054 MR. Smith Keukenschort Blauw, 710x113x112mm
- # 955055 MR. Smith Keukenschort Grijs, 710x113x112mm

## De Mr. Smith Kulinarische Schürze

Tragen Sie sie mit Stolz: die Mr. Smith-Lederschürze von Boska. Ideal für Käsespezialisten oder zum Beispiel zum Grillen.

### Pluspunkte:

- 100% leder
- Professionelle Ausstrahlung
- Verstellbares Band

- # 955050 Mr. Smith Kulinarische Schürze Braun, 710x113x112mm
- # 955054 Mr. Smith Kulinarische Schürze Blau, 710x113x112mm
- # 955055 Mr. Smith Kulinarische Schürze Grau, 710x113x112mm

## Fr Mr. Smith Tablier de Cuisine

Portez-le avec fierté : le Tablier de Cuisine Mr. Smith de Boska. Idéal pour les spécialistes du fromage ou pendant un barbecue.

### Avantages:

- 100% cuir
- Aspect professionnel
- Sangle réglable

- # 955050 Tablier de Cuisine Mr. Smith Brun, 710x113x112mm
- # 955054 Tablier de Cuisine Mr. Smith Bleu, 710x113x112mm
- # 955055 Tablier de Cuisine Mr. Smith Gris, 710x113x112mm

# Party fondue *Mr. Big*



# 340301  
For cheese fondue

## Raclette



# 851000  
For Raclette or meltable cheeses



# 852000  
For Raclette or meltable cheeses

### En Party fondue *Mr. Big*

Enjoy fondue with up to twelve people. It is possible with this super large cheese fondue Set: Party Fondue, Mr. Big.

# 340301 Party Fondue Mr. Big  
390x390x390mm

### N Party fondue *Mr. Big*

Fonduen met maar liefst twaalf personen? Dat kan met deze supergrote kaasfondueset: Party Fondue Mr. Big.

# 340301 Party Fondue Mr. Big  
390x390x390mm

### De Party fondue *Mr. Big*

Fondue mit gut und gerne 12 Personen? Mit diesem supergroßen Käsefondue-Set ist das möglich: Party-Fondue Mr. Big.

# 340301 Party Fondue Mr. Big  
390x390x390mm

### Fr Party fondue *Mr. Big*

Une fondue pour pas moins de douze personnes? C'est possible avec ce gigantesque set à fondue au fromage : Party Fondue Mr. Big.

# 340301 Party Fondue Mr. Big  
390x390x390mm

## Raclette

What about a delicious raclette! With this Raclette Quattro, suitable for a quarter of Raclette cheese, it's a piece of cake. The heat lamp ensures that the cheese is heated, so that it melts where it should.

# 851000 Raclette Quattro 220V  
390x390x390mm  
# 852000 Raclette Demi 220V  
567x375x110mm

## Raclette

Ga eens lekker racletten! Met deze Raclette Quattro, geschikt voor een kwart Raclette kaas, heb je het zo geregeld. De warmtelamp zorgt dat de kaas zo verwarmd wordt, dat deze smelt waar het moet.

# 851000 Raclette Quattro 220V  
390x390x390mm  
# 852000 Raclette Demi 220V  
567x375x110mm

## Raclette

Viel Spaß beim Raclette! Mit diesem Raclette Quattro, geeignet für einen Viertel Raclettekäse, ist das ganz einfach. Die Wärmelampe sorgt dafür, dass der Käse so erwärmt wird, dass er dort schmilzt, wo er soll.

# 851000 Raclette Quattro 220V  
390x390x390mm  
# 852000 Raclette Demi 220V  
567x375x110mm

## Raclette

Faites donc une soirée raclette! Avec ce Set à Raclette Quattro, qui convient pour un quart de meule de raclette, c'est tout simple. La lampe chauffe le fromage et le fait fondre au bon endroit.

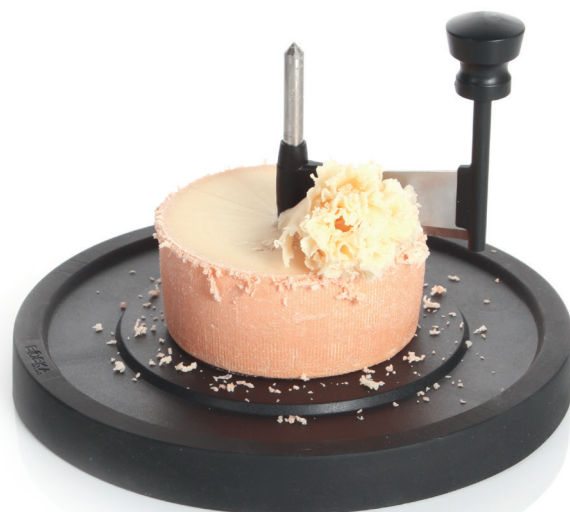
# 851000 Raclette Quattro 220V  
390x390x390mm  
# 852000 Raclette Demi 220V  
567x375x110mm



# Cheese curlers



# 850520  
For Tête de moine & chocolate



# 307412  
For Tête de moine & chocolate

## Accessories



# 850504  
Dome for Curler, 200x200x140mm  
A bell jar specifically for a cheese curler. How handy is that? Keep the cheese on your cheese curler under this bell jar and it will not dry out. In addition, the cheese stays fresh longer and the aromas in the cheese are retained.

### En Cheese curlers

With this Cheese Curler, you put the perfect curl in the cheese. Garnish your favorite dishes with it. Thanks to this handy kitchen tool, you can turn every recipe into a culinary masterpiece.

Would you like to garnish your meal with wafer-thin cheese curls? You can do it with the Milano Cheese Curler. The garnish is delicious for your favorite Italian pasta or a nice fresh salad. You can also put it on the table during a drinks party. Let your visitors enjoy a delicious snack!

#### Advantages:

- Creates cheese & choco curls
- Luxurious black marble
- For salads & desserts

- # 850520 Cheese Curler Marble, 250x233x55mm  
# 307412 Cheese Curler Milano, 250x233x55mm

### Nl Kaaskrullers

Met deze Kaaskruller Marmer zet je de kaas in de perfecte krul. Garneer er je favoriete gerechten mee. Dankzij dit handige keukengerij maak je van ieder recept een culinair hoogstandje.

Je maaltijd garneren met flinterdunne kaaskrullen? Doe het met de Kaaskruller Milano. De garnering is heerlijk voor over je favoriete Italiaanse pasta of een lekkere frisse salade. Zet hem ook eens op tafel tijdens een borrel. Laat je visite maar snoepen!

#### Voordelen:

- Creëert kaas- & chocoladekrullen
- Luxe zwart marmer
- Voor salades & desserts

- # 850520 Kaaskruller Marmer, 250x233x55mm  
# 307412 Kaaskruller Milano, 250x233x55mm

### De Käseschabers

Mit diesem Käseschaber Marmor legen Sie den Käse in perfekte Locken. Garnieren Sie damit Ihre Lieblingsgerichte. Mit diesem handlichen Küchengerät machen Sie aus jedem Rezept ein kulinarisches Meisterwerk.

Ihre Mahlzeit mit hauchdünnen Käselocken garnieren? Das machen Sie mit dem Käseschaber Milano. Die Garnierung passt wunderbar zu Ihrer italienischen Lieblingspasta oder einem leckeren, frischen Salat. Stellen Sie ihn auch bei einer Party auf den Tisch. Lassen Sie Ihren Besuch mal naschen!

#### Pluspunkte:

- Macht Käse- & Schokoladenlocken
- Spülmaschinenfest
- Für Salate & Desserts

- # 850520 Käseschaber Marmor, 250x233x55mm  
# 307412 Käseschaber Amsterdam, 250x233x55mm

### Fr Friseurs à Fromage Marbre

Avec ce Friseur à Fromage Marbre, vous préparez des rosettes de fromage parfaites. Idéal pour agrémenter vos plats préférés. Grâce à cet ustensile de cuisine pratique, vous ferez des prouesses culinaires à partir de toute recette.

Vous voulez agrémenter votre plat avec des rosettes de fromage ultrafines? Utilisez alors le Friseur à Fromage Milano. Préparez de délicieuses rosettes de fromage pour garnir vos pâtes italiennes ou une délicieuse salade verte. Et à l'apéritif, posez le friseur sur la table. Vos invités vont se régaler!

#### Avantages:

- Préparez des copeaux de fromage & de chocolat
- Marbre noir luxueux
- Pour les salades & desserts

- # 850520 Friseur à Fromage Marbre, 250x233x55mm  
# 307412 Friseur à Fromage Amsterdam, 250x233x55mm





# 307085  
For semi hard / hard cheeses



# 307410 (307415 bulk)  
For semi hard / hard cheeses



# 307411  
For semi hard / hard cheese

## En Testing, serving, sampling

The flagship among the Boska cheese slicers: the Cheese Slicer Monaco+. More than 120 years of Boska experience has been incorporated into this slicer. The cheese slicer contains all the technological developments that are needed to slice cheese perfectly. The well thought-out waffle pattern ensures less resistance on the blade. Thanks to the ridges in the cutting section, you can slide through the cheese even more easily. Add to this the patented, non-stick treatment and you are sold!

# 307085 Cheese Slicer Monaco+

With the Cheese Slicer Milano+ you determine the thickness of your cheese slices yourself! This slicer is extra non-stick, very affordable and dishwasher safe. With one smooth movement, you can make the most delicious slices of semi hard and hard cheese. The slicer is also suitable for cucumber, asparagus and other vegetables.

# 307411 Cheese Grater Milano+  
# 307410 Cheese Slicer Milano+  
# 307415 Cheese Slicer Milano+ (Bulk)

## N Testen, serveren uitdelen

Het paradepaardje onder de Boska kaasschaven: de Kaasschaaf Monaco+. In deze schaaf is meer dan 120 jaar Boska ervaring verwerkt. De kaasschaaf bevat alle technologische ontwikkelingen die nodig zijn om kaas perfect te schaven. Het weldoordachte wafelpatroon zorgt voor minder weerstand op het blad. Dankzij de ribbels in het snijgedeelte glij je nog makkelijker door de kaas. Tel hier de gepatenteerde non-stick behandeling bij op en je bent verkocht!

# 307085 Kaasschaaf Monaco+

Met de Kaasschaaf Milano+ bepaal je de dikte van je plakken kaas helemaal zelf! Deze schaaf is extra non-stick, zeer betaalbaar en vaatwasserbestendig. Met een vloeiende beweging maak je de heerlijkste plakken half harde en harde kaas. De schaaf is ook geschikt voor komkommer, asperges en andere groenten.

# 307411 Kaasrasp Milano+  
# 307410 Kaasschaaf Milano+  
# 307415 Kaasschaaf Milano+ (12 stuks)

## De Testen, serveren, probieren

Das Paradestück unter den Boska Käsehobeln: der Käsehobel Monaco+. In diesem Hobel wurden über 120 Jahre Boska Erfahrung verarbeitet. Der Käsehobel enthält alle technischen Entwicklungen, die erforderlich sind, um Käse perfekt zu hobeln. Das gut durchdachte Waffelmuster sorgt für geringeren Widerstand auf dem Blatt. Dank der Rippen im Schneideteil gleitet der Hobel noch müheloser durch den Käse. Und die patentierte Antihaf-Behandlung wird Sie endgültig überzeugen.

# 307085 Käsehobel Monaco+

Mit dem Käsehobel Milano+ bestimmen Sie die Dicke der Scheiben selbst! Dieser Hobel hat eine zusätzliche Antihaf-beschichtung, ist sehr preiswert und spülmaschinenfest. Mit einer fließenden Bewegung schneiden Sie die köstlichsten Scheiben halbfesten und harten Käse. Der Hobel ist auch für Gurken, Spargel und anderes Gemüse geeignet.

# 307411 Käsereibe Milano+  
# 307410 Käsehobel Milano+  
# 307415 Käsehobel Milano+ (lose)

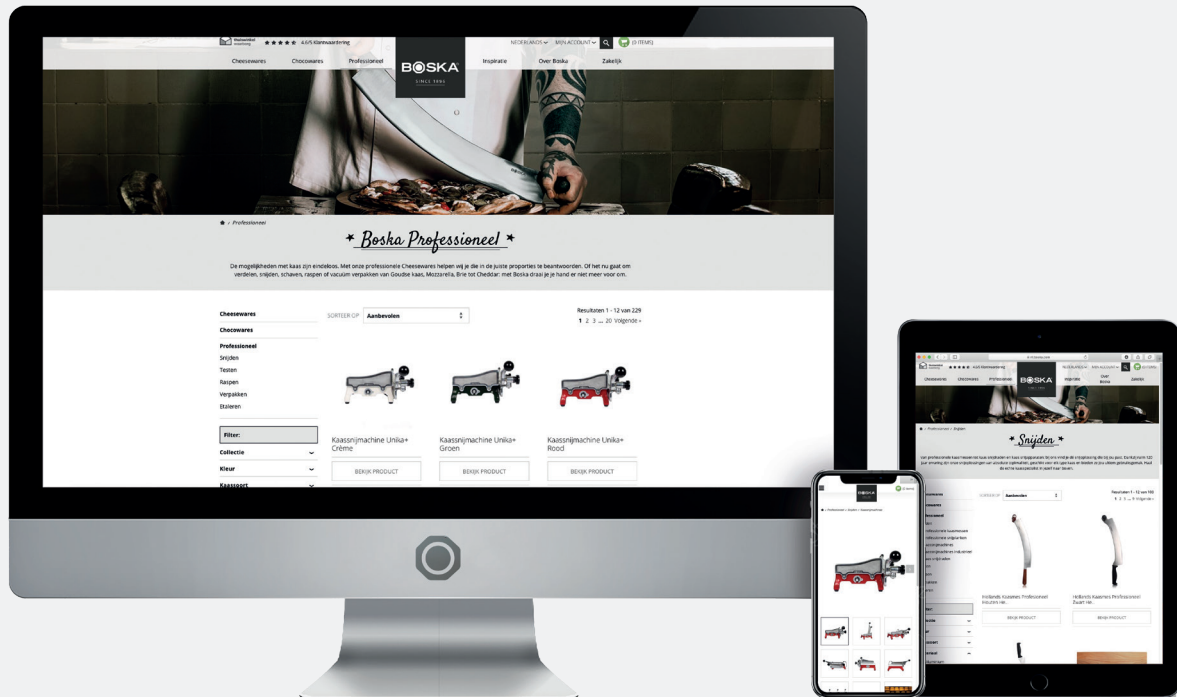
## Fr Tester, servir, échantillonner

Le produit phare parmi les tranchettes à fromage Boska : la Tranchette à Fromage Monaco+. Cette tranchette réunit plus de 120 ans d'expérience. La tranchette à fromage est dotée de toutes les évolutions technologiques nécessaires pour trancher du fromage à la perfection. Grâce à sa texture gaufrée bien pensée, la surface de la tranchette présente moins de résistance. Les cannelures de la lame permettent de trancher encore plus facilement le fromage. Ajoutez-y le revêtement antiadhésif breveté, et vous serez conquis !

# 307085 Tranchette à Fromage Monaco+

Avec la Tranchette à Fromage Milano+, vous déterminez entièrement vous-même l'épaisseur de vos tranches de fromage ! Cette tranchette à fromage parfaitement antiadhésive est tout à fait abordable et va au lave-vaisselle. Avec un mouvement fluide, vous préparez les meilleures tranches de fromage à pâte mi-dure et dure. La tranchette convient aussi au concombre, aux asperges et autres légumes.

# 307411 Râpe à fromage Milano+  
# 307410 Tranchette à fromage Milano+  
# 307415 Tranchette à fromage Milano+ (en vrac)



Please check [boska.com](http://boska.com)

#### Boska Holland

Spanjeweg 8, 2411 PX  
Postbus 110, 2410 AC  
Bodegraven, Holland  
T +31 (0) 172 611 502  
[info@boska.com](mailto:info@boska.com)

#### Boska USA

33 W 26th st, 4th Floor,  
New York, NY 10010 USA  
T: +1 646-869-0260  
[usa@boska.com](mailto:usa@boska.com)

#### Boska Deutschland

Waldteichstraße 89, 46149  
Oberhausen, Deutschland  
T +49 (0)2102 420 925  
F +49 (0)2102 420620  
[deutschland@boska.com](mailto:deutschland@boska.com)

#### Boska France

Immeuble Panama - Parc tertiaire  
SILIC 45, rue de Villeneuve 94573  
RUNGIS Cedex, France  
T +33 (0)1 41 73 54 21  
[france@boska.com](mailto:france@boska.com)

PRO