

PROFESSIONAL

BOSKA®

SINCE 1896



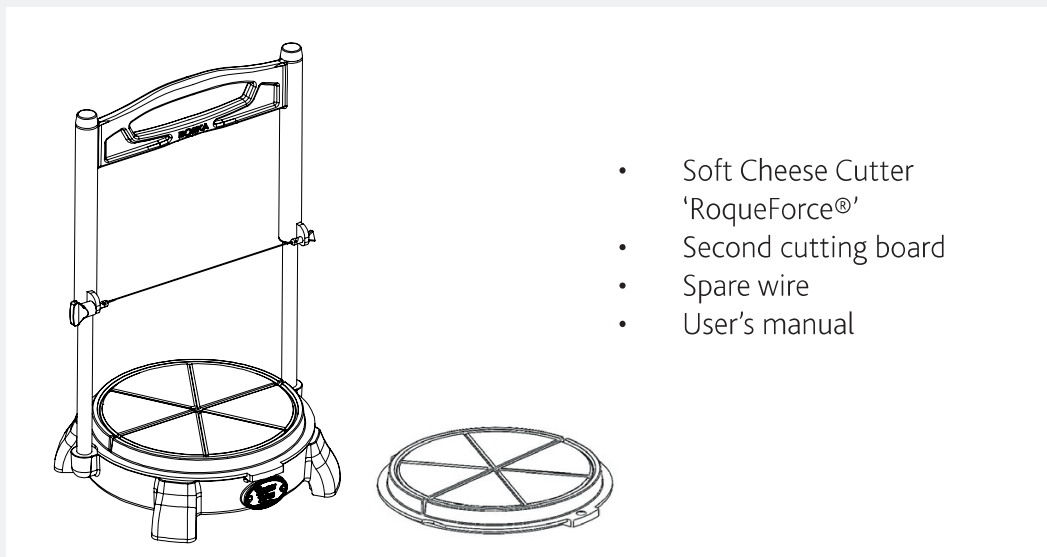
PRO

Rogue Force®

SOFT CHEESE CUTTER

EN, NL, DE, FR, ES

PROFESSIONAL

WHAT'S IN THE BOX:

- Soft Cheese Cutter 'RoqueForce®'
- Second cutting board
- Spare wire
- User's manual

TECHNICAL INFORMATION**'ROQUEFORCE®' SOFT CHEESE CUTTER**

Art. no.	200000 (Black)	210000 (Red)
EAN:	8713638057880	8713638057897
Dimensions	451x323x135mm	
Weight	2.1 Kg	
Material	Aluminium, ABS	
Maximum size cheese	Ø20cm x 15cm (Ø7.8" x 5.9")	

COLORS

The RoqueForce® is available in classic red or stylish black.

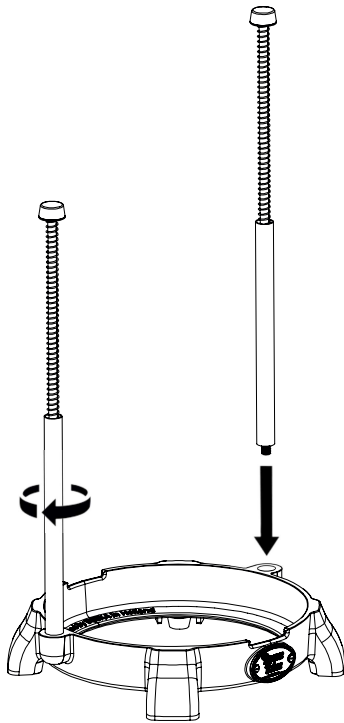
ABOUT

RoqueForce® is a safe, hand-operated cutting device which allows you to cut soft cheese quickly, perfectly and straight. Cutting even moist, crumbly cheese is no problem with the RoqueForce®. Not only can it be used to halve soft cheeses, it can also be used to cut smaller pieces or thick slices with impeccably clean and straight edges.

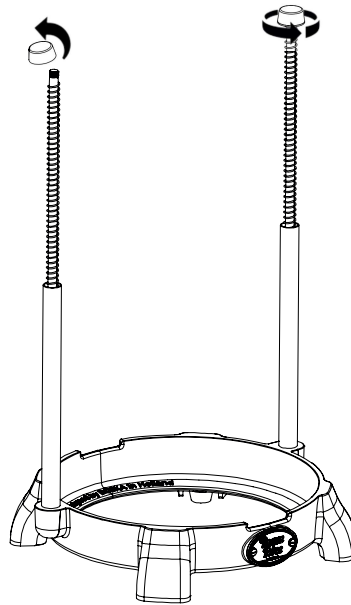
The RoqueForce® comes with an additional cutting board, so you can easily prevent crosscontamination!

INSTALLING THE ROQUEFORCE®

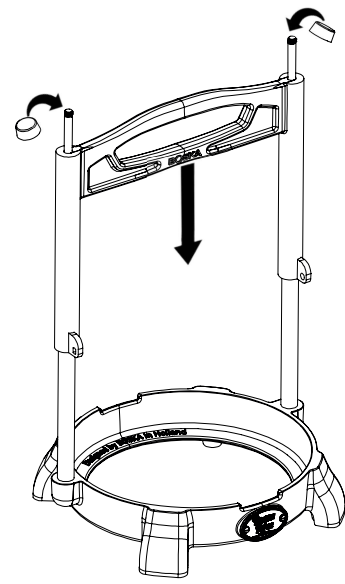
To save space during transport, the RoqueForce® comes in an easy-to-assemble package. Here's how to quickly get started with your RoqueForce®:



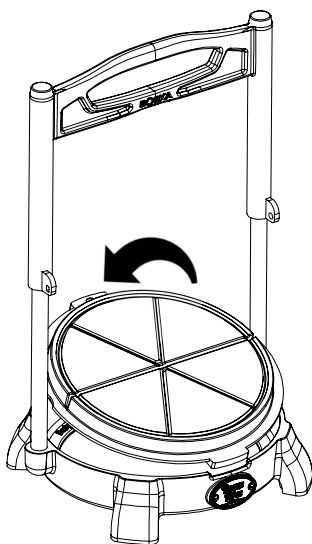
1) Take the base and rods out of the packaging. Assemble the rods into the base.



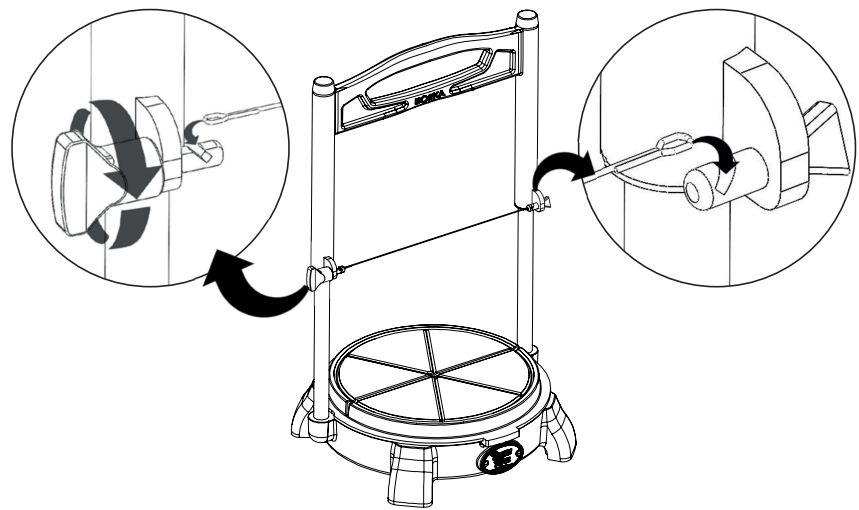
2) Remove the rods' end caps.



3) Place the top part and push down. Screw the end caps back into place. Now you can release the top part.



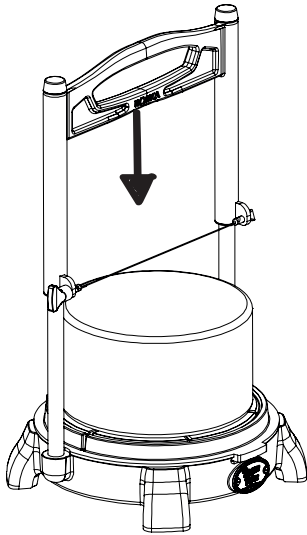
4) Place the cutting board in the base.



5) Use the wire holder with knob to tighten the cutting wire. The wire should be pulled tight for clean cutting. You're now ready to begin cutting!

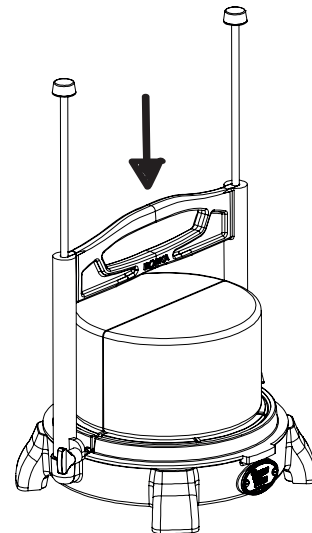
HOW TO CUT CHEESE

The device is suitable for dividing all soft cheeses into halves or wedges (maximum dimensions: Ø20 x 15cm high). For more detailed instructions, please visit www.boska.com or our YouTube channel.



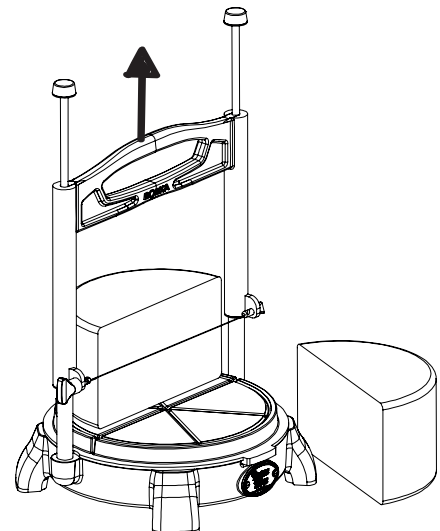
1. Place the cheese on the cutting board. Use the partitions on the cutting board to determine the correct placement. Make sure the packaging is either removed or scored on all the intended cutting surfaces.

2. Push the top part down using the handle. Push the handle down until the cutting wire has cut through the entire cheese and ends up in the cutting board trench.



3. Remove the cut piece of cheese to prevent damage from the wire after it's removed.

4. Upon removal, the top part will return to its resting position.



CLEANING

- Clean the RoqueForce® daily.
- The RoqueForce® must be cleaned before switching to a different type of cheese in order to prevent cross-contamination.
- Use hot water, a soft brush and a neutral cleansing detergent such as green soap or dish soap to clean the RoqueForce®. The RoqueForce® cutting board can also be washed in the dishwasher. For an optimal lifespan, do not wash the cutting wire in the dishwasher.
- To prevent damage to the plastic parts, do not use water hotter than 70°C (160°F).
- Never use hard brushes, abrasive materials, soda, chlorine, disinfectant or aggressive detergents.
- Rinse the RoqueForce® with water after cleaning, then dry thoroughly in order to prevent damage to parts due to dust and moisture.

WARNINGS

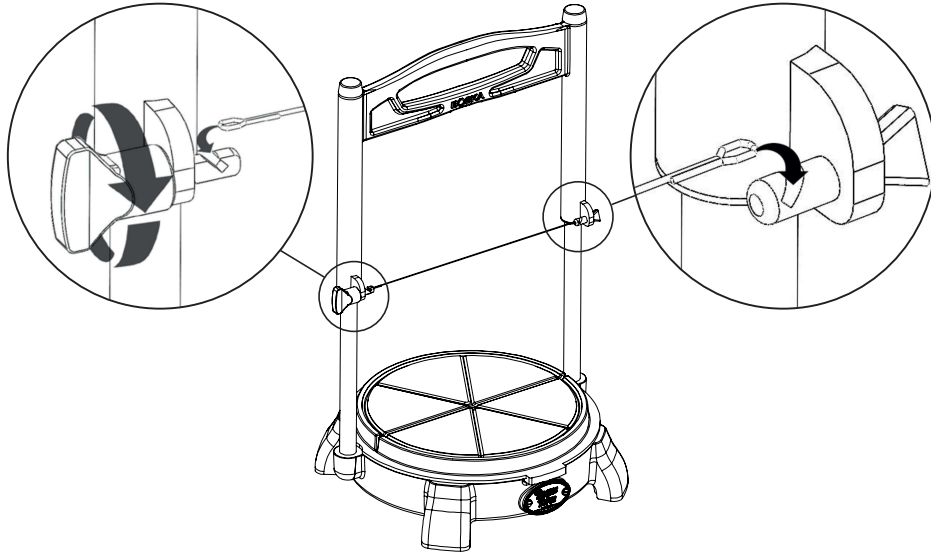
- Always score the packaging or the rind (where applicable) at the wire entry point. This greatly improves results.
- Do not use the RoqueForce® if the rods & top parts are improperly installed. Do not use the RoqueForce® when the springs are exposed.
- Use the RoqueForce® with caution, as it's a spring-operated professional cutting tool. Don't place your hands or other body parts under the cutting wire while cutting. Tie up long hair and loose clothing to prevent entanglement.

REPLACING THE CUTTING WIRE

Cutting wires are available for re-order on www.boska.com (product number 200502).
A replacement tensioner set is also available (product number 200501).

First, remove the existing wire.

- Then turn the wire holder knob in a counter-clockwise direction. The wire holder will protrude, loosening the wire.
- Place the new wire between the two wire holders.
- Turn the wire holder knob in a clockwise direction. The wire holder will retract, tightening the wire.



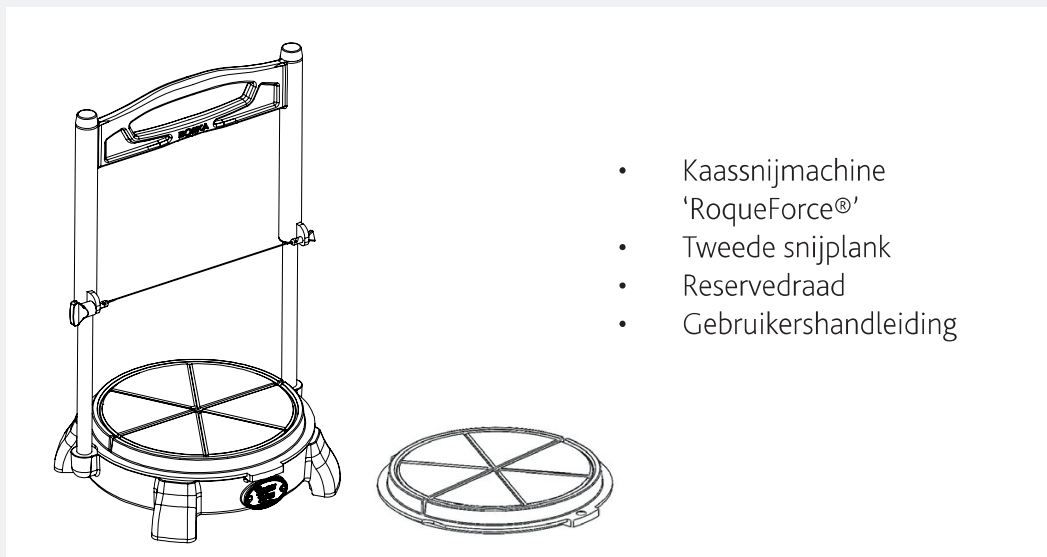
Check out the
instruction video
here:



Warranty

Warranty terms & conditions for professional cheese tools can be found on
www.en.boska.com/guarantee

WAT ZIT ER IN DE DOOS:



- Kaassnijmachine 'RoqueForce®'
- Tweede snijplank
- Reservedraad
- Gebruikershandleiding

TECHNISCHE INFORMATIE

KAASSNIJMACHINE 'ROQUEFORCE®'

Art. no.	200000 (zwart)	210000 (rood)
EAN:	8713638057880	8713638057897

Afmetingen	451x323x135mm
Gewicht	2.1 Kg
Materiaal	Aluminium, ABS
Maximaal formaat kaas	Ø20cm x 15cm (Ø7.8" x 5.9")

KLEUREN

De RoqueForce® is verkrijgbaar in klassiek rood of stijlvol zwart.

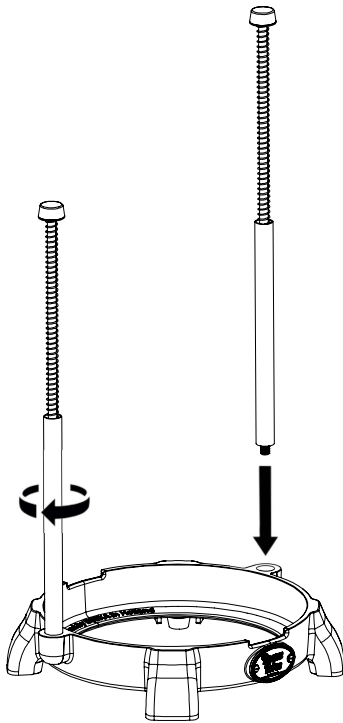
OVER

RoqueForce® is een veilige, handbediende snijmachine waarmee je zachte kaas kunt snijden. Snel, perfect en recht. Zelfs vochtige, kruimelige kaas snijden is geen probleem met de RoqueForce®. Hij kan niet alleen gebruikt worden om zachte kazen te halveren, maar ook om kleinere stukken of dikke plakken te snijden met onberispelijk schone en rechte randen.

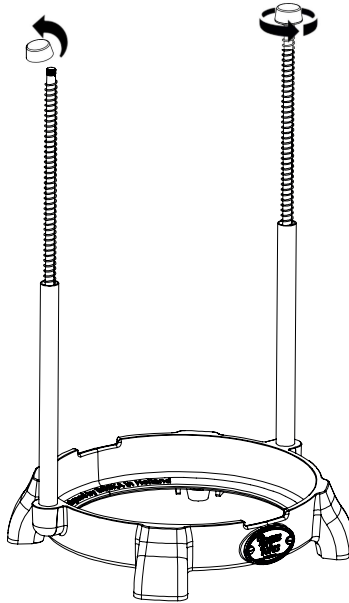
De RoqueForce® wordt geleverd met een extra snijplank, zodat je gemakkelijk kruisbesmetting kunt voorkomen!

INSTALLATIE VAN DE ROQUEFORCE®

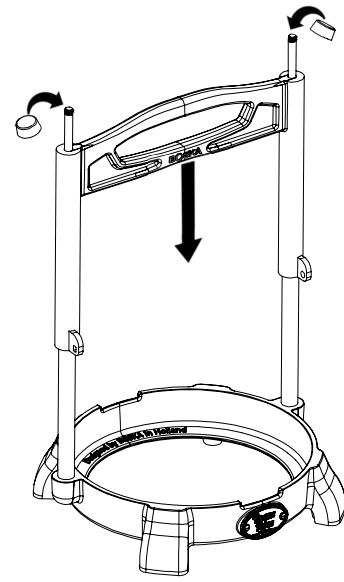
Om ruimte te besparen tijdens het vervoer, wordt de RoqueForce® geleverd als een eenvoudig te monteren pakket. Lees hier hoe je snel aan de slag kunt met je RoqueForce®:



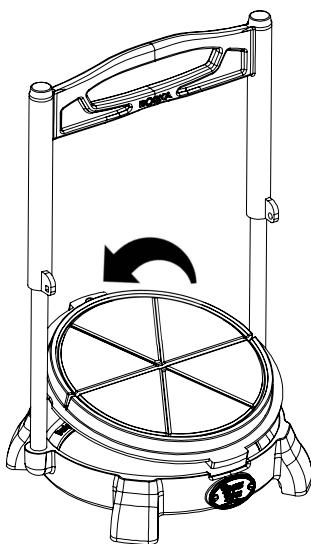
1) Neem de basis en de stangen uit de verpakking. Monteer de staven in de basis.



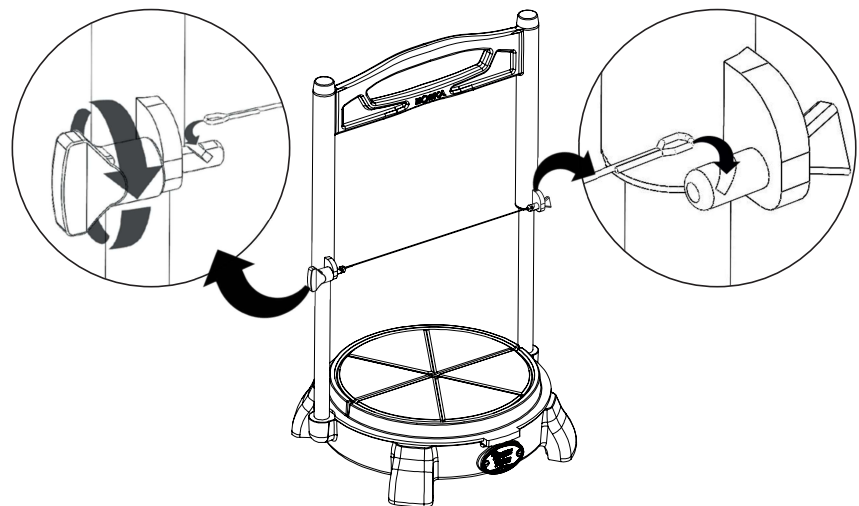
2) Verwijder de eindkappen van de stangen.



3) Plaats het bovenste deel en druk het naar beneden. Schroef de eindkappen weer op hun plaats. Nu kun je het bovenste deel loslaten.



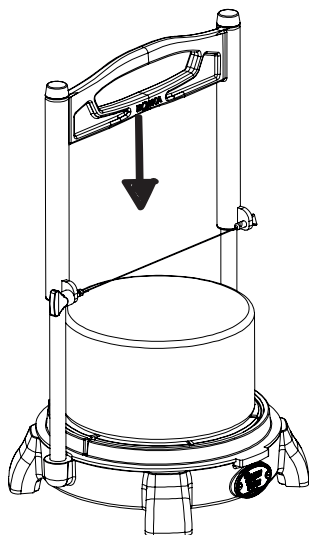
4) Plaats de snijplank in de basis.



5) Gebruik de draadhouder met knop om de snijdraad vast te zetten. De draad moet strakgetrokken worden om zuiver te kunnen snijden. Je kunt nu beginnen met snijden!

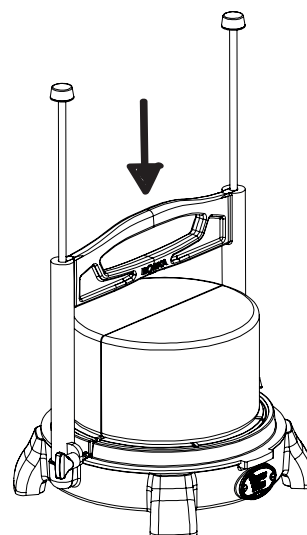
HOE KAAS TE SNIJDEN

Het apparaat is geschikt voor het snijden van alle zachte kazen in helften of punten (maximaal formaat Ø20cm x 15cm hoog). Raadpleeg voor meer gedetailleerde instructies www.boska.com of ons YouTube-kanaal.



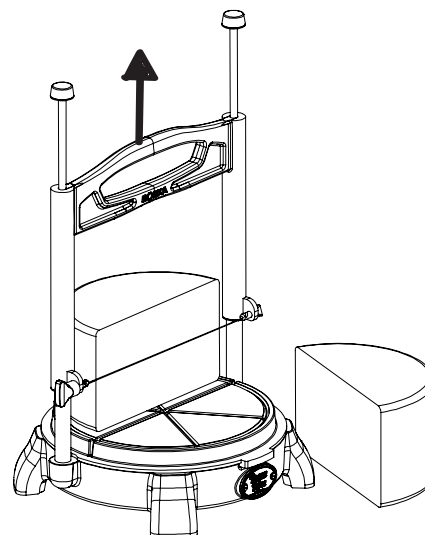
1. Leg de kaas op de snijplank. Gebruik de schotten op de snijplank om de juiste plaatsing te bepalen. Zorg ervoor dat de verpakking verwijderd is of dat er inkervingen zijn op alle beoogde snijvlakken.

2. Duw het bovenste deel met de handgreep naar beneden. Duw de hendel naar beneden totdat de snijdraad door de hele kaas snijdt en eindigt in de snijplankgeul.



3. Verwijder het gesneden stuk kaas om beschadiging van de draad te voorkomen nadat het is verwijderd.

4. Bij het weghalen gaat het bovenste deel terug in de ruststand.



REINIGEN

- De RoqueForce® dagelijks reinigen.
- Om kruisbesmetting te voorkomen moet de RoqueForce® worden gereinigd voordat je op een andere kaassoort overschakelt.
- Warm water, een zachte borstel en een neutraal reinigingsmiddel gebruiken zoals groene zeep of afwasmiddel om de RoqueForce® schoon te maken. De RoqueForce® snijplank kan ook in de afwasmachine. Voor een optimale levensduur de snijdraad niet in de afwasmachine wassen.
- Om beschadiging van de plastic onderdelen te voorkomen, geen water gebruiken dat heter is dan 70°C (160°F).
- Nooit harde borstels, schurende materialen, soda, chloor, ontsmettingsmiddel of agressieve reinigingsmiddelen gebruiken.
- De RoqueForce® na het schoonmaken met water afspoelen en hem daarna goed afdrogen, om beschadiging van onderdelen door stof en vocht te voorkomen.

WAARSCHUWINGEN

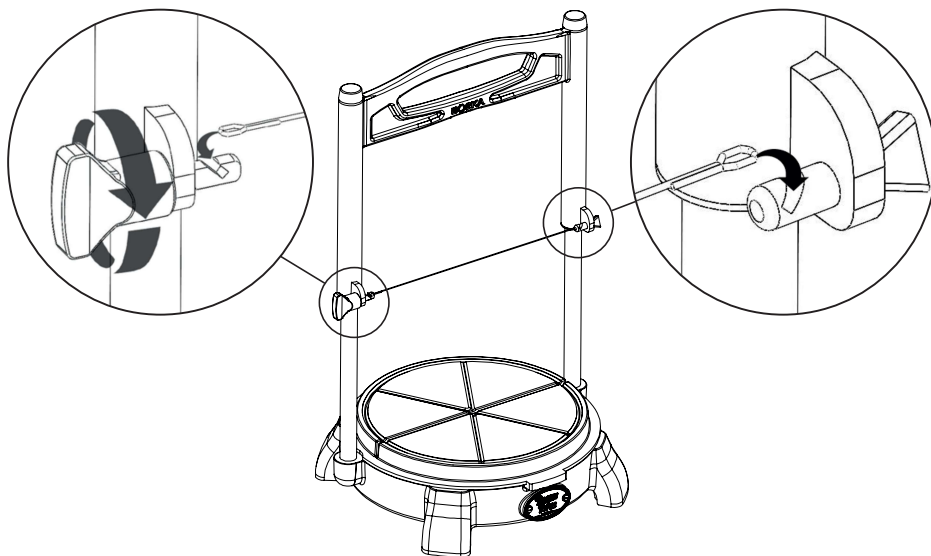
- Altijd inkepingen in de verpakking of de korst maken (indien van toepassing) op de plaats waar de draad binnenkomt. Dit verbetert de resultaten aanzienlijk.
- De RoqueForce® niet gebruiken als de stangen & bovenstukken niet goed geïnstalleerd zijn. De RoqueForce® niet gebruiken wanneer de veren blootliggen.
- De RoqueForce® met de nodige voorzichtigheid gebruiken: het is een professioneel snijwerktuig dat met een veer werkt. Handen of andere lichaamsdelen niet onder de snijdraad plaatsen tijdens het knippen. Lang haar en losse kleding vastbinden om te voorkomen dat je verstrikt raakt.

VERVANGEN VAN DE SNIJDRAAD

Snijdraden zijn na te bestellen op www.boska.com (productnummer 200502).
Een vervangende spannerset is ook beschikbaar (product nummer 200501).

Eerst de bestaande draad verwijderen.

- Vervolgens de draadhouderknop tegen de wijzers van de klok indraaien.
De draadhouder zal uitsteken, waardoor de draad loskomt.
- De nieuwe draad tussen de twee draadhouders plaatsen.
- Vervolgens de draadhouderknop met de wijzers van de klok meedraaien.
De draadhouder wordt ingetrokken, waardoor de draad vast komt te zitten.

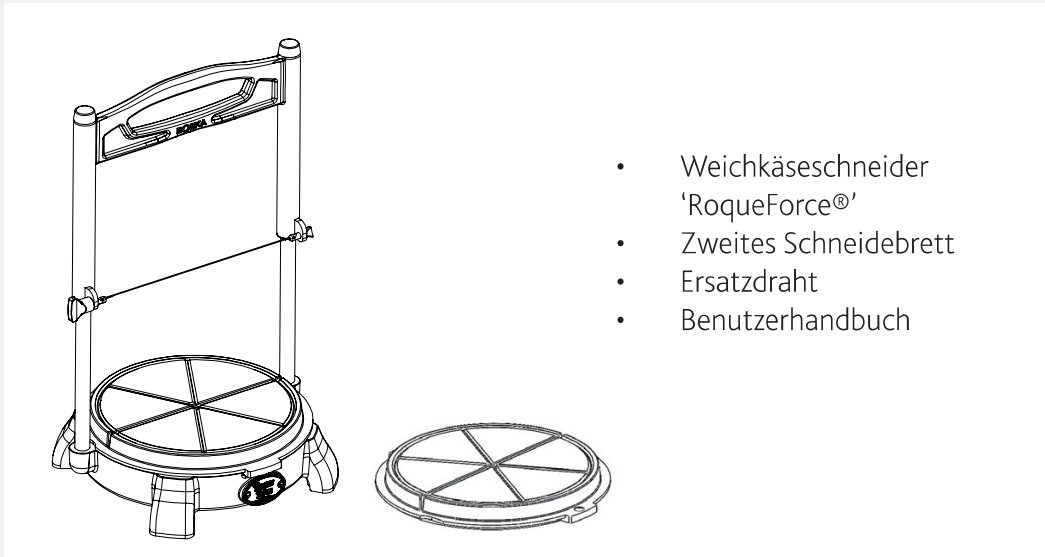


Bekijk hier
de instructie
video:



Garantie

Algemene Garantievoorwaarde voor professioneel kaasgereedschap vind je op
www.nl.boska.com/garantie

WAS IN DER SCHACHTEL IST:

- Weichkäseschneider 'RoqueForce®'
- Zweites Schneidebrett
- Ersatzdraht
- Benutzerhandbuch

TECHNISCHE INFORMATIONEN**'ROQUEFORCE®' WEICHKÄSESCHEIDER**

Art. no. 200000 (Schwarz) 210000 (Rot)
EAN: 8713638057880 8713638057897

Maße	451x323x135mm
Gewicht	2.1 Kg
Material	Aluminium, ABS
Maximale Käsegröße	Ø20cm x 15cm (Ø7.8" x 5.9")

FARBEN

Der RoqueForce® ist in klassischem Rot oder elegantem Schwarz erhältlich.

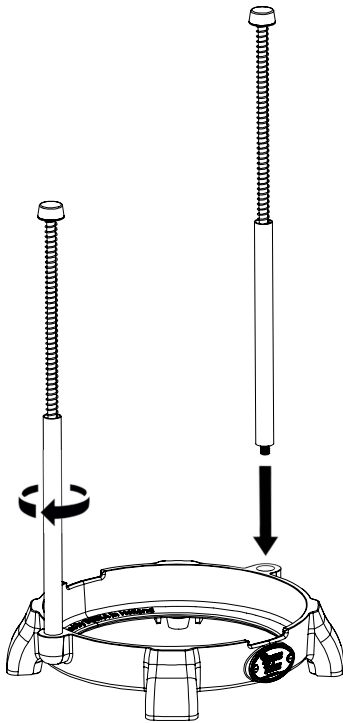
ÜBER DAS PRODUKT

RoqueForce® ist ein sicheres, handbetriebenes Schneidegerät, mit dem Sie Weichkäse schnell, perfekt und gerade schneiden können. Mit dem RoqueForce® ist auch das Schneiden von feuchtem, krümeligem Käse kein Problem. Er kann nicht nur zum Halbieren von Weichkäse verwendet werden, sondern auch zum Schneiden kleinerer Stücke oder dicker Scheiben mit makellos sauberen und geraden Kanten.

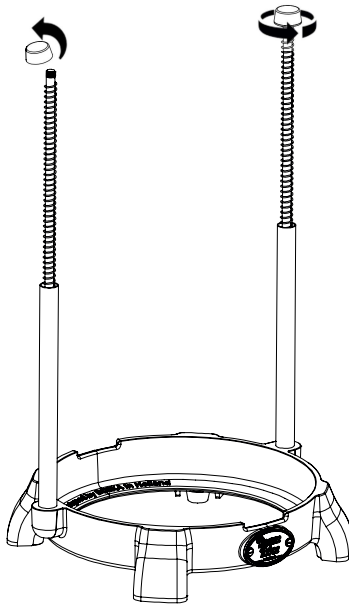
Der RoqueForce® wird mit einem zusätzlichen Schneidebrett geliefert, so dass Sie Kreuzkontaminationen leicht vermeiden können!

AUFSTELLEN DES ROQUEFORCE®

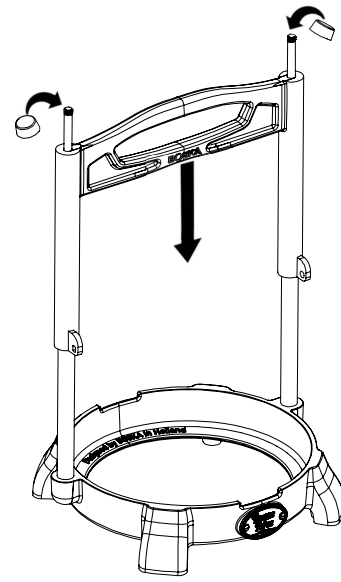
Um beim Transport Platz zu sparen, wird der RoqueForce® in einer einfach zu montierenden Verpackung geliefert. Im Folgenden erfahren Sie, wie Sie Ihren RoqueForce® schnell in Betrieb nehmen können:



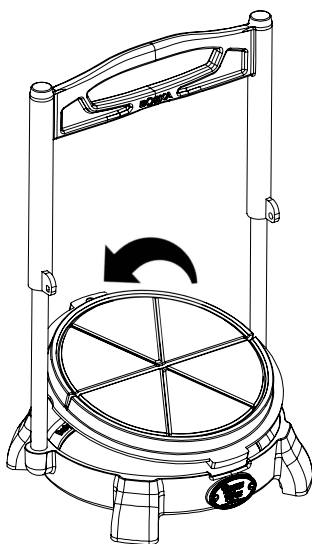
1) Nehmen Sie die Basis und die Stäbe aus der Verpackung. Setzen Sie die Stäbe in die Basis ein.



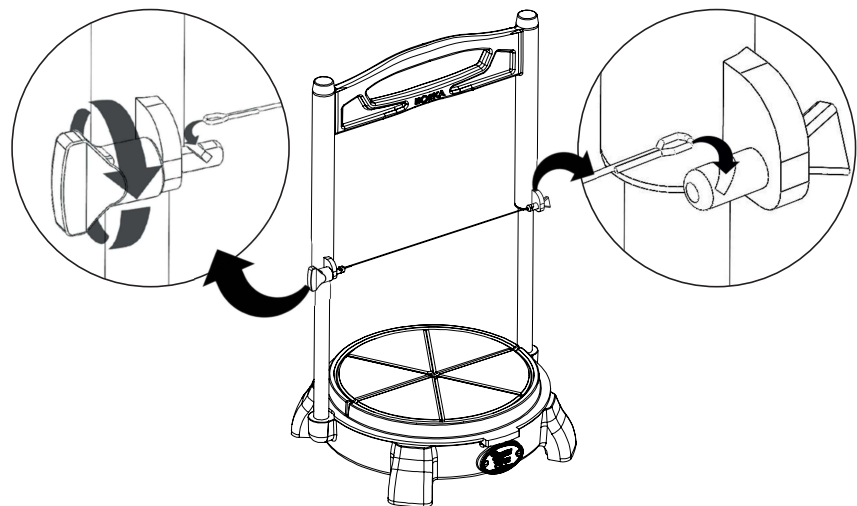
2) Entfernen Sie die Endkappen der Stäbe.



3) Setzen Sie das Aufsatzstück auf und drücken Sie es nach unten. Schrauben Sie die Endkappen wieder fest. Jetzt können Sie das Aufsatzstück lösen.



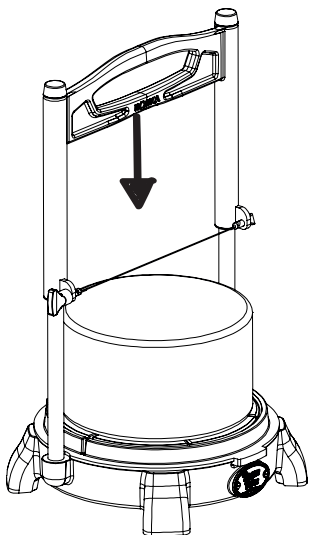
4) Legen Sie das Schneidebrett in den Unterbau.



5) Benutzen Sie den Drahthalter mit Drehknopf, um den Schneidedraht zu spannen. Für ein sauberes Schneiden sollte der Draht fest angezogen sein. Jetzt können Sie mit dem Schneiden beginnen!

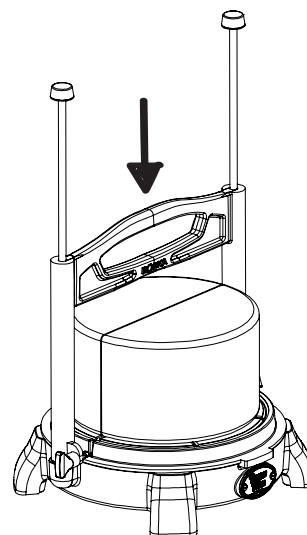
WIE MAN KÄSE SCHNEIDET

Das Gerät eignet sich zum Schneiden aller Weichkäse in Hälften oder Keile (Maximale Größe Ø20cm x 15cm hoch). Eine ausführliche Anleitung finden Sie unter www.boska.com oder auf unserem YouTube-Kanal.



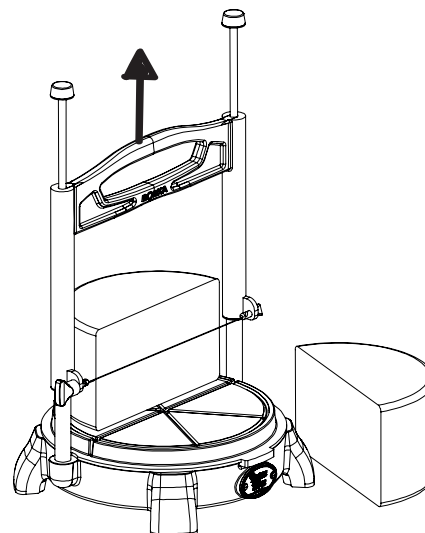
1. Legen Sie den Käse auf das Schneidebrett. Benutzen Sie die Trennwände auf dem Schneidebrett, um die richtige Platzierung zu bestimmen. Vergewissern Sie sich, dass die Verpackung entweder entfernt oder auf allen vorgesehenen Schneideflächen eingeritzt ist.

2. Drücken Sie den oberen Teil mit dem Griff nach unten. Drücken Sie den Griff nach unten, bis der Schneidedraht den gesamten Käse durchgeschnitten hat und in der Schneidebrettmulde landet.



3. Entfernen Sie das abgeschnittene Käsestück, um zu verhindern, dass der Draht nach dem Entfernen des Käses beschädigt wird.

4. Nach dem Herausnehmen bewegt sich das Oberteil wieder in seine Ruhestellung zurück.



REINIGUNG

- Reinigen Sie den RoqueForce® täglich.
- Der RoqueForce® muss vor dem Wechsel zu einer anderen Käsesorte gereinigt werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des RoqueForce® heißes Wasser, eine weiche Bürste und ein neutrales Reinigungsmittel wie grüne Seife oder Spülmittel. Das RoqueForce® Schneidebrett kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Um eine optimale Lebensdauer zu gewährleisten, sollten Sie den Schneidedraht nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Um Schäden an den Kunststoffteilen zu vermeiden, verwenden Sie kein Wasser, das heißer als 70 °C ist.
- Verwenden Sie niemals harte Bürsten, Scheuermittel, Soda, Chlor, Desinfektionsmittel oder aggressive Reinigungsmittel.
- Spülen Sie den RoqueForce® nach der Reinigung mit Wasser ab und trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab, um eine Beschädigung der Teile durch Staub und Feuchtigkeit zu vermeiden.

WARNHINWEISE

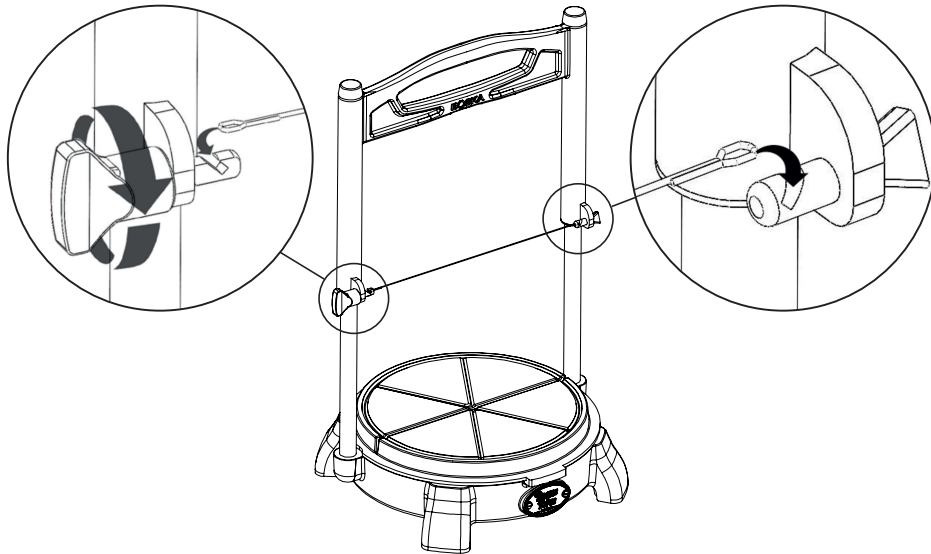
- Ritzen Sie die Verpackung oder die Rinde (falls zutreffend) immer an der Eintrittsstelle des Drahtes ein. Dies verbessert die Ergebnisse erheblich.
- Verwenden Sie den RoqueForce® nicht, wenn die Stäbe und Aufsätze nicht ordnungsgemäß installiert sind. Verwenden Sie den RoqueForce® nicht, wenn die Federn freiliegen.
- Verwenden Sie den RoqueForce® mit Vorsicht, da es sich um ein federbetriebenes, professionelles Schneidewerkzeug handelt. Legen Sie Hände oder andere Körperteile beim Schneiden nicht unter den Schneidedraht. Binden Sie langes Haar und lose Kleidung zusammen, um ein Verheddern zu vermeiden.

AUSWECHSELN DES SCHNEIDDRAHTES

Schneidedrähte können auf www.boska.com nachbestellt werden (Produktnummer 200502). Ein Ersatzspannerset ist ebenfalls erhältlich (Produktnummer 200501).

Entfernen Sie zunächst den vorhandenen Draht.

- Drehen Sie dann den Drahthalterknopf gegen den Uhrzeigersinn. Der Drahthalter ragt heraus und lockert den Draht.
- Platzieren Sie den neuen Draht zwischen den beiden Drahthaltern.
- Drehen Sie den Drahthalterknopf im Uhrzeigersinn. Der Drahthalter wird zurückgezogen und zieht den Draht fest.



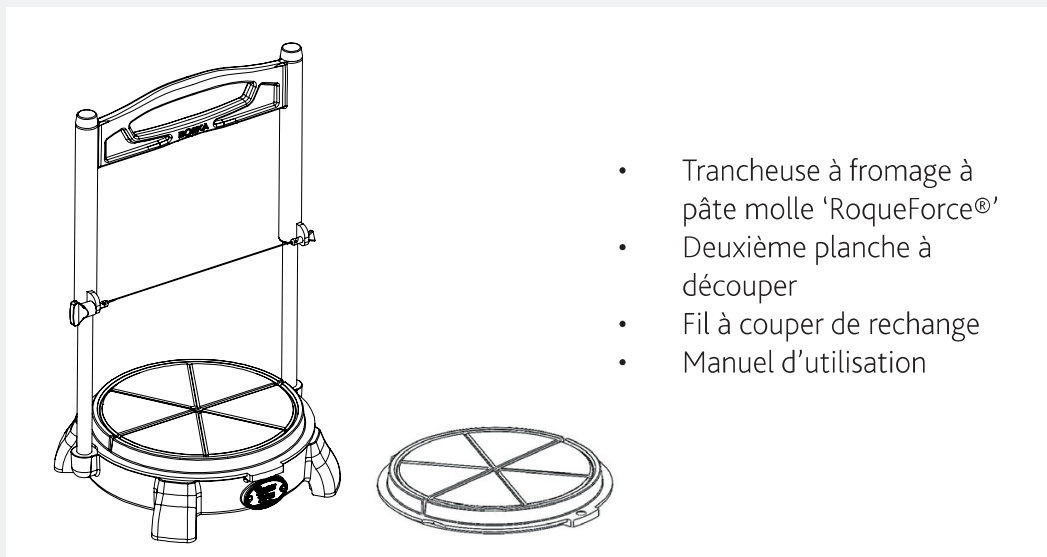
Sehen Sie sich das
Anleitungsvideo
hier an:



Garantie

Die Garantiebedingungen für professionelle Käsewerkzeuge finden Sie unter www.de.boska.com/garantie

CE QU'IL Y A DANS LA BOÎTE:



- Trancheuse à fromage à pâte molle 'RoqueForce®'
- Deuxième planche à découper
- Fil à couper de rechange
- Manuel d'utilisation

INFORMATIONS TECHNIQUES

TRANCHEUSE À FROMAGE À PÂTE MOLLE 'ROQUEFORCE®'

Art. no.	200000 (Noir)	210000 (Rouge)
EAN:	8713638057880	8713638057897
Dimensions	451x323x135mm	
Poids	2.1 Kg	
Matériau	Aluminium, ABS	
Fromage de taille maximale	Ø20cm x 15cm (Ø7.8" x 5.9")	

COULEURS

Le RoqueForce® est disponible en rouge classique ou en noir élégant.

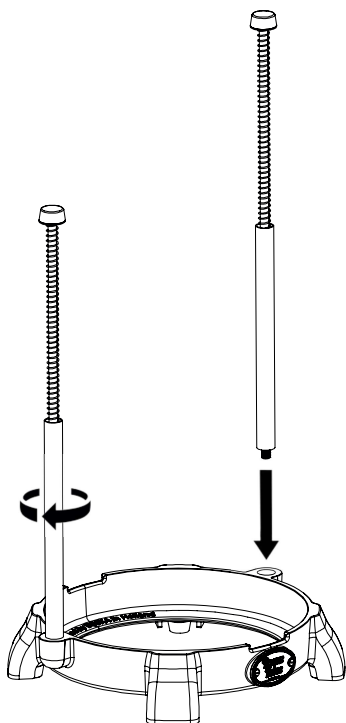
À PROPOS

RoqueForce® est un appareil de coupe sûr, actionné à la main, qui vous permet de trancher le fromage à pâte molle rapidement et parfaitement droit. Le RoqueForce® peut aussi trancher sans effort les fromages frais et friables. Il peut non seulement être utilisé pour couper en deux les fromages à pâte molle, mais aussi pour découper des morceaux plus fins ou des tranches épaisses avec des bords parfaitement nets et droits.

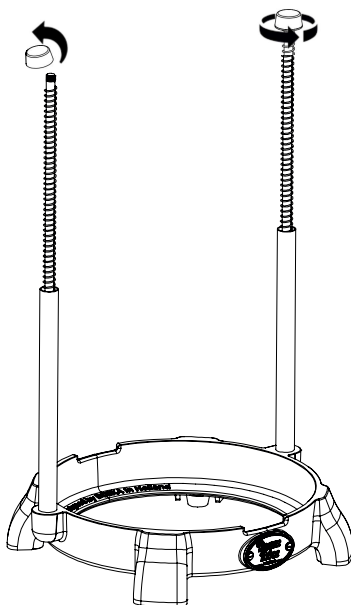
Le Roqueforce® est livré avec une planche à découper supplémentaire, ce qui vous permet d'éviter facilement toute contamination croisée!

INSTALLATION DU ROQUEFORCE®

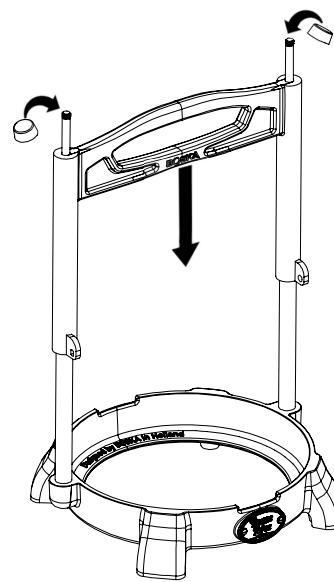
Pour gagner de la place pendant le transport, le RoqueForce® est livré en kit facile à assembler. Voici comment assembler rapidement votre RoqueForce®:



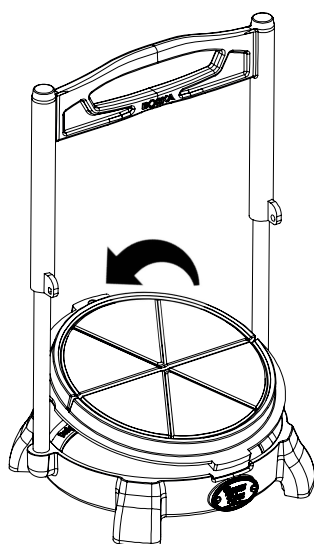
1) Sortez la base et les tiges de l'emballage. Emboîtez les tiges dans la base.



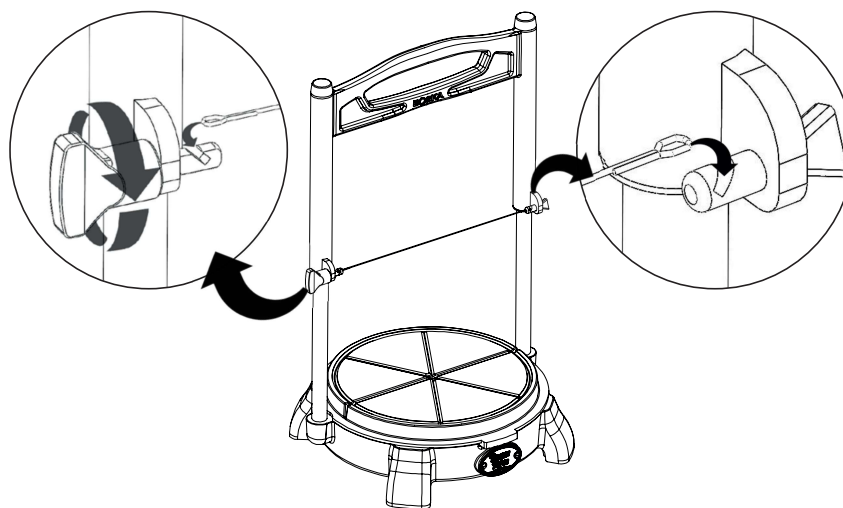
2) Retirez les embouts des tiges.



3) Placez la partie supérieure et poussez vers le bas. Revissez les embouts en place. Vous pouvez maintenant lâcher la partie supérieure.



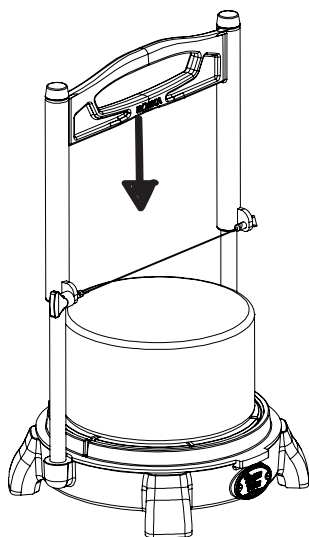
4) Installez la planche à découper dans le socle.



5) Utilisez le porte-fil avec bouton pour serrer le fil à couper. Le fil doit être serré pour une coupe nette. Vous êtes prêt à trancher!

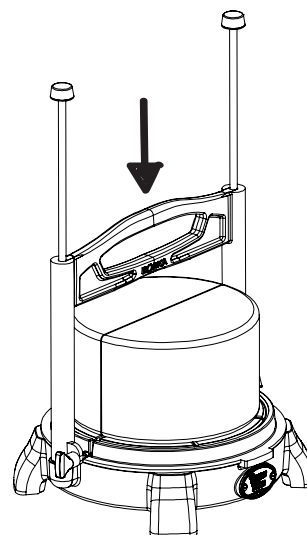
COMMENT TRANCHER LE FROMAGE

L'appareil est conçu pour la découpe de tous fromages à pâte molle en moitiés ou quartiers (taille maximale Ø20cm x 15cm haute). Pour des instructions plus détaillées, veuillez visiter www.boska.com ou notre chaîne YouTube.



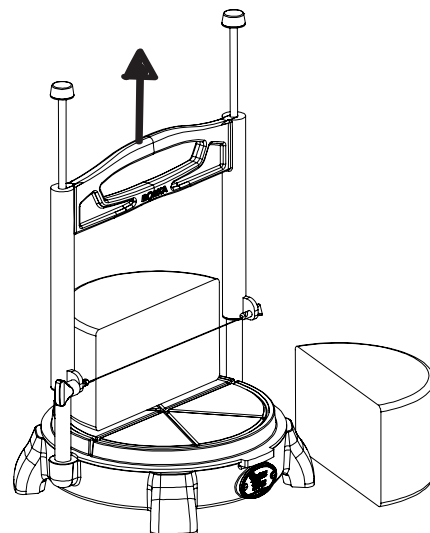
1. Placez le fromage sur la planche à découper. Utilisez les indications sur la planche à découper pour placer correctement le fromage. Assurez-vous que l'emballage est retiré sur toutes les surfaces de coupe prévues.

2. Poussez la partie supérieure vers le bas à l'aide de la poignée. Poussez la poignée vers le bas jusqu'à ce que le fil à couper ait traversé tout le fromage et se retrouve dans la tranchée de la planche à découper.



3. Retirez aussitôt le morceau de fromage découpé pour éviter d'éventuels dommages causés par le fil après qu'il a été retiré.

4. Lorsqu'on le retire, la partie supérieure revient à sa position de repos.



ENTRETIEN

- Nettoyez le RoqueForce® quotidiennement.
- Le RoqueForce® doit être nettoyé avant d'y installer un autre type de fromage afin d'éviter toute contamination croisée.
- Pour nettoyer le RoqueForce®, utilisez de l'eau chaude, une brosse douce et un produit nettoyant neutre tel que du savon bio ou du produit à vaisselle. La planche à découper RoqueForce® peut également être passée au lave-vaisselle. Pour une durée de vie optimale, ne pas passer le fil à couper au lave-vaisselle.
- Pour éviter d'endommager les pièces en plastique, n'utilisez pas d'eau plus chaude que 70 °C (160°F).
- N'utilisez jamais de brosses dures, de matériaux abrasifs, de soude, de chlore, de désinfectant ou de détergents agressifs.
- Rincez le RoqueForce® à l'eau après le nettoyage, puis séchez et essuyez-le soigneusement afin d'éviter d'endommager les pièces avec la poussière et l'humidité.

AVERTISSEMENTS

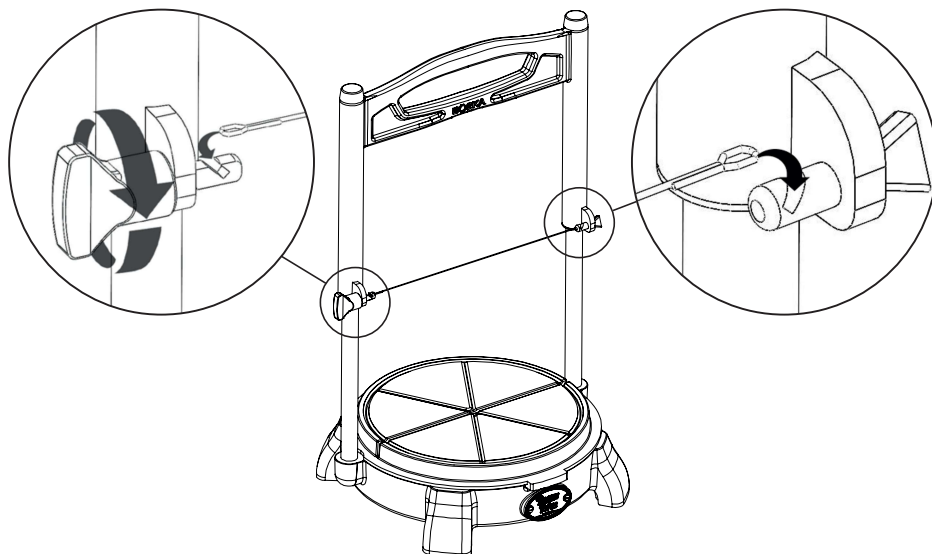
- Toujours retirer l'emballage ou la croûte du fromage (le cas échéant) au point d'entrée du fil. Cela améliore considérablement la découpe.
- N'utilisez pas le RoqueForce® si les tiges et les parties supérieures sont mal installées. N'utilisez pas le RoqueForce® lorsque les ressorts sont exposés.
- Utilisez le RoqueForce® avec précaution car il s'agit d'un ustensile de coupe professionnel actionné par un ressort. Ne placez pas vos mains ou d'autres parties du corps sous le fil à couper pendant la coupe. Attachez les cheveux longs et les vêtements amples pour éviter qu'ils ne se coincent dans l'appareil.

REEMPLACEMENT DU FIL DE COUPE

Les fils de coupe peuvent être commandés à nouveau sur www.boska.com (numéro de produit 200502). Un jeu de tendeurs de rechange est également disponible (numéro de produit 200501).

Retirez d'abord le fil à découper existant.

- Tournez ensuite le bouton du porte-fils dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le porte-fil se détache, détendant le fil.
- Placez le nouveau fil entre les deux porte-fils.
- Tournez le bouton du porte-fil dans le sens des aiguilles d'une montre. Le porte-fil se rétracte, ce qui retend le fil.

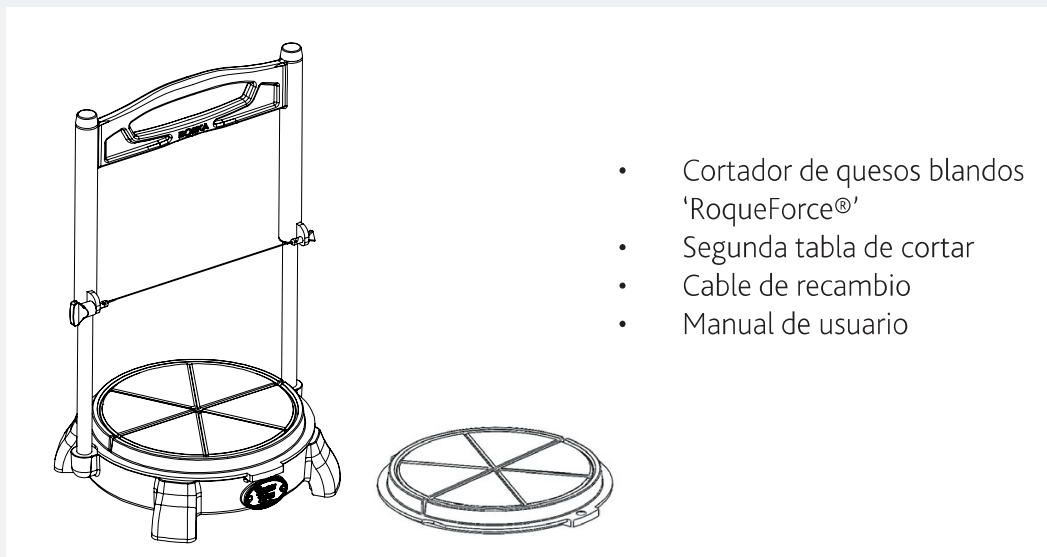


Visionnez la
vidéo explicative
ici:



Garantie

Les conditions de garantie des ustensiles à fromage professionnels peuvent être consultées sur le site www.fr.boska.com/garantie

CONTENIDO DE LA CAJA:

- Cortador de quesos blandos 'RoqueForce®'
- Segunda tabla de cortar
- Cable de recambio
- Manual de usuario

INFORMACIÓN TÉCNICA**'ROQUEFORCE®' CORTADOR DE QUESOS BLANDOS**

N.º de artículo	200000 (Negro)	210000 (Rojo)
EAN:	8713638057880	8713638057897
Dimensiones	451x323x135mm	
Peso	2.1 Kg	
Material	Aluminio, ABS	
Queso de tamaño máximo	Ø20cm x 15cm (Ø7.8" x 5.9")	

COLORES

El RoqueForce® está disponible en un color rojo clásico o en un elegante negro.

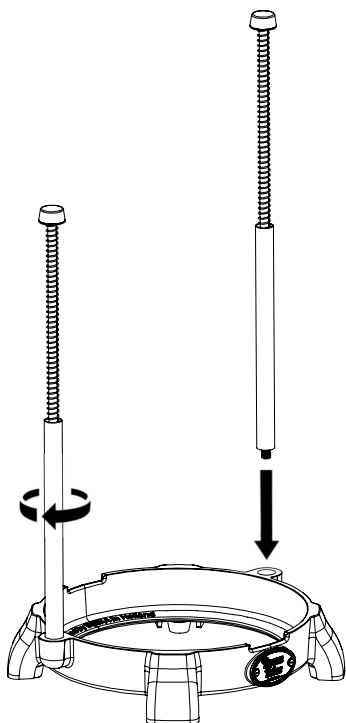
SOBRE EL PRODUCTO

RoqueForce® es un dispositivo de corte manual seguro que permite cortar el queso blando con rapidez, perfección y en línea recta. Incluso el queso húmedo y desmenuzable se corta sin problemas con el RoqueForce®. Además de poder cortar por la mitad los quesos blandos, también puede utilizarse para cortar piezas más pequeñas o rodajas gruesas con bordes perfectamente definidos y rectos.

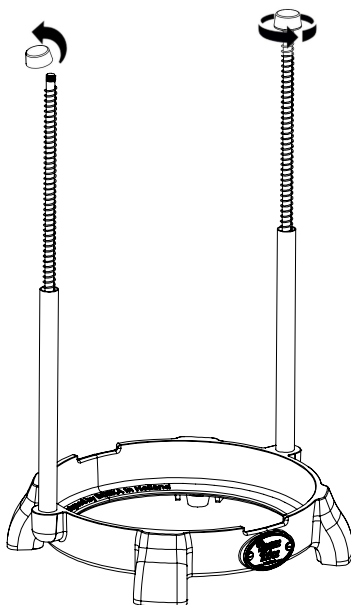
El RoqueForce® incluye una tabla de cortar adicional, para evitar el contacto entre diferentes productos.

CÓMO MONTAR EL ROQUEFORCE®

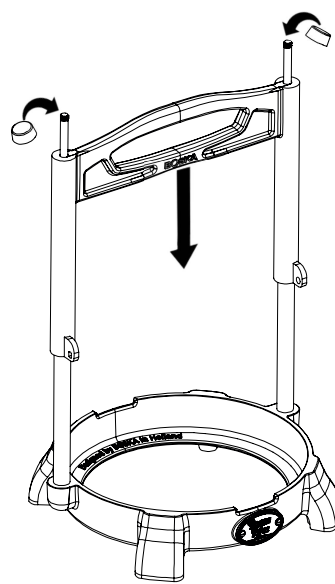
Para ahorrar espacio durante el transporte, el RoqueForce® se entrega en un paquete de fácil montaje. A continuación, te explicamos cómo empezar a usar rápidamente tu RoqueForce®:



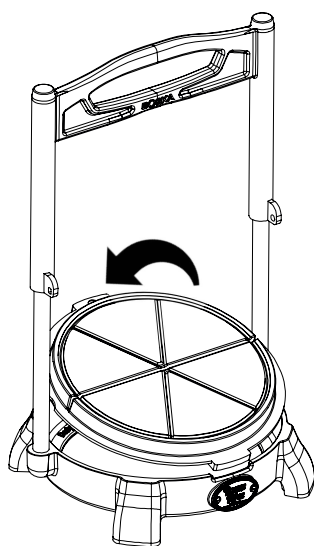
1) Retira la base y las varillas del embalaje. Monta las varillas en la base.



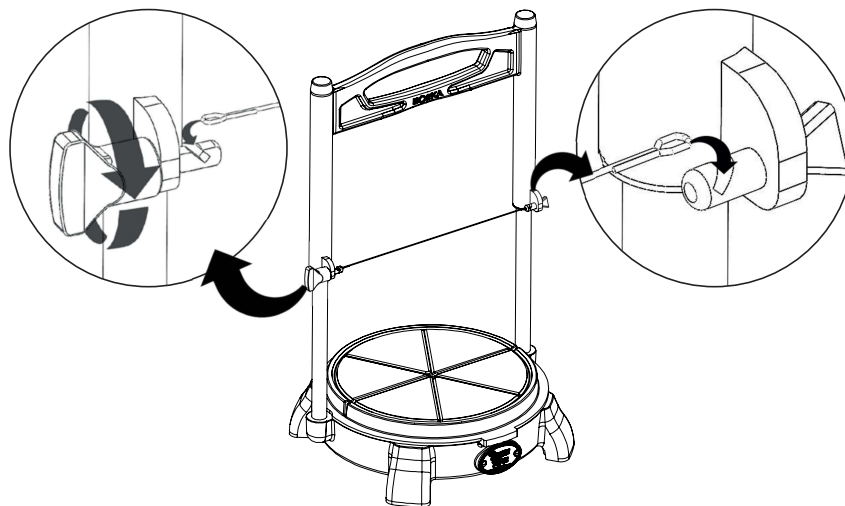
2) Retira las tapas de los extremos de las varillas.



3) Coloca la parte superior y empuja hacia abajo. Atornilla las tapas de los extremos en su sitio. Ahora podrás soltar la parte superior.



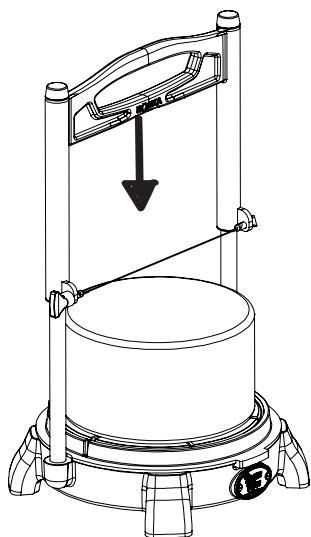
4) Coloca la tabla de cortar en la base.



5) Utiliza el soporte de alambre con pomo para tensar el alambre de corte. El alambre debe estar bien tensado para que el corte sea lo más preciso. ¡Ya está listo para empezar a cortar!

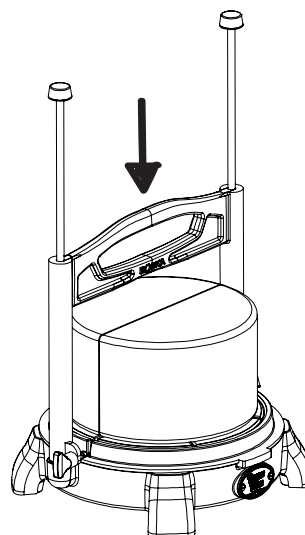
CÓMO CORTAR EL QUESO

Este cortador de quesos es apto para dividir todos los quesos blandos en mitades o cuñas (tamaño máximo Ø20cm x 15cm alto). Para obtener instrucciones más detalladas, entra en www.boska.com o en nuestro canal de YouTube.



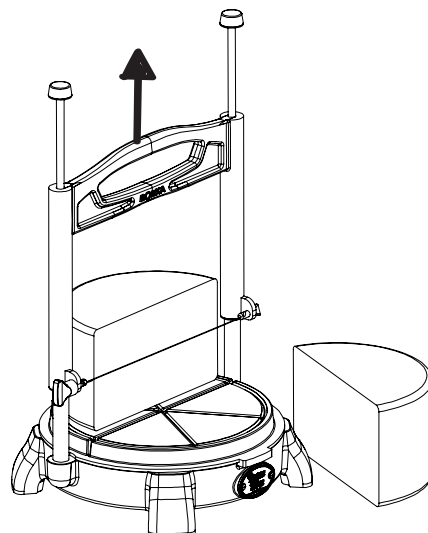
1. Coloca el queso en la tabla de cortar. Utiliza los separadores para definir la posición deseada. Asegúrate de que has retirado el embalaje correctamente.

2. Presiona la parte superior hacia abajo con ayuda del mango. Empuja el mango hacia abajo hasta que el alambre de corte haya cortado toda la pieza de queso y termina en la ranura de la tabla de cortar.



3. Retira el trozo de queso cortado para evitar que el alambre lo dañe después de retirarlo.

4. Al retirarlo, la parte superior volverá a su posición de reposo.



CÓMO LIMPIAR EL CORTADOR DE QUESO

- Limpia el RoqueForce® a diario.
- Antes de volver a utilizar el RoqueForce® con otro queso, conviene limpiarlo para evitar la mezcla de diferentes productos.
- Para limpiar el RoqueForce® te recomendamos utilizar agua caliente, un cepillo suave y un detergente neutro, como jabón ecológico o jabón para vajilla. La tabla de cortar RoqueForce® también puede lavarse en el lavavajillas. Te recomendamos no lavar el cable de corte en el lavavajillas.
- Para evitar que se dañen las piezas de plástico, no utilices agua a más de 70 °C (160 °F).
- No utilices nunca cepillos duros, materiales abrasivos, sosa, cloro, desinfectantes o detergentes agresivos.
- Tras su uso, limpia el RoqueForce® con agua y sécalo bien para evitar daños en las piezas debido al polvo y la humedad.

ADVERTENCIAS

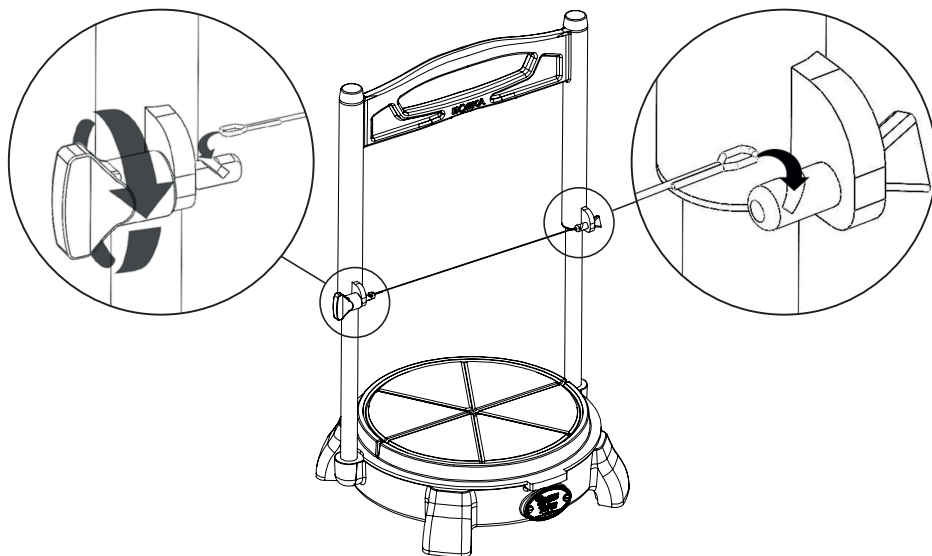
- Siempre hay que marcar el envase o la corteza (en su caso) en el punto de entrada del alambre. Esto mejora en gran medida los resultados
- No utilices el RoqueForce® si las varillas y las piezas superiores están mal instaladas. No utilices el RoqueForce® si los muelles están expuestos.
- Utiliza el RoqueForce® con precaución, ya que se trata de una herramienta de corte profesional accionada por presión. No pongas las manos u otras partes del cuerpo bajo el cable de corte mientras cortas. Recógete el pelo largo y la ropa suelta para evitar que se enreden a la hora de usar el cortador de quesos.

SUSTITUIR EL HILO DE CORTE

Los cables de corte están disponibles para su reposición en www.boska.com (número de producto 200502). También está disponible un juego de tensores de recambio (número de producto 200501).

En primer lugar, retira el cable existente.

- A continuación, gira el pomo del sujetacables en sentido contrario a las agujas del reloj. El soporte del cable sobresale, aflojando el cable.
- Coloca el nuevo cable entre los dos sujetacables.
- Gira el pomo del sujetacables en el sentido de las agujas del reloj. El sujetacables se retrae, apretando el cable.



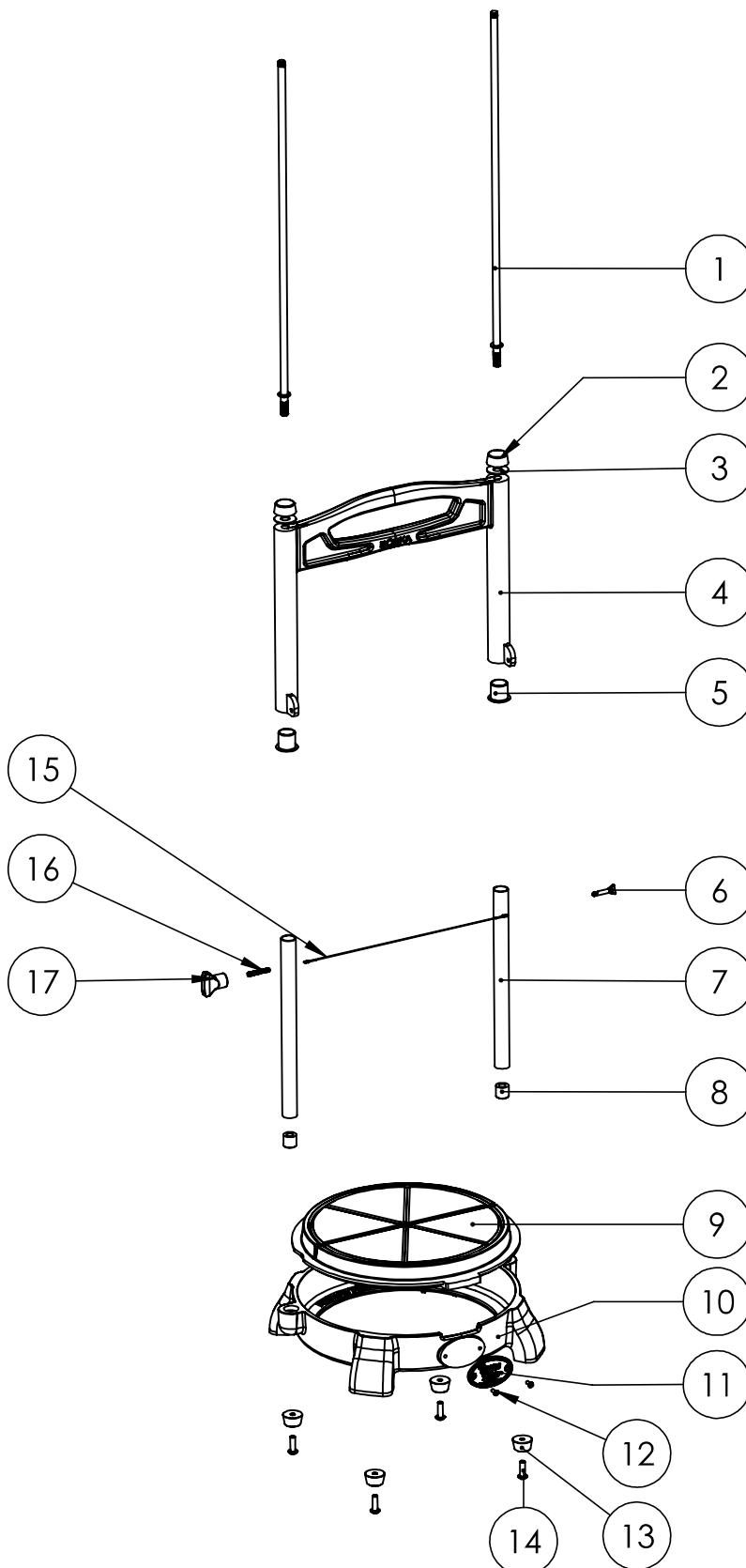
Consulta el vídeo
de instrucciones
aquí:



Garantía

Encontrarás los términos y condiciones de la garantía para las herramientas profesionales para quesos en www.en.boska.com/guarantee

Soft Cheese Cutter RoqueForce® Parts



1. Rod
2. Top knob
3. Rubber fixture
4. Top part
5. Bearing
6. Small wire holder
7. Bottom Rod
8. Rod Fixture
9. Bottom plate
10. Base
11. Logoplate
12. Logoplate screw
13. Feet
14. Feet screw
15. Soft Cheese Cutter Wire, 200502
16. Wire holder Large, tread
17. Wire holder Large, knob

Parts 6, 16 & 17 are available as spare set 200501

Cutting wires (15) are available as a set of 10, art. no 200502.

Accessories

Use the RoqueForce® with the following accessories:



200502 cutting wires for the RoqueForce®, set of 10

Manufactured from the highest quality hardened, food-safe spring steel.



200501 RoqueForce® tensioner set

Lost or damaged tensioner? This set will get you back up and running in no time.



190033 Universal Cutter, Blue

Before cutting with the RoqueForce®, remove packaging and score rinds (where applicable).

Visit www.boska.com for more cheese cutting solutions.



Keep your products fresh with the
Rock® foil dispenser



Cut perfect slices of Gouda or Raclette
with the **Unika+**

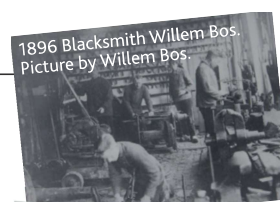


Cut an entire Gouda cheese with the
Cheese-O-Matic®

[illegible]

Since 1896

At BOSKA we make Food Tools for Life and we believe quality is sustainability. Our goal is to design products that last a lifetime. It all began near Gouda, in Holland, where blacksmith Willem Bos made his first cheese tools for the local farmers. From that day on it's been our family's tradition to create fun & smart tools so you can enjoy cheese, chocolate, pizza and more to the fullest. We love it! So whether you're cutting, slicing, grating, grilling or melting, we'll help you create mouthwatering food and a party on your table. Enjoy!



1896 Blacksmith Willem Bos.
Picture by Willem Bos.



1983 - Joop Bos,
Wim Bos & Martijn Bos

Fourth generation owner of BOSKA,

Martijn Bos

Food Tools for Life

Follow us on:



/boska



/boska_foodtools



/boska

| boska.com

