

PROFESSIONAL

BOSKA®

SINCE 1896

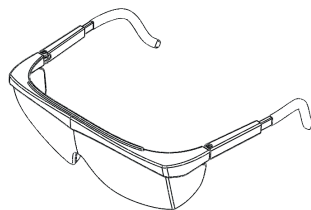
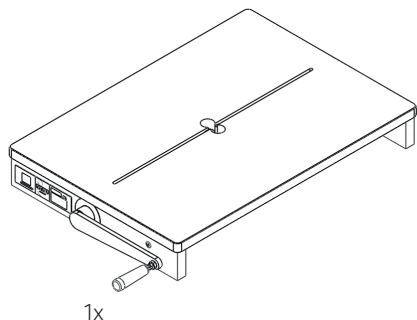


PRO

Parmesan Pro

EN, NL, DE, FR, ES

PROFESSIONAL

WHAT'S IN THE BOX:**INSTALLATION & USE**

Place the Parmesan Pro on your working surface. The anti-skid feet work best on sturdy, clean, dry, smooth and non-textured surfaces.

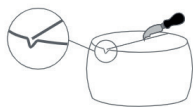
TECHNICAL INFORMATION

Dimensions	581x411x82mm
Weight	7,9kg
Material	HMPE, POM, Stainless steel, Aluminium
Artikel no.	540000
EAN	8713638007588

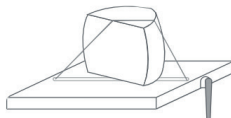
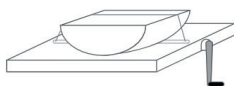
HOW TO CUT CHEESE

The Parmesan Pro is suitable for cutting parmesan.

Preparing the cheese and positioning of the cheese on the Parmesan Pro



Before pulling the wire: make a v-shaped course in the rind.



Place the cheese on the Parmesan Pro. Other cutting options. Note that coursing the cheese is not necessary.

The cutting

1. Place the Parmesan Pro on top of the counter. In such a way that the handle can rotate freely.
2. Take the wire in the gap in the middle of the plate. Pull the wire out (you might have to rotate the handle) until the cheese fits under the wire.
3. By rotating the handle clockwise, the wire will cut the cheese. Cut the cheese carefully (avoid too much pressure on the wire).
4. The machine comes with a clockwise rotating handle, but is easy to convert to counterclockwise rotation by turning the shaft.

Warranty

The conditions for warranty on professional cheese tools can be found on <https://en.boska.com/gaurantee>

REPLACING THE CUTTING WIRE

1. Flip the Parmesan Pro over.
2. Turn the black ring which is attached to the metal bar, until the gap reaches the screw (do not turn the screw!). Repeat this on the other side.
3. Remove the wire.
4. Insert the new wire from the topside of the Parmesan Pro with one side of the wire on each side of the gap.
5. Place the eye of wire over the screw.
6. Twist the black ring again until the wire is 'locked' again. Repeat this on the other side.

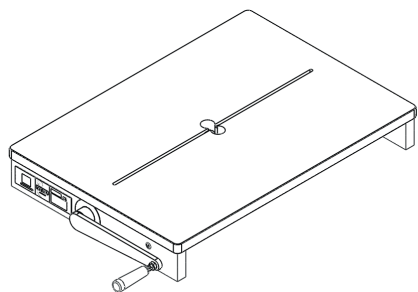
CLEANING

- Clean the Parmesan Pro daily after final use.
- The Parmesan Pro needs to be cleaned between switching to a different type of cheese to prevent cross-contamination.
- Use hot water, a soft brush and a neutral cleaning detergent, such as green soap or dish soap, to clean the Parmesan Pro.
- Do not use water hotter than 70°C (160°F) to prevent damage to the plastic parts.
- Never use hard brushes, scratching materials, soda- chlorine- disinfectant or aggressive cleaning detergents for cleaning.
- Flush the Parmesan Pro with water after cleaning. Dry the machine thoroughly to prevent deterioration of parts due to dust and moisture.

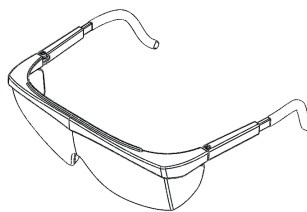
WARNINGS

- The Parmesan Pro is used exclusively for cutting semi-hard cheeses without rind.
- Always wear safety goggles while using the Parmesan Pro.
- Always make an incision in the rind (top, sides and corners).
- Always use a straight wire. In case the wire is bended or has a crack, first replace the wire with a new one.
- A towel on top of the cheese and cutting wire presents the wire from cutting you in case it breaks.
- Do not lean over the Parmesan Pro, when exerting strength.

INHOUD:



1x



1x

INSTALLATIE & GEBRUIK

1. Plaats de Parmesan Pro op je counter. De antislip-doppen werken het beste op stevige, schone, droge, gladde en non-getextureerde oppervlaktes.

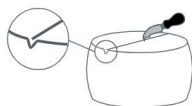
TECHNISCHE INFORMATIE

Afmetingen	581x411x82mm
Gewicht	7,9 kg
Materiaal	HMPE, POM, RVS, Aluminium
Artikel nr.	540000
EAN	8716368007588

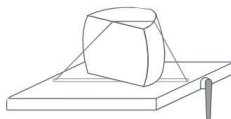
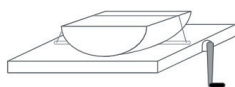
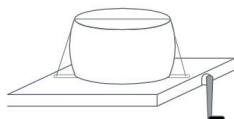
HOE SNIJD JE DE KAAS

Apparaat is geschikt voor het in stukken verdelen van parmezaan.

Voorbereiden van de kaas en positioneren van de kaas op de Parmesan Pro.



Maak een V-vormige beginsnede met een kerfmes in de harde kaas voordat je de draad door de kaas trekt.



Plaats de kaas op de Parmesan Pro. Bij de andere snijopties hoeft u geen gebruik te maken van het kerfmes.

Het snijden

1. Plaats de Parmesan Pro aan de rand van het werkblad, zodat het handvat rond kan draaien.
2. Neem eenvoudig de draad uit de uitsparing in het midden van de plaat. Trek deze zover uit (evt. het handvat mee draaien), dat de kaas eronder geplaatst kan worden en leg de draad in de inkerving.
3. Door de hendel rechtsom te draaien (zoals aangegeven op de sticker) trek je de draad door de kaas. Snijd de kaas met beleid door (voorkom te veel spanning op de draad).
4. De machine wordt geleverd met een rechtsomdraaiende hendel, maar is eenvoudig om te zetten naar linksomdraaiend, door middel van het omdraaien van de as.

Garantie

Bekijk de garantievoorwaarden voor professionele kaasgereedschappen op www.nl.boska.com/garantie

VERVANGEN VAN DE SNIJDRAAD

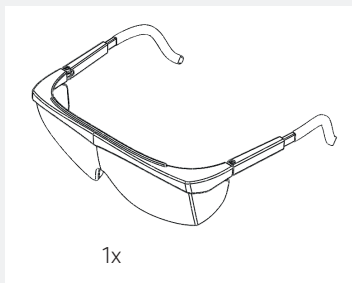
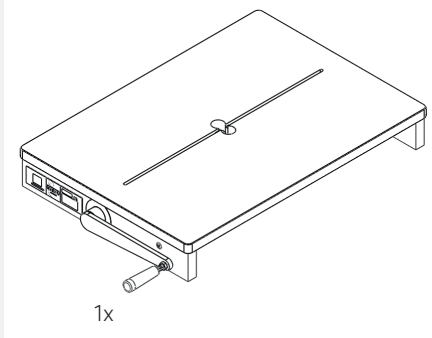
1. Keer de Parmesan Pro om.
2. Draai de zwarte ring, die om de metalen buis zit, totdat de uitsparing gelijk is met de schroef (niet aan de schroef zelf draaien!). Doe dit ook aan de andere kant.
3. Verwijder de draad.
4. De nieuwe draad vanaf de bovenzijde van de machine doorsteken met aan elke zijde van de uitsparing één kant van de draad.
5. Bevestig het oogje van de draad aan de schroef.
6. Draai de zwarte ring zodat de draad klemt. Doe dit ook aan andere kant.

REINIGEN

- Reinig de Parmesan Pro dagelijks na het laatste gebruik.
- De Parmesan Pro dient daarnaast – voordat je van kaassoort wisselt – gereinigd te worden om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik heet water, een zachte borstel en een neutraal reinigingsmiddel, zoals groene zeep of afwasmiddel, om de Parmesan Pro te reinigen.
- Zorg dat het water niet warmer is dan 70°C, om het beschadigen van de kunststof onderdelen te voorkomen.
- Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, sodahoudende, chloorhoudende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.
- Spoel de Parmesan Pro na met schoon water. Droog de machine, en vooral de snijdraden goed af, om aantasting van de onderdelen door stof en vocht te voorkomen.

WAARSCHUWINGEN

- De Parmesan Pro is uitsluitend bedoeld voor het snijden van parmezaanse kaas.
- Draag altijd een veiligheidsbril tijdens the snijden van de kaas.
- Maak altijd een inkerving in de korst van de kaas, over de gehele lengtedoorsnede.
- Snijd de kaas altijd met een rechte draad. Indien er een knik in de draad zit, vervang je de draad eerst voor een nieuwe rechte draad.
- Het leggen van een doek over de kaas en de snijdraad voorkomt dat de draad, in het geval van breuk, de gebruiker letsel toebrengt.
- Leun niet over de kaas wanneer je kracht uitoefent bij het snijden.

INHALT:**INSTALLATION & VERWENDUNG**

1. Stellen Sie den Parmesan Pro auf Ihre Arbeitsplatte. Die rutschfesten Noppen funktionieren am besten auf stabilen, sauberen, trockenen und glatten Oberflächen ohne Struktur.

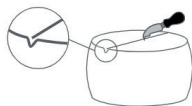
TECHNISCHE DATEN

Maße	581x411x82mm
Gewicht	7,9 kg
Material	HMPE, POM, RVS, Aluminium
Artikel-nr.	540000
EAN	8713638007588

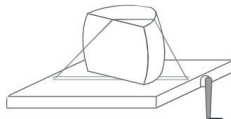
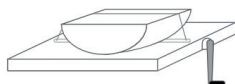
KÄSE SCHNEIDEN: SO GEHT'S

Das Gerät ist zum Stückeln Parmesan.

Vorbereiten des Käses und Positionieren des Käses auf dem Parmesanschneider.



Machen Sie einen v-förmigen Anfangsschnitt mit einem Korbmesser in den harten Käse, bevor Sie den Drahtfaden durch den Käse ziehen.



Stellen Sie den Käse auf den Parmesan Pro. Weitere Schneideoptionen; hier müssen Sie kein Korbmesser mehr verwenden.

Schneiden

1. Stellen Sie den Parmesan Pro an den Rand der Arbeitsfläche, so dass der Griff frei drehbar ist.
2. Nehmen Sie einfach den Draht aus der Aussparung in der Mitte der Platte. Ziehen Sie ihn so weit heraus (evtl. den Griff mitdrehen), bis der Käse darunter gestellt werden kann, und legen Sie den Draht in die Einkerbung.
3. Wenn Sie den Griff recht herum drehen, ziehen Sie den Draht durch den Käse. Schneiden Sie den Käse vorsichtig durch (vermeiden Sie zu viel Spannung im Draht).
4. Die Maschine wird mit einem rechtsdrehenden Griff geliefert, der Griff lässt sich jedoch leicht umstellen, indem die Achse einfach umgedreht wird.

Garantie

Lesen Sie sich die Garantiebedingungen für professionelle Käsewerkzeuge unter www.de.boska.com/garantie durch

SCHNEIDEDRAHT ERSETZEN

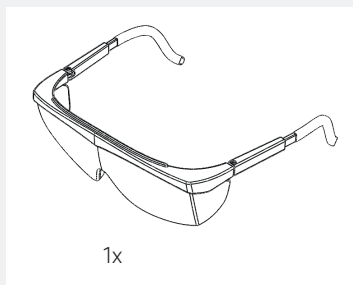
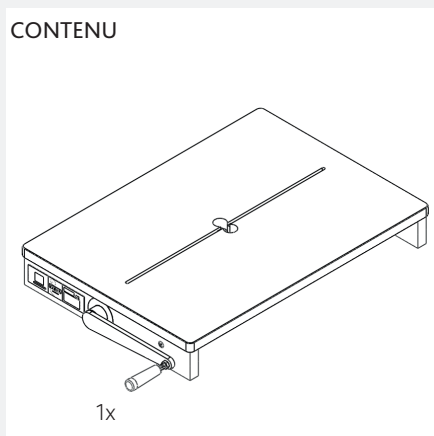
1. Drehen Sie den Parmesan Pro um.
2. Drehen Sie den schwarzen Ring, der sich am Metallgehäuse befindet, so dass die Aussparung die Schraube erreicht (nicht an die Schraube selbst drehen!). Gehen Sie an der anderen Seite genauso vor.
3. Entfernen Sie den Draht.
4. Den neuen Draht von der Geräteoberseite durchziehen, an jeder Seite der Aussparung sollte sich jetzt ein Drahtende befinden.
5. Befestigen Sie die Drahtöse an der Schraube.
6. Drehen Sie den schwarzen Ring, so dass der Draht festgeklemt wird. Gehen Sie an der anderen Seite genauso vor.

REINIGUNG

- Reinigen Sie den Parmesan Pro täglich nach der letzten Verwendung.
- Außerdem sollten Sie den Parmesan Pro vor dem Wechsel zu einer neuen Käsesorte reinigen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Parmesan Pro mit heißem Wasser, einer weichen Bürste und einem neutralen Reinigungsmittel wie grüne Seife oder Spülmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht wärmer als 70°C ist, um Schäden an den Kunststoffteilen zu verhindern.
- Verwenden Sie weder harte Bürsten noch kratzende Materialien oder sodahaltige, chlorhaltige, desinfizierende oder aggressive Reiniger.
- Spülen Sie den Parmesan Pro danach mit sauberem Wasser ab. Trocknen Sie das Gerät gut ab, damit Feuchtigkeit und Staub keine Schäden an den Einzelteilen verursachen können.

WARNHINWEISE

- Der Parmesan Pro ist ausschließlich zum Schneiden von Parmesan.
- Tragen Sie immer eine Sicherheitsbrille beim Schneiden von Käse.
- Machen Sie immer eine Einkerbung in den Käserand, über den gesamten Durchmesser.
- Schneiden Sie den Käse immer mit einem geraden Draht. Ersetzen Sie den Draht durch einen neuen, geraden Draht, wenn der Draht einen Knick hat.
- Wenn Sie ein Tuch über den Käse und den Schneidedraht legen vermeiden Sie, dass der Draht im Fall eines Reißens den Anwender verletzt.
- Lehnen Sie sich nicht über den Käse, wenn Sie beim Schneiden Kraft ausüben.

CONTENU**INSTALLATION ET UTILISATION**

Posez le Parmesan Pro sur votre comptoir. Les capuchons antidérapants fonctionnent mieux sur des surfaces fermes, propres, sèches, lisses et non texturées.

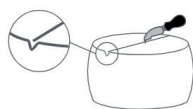
INFORMATIONS TECHNIQUES

Dimensions	581x411x82 mm
Poids	7,9 kg
Material	Matériau HMPE, POM, acier inoxydable, aluminium
Article no.	540000
EAN	8713638007588

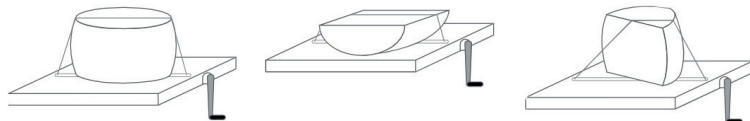
COMMENT DÉCOUPER LE FROMAGE

La machine convient pour découper tous les morceaux Parmesan.

Préparation et positionnement du fromage sur le coupe-parmesan.



À l'aide d'un couteau à entailler, pratiquer une encoche en V dans le fromage dur avant de tirer le fil à couper dans le fromage.



Placer le fromage sur le Parmesan Pro. Autres options de coupe; il n'est ici plus nécessaire de pratiquer une encoche avec un couteau à entailler.

La coupe

1. Placer le Parmesan Pro au bord du plan de travail afin que la poignée puisse tourner.
2. Retirer simplement le fil de son logement au centre du tranchoir. L'étirer suffisamment (au besoin en tournant simultanément la poignée) pour que le fromage puisse être placé sous le fil et déposer le fil dans l'encoche.
3. Faire tourner la poignée vers la droite pour tirer le fil dans le fromage. Couper le fromage avec précautions (en évitant une tension excessive du fil).
4. La machine est livrée avec un poignée qui tourne vers la droite mais il est facile d'en inverser l'axe pour qu'elle tourne vers la gauche.

Garantie

Consultez les conditions de garantie pour les outils fromagers professionnels sur www.fr.boska.com/garantie.

REMPLACEMENT DU FIL DE COUPE

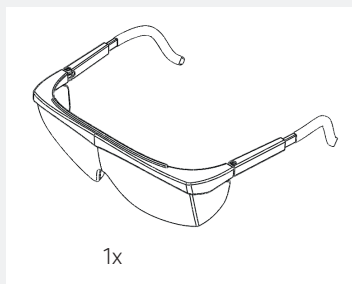
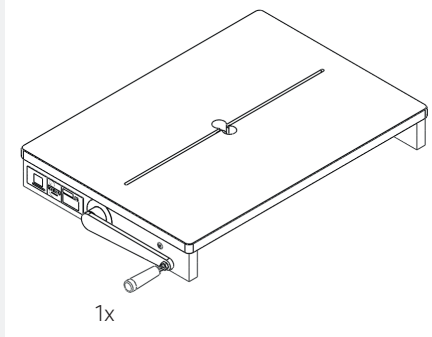
1. Mettre le Parmesan Pro sur le dos.
2. Faire pivoter la bague noire qui se trouve autour du tube métallique jusqu'à ce que l'évidement soit aligné sur la vis (ne pas faire tourner la vis elle-même!). Répéter cette opération de l'autre côté.
3. Retirer le fil de coupe.
4. Enfiler le nouveau fil par le haut de la machine, une extrémité du fil de chaque côté de l'évidement.
5. Fixer l'œillet du fil à la vis.
6. Faire pivoter la bague noire jusqu'à ce que le fil soit bloqué. Répéter cette opération de l'autre côté.

NETTOYAGE

- Nettoyez le Parmesan Pro quotidiennement après la dernière utilisation.
- En outre, le Parmesan Pro doit être nettoyé avant de changer de type de fromage, afin d'éviter toute contamination croisée.
- Utilisez de l'eau chaude, une brosse douce et un détergent neutre, tel que du savon noir ou du détergent, pour nettoyer le Parmesan Pro.
- Assurez-vous que l'eau n'est pas plus chaude que 70° C, pour éviter d'endommager les pièces en plastique.
- N'utilisez jamais de brosses dures, de matériaux de grattage, de produits à base de soude, de produits chlorés, de désinfectants ou de nettoyeurs agressifs.
- Rincez le Parmesan Pro avec de l'eau propre. Séchez soigneusement la machine pour éviter que les pièces ne soient endommagées par de la poussière ou l'humidité.

AVERTISSEMENTS

- Le Parmesan Pro est destiné exclusivement à la découpe de fromages à pâte semi-dure (comme le gouda ou le cheddar) sans croûte.
- Toujours porter des lunettes de sécurité lors de la coupe du fromage.
- Toujours pratiquer une encoche dans le croûte du fromage sur toute la longueur de la coupe.
- Toujours couper le fromage avec un fil droit. S'il y a un coude dans le fil, le remplacer par un nouveau fil droit.
- Poser un torchon sur le fromage et le fil à couper évite que le fil, en cas de rupture, blesse l'utilisateur.
- Ne pas s'appuyer sur le fromage en faisant un effort pour le couper.

CONTENIDO DEL PAQUETE:**INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO**

1. Coloca Parmesan Pro sobre la encimera. Los topes antideslizantes son más eficaces en superficies firmes, limpias, secas, lisas y sin textura.

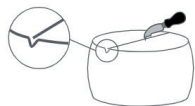
INFORMACIÓN TÉCNICA

Medidas	581x411x82mm
Peso	7,9 kg
Material	Material polietileno de alto módulo, POM, acero inoxidable, aluminio
Artículo no.	540000
EAN	8713638007588

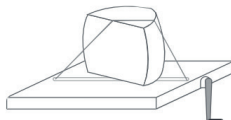
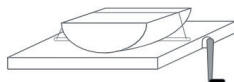
CÓMO SE CORTA EL QUESO

El aparato puede repartir todos los trozos de queso Parmesan.

Preparar el queso y colocar el queso en el cortador de parmesano.



Haz un corte inicial en forma de V en el queso con ayuda de un cuchillo antes de pasar el alambre por el queso.



Coloca el queso en el Parmesan Pro. Otras opciones de corte; para esto ya no tienes que usar un cuchillo de trinchar.

Corte

1. Coloca Parmesan Pro en el borde de la encimera para que el mango pueda girar.
2. Simplemente retira el alambre del hueco en el medio de la placa. Retíralo lo más que puedas (si es necesario gira la manija), de tal forma que el queso se pueda colocar debajo y poner el alambre en la muesca.
3. Simplemente retira el alambre del hueco en el medio de la placa. Retíralo lo más que puedas (si es necesario gira la manija), de tal forma que el queso se pueda colocar debajo y poner el alambre en la muesca.
4. La máquina incluye una manivela derecha, que puede convertirse fácilmente en una manivela izquierda con tan solo girar el eje.

Garantía

Consulta las condiciones de garantía de los utensilios queseros profesionales en <https://en.boska.com/guarentee>

SUSTITUIR EL CABLE DE CORTE

1. Dale la vuelta al Parmesan Pro.
2. Gira la arandela negra situada alrededor del tubo de metal, hasta que el hueco quede al ras del tornillo (¡no gires el tornillo como tal!). Haz lo mismo en el lado contrario.
3. Retira el alambre.
4. Perfora el nuevo alambre desde la parte superior de la máquina con un lado del alambre a cada lado del hueco.
5. Asegura el ojal del alambre al tornillo.
6. Gira la anilla de tal forma que el alambre queda sujeto. Haz lo mismo en el lado contrario.

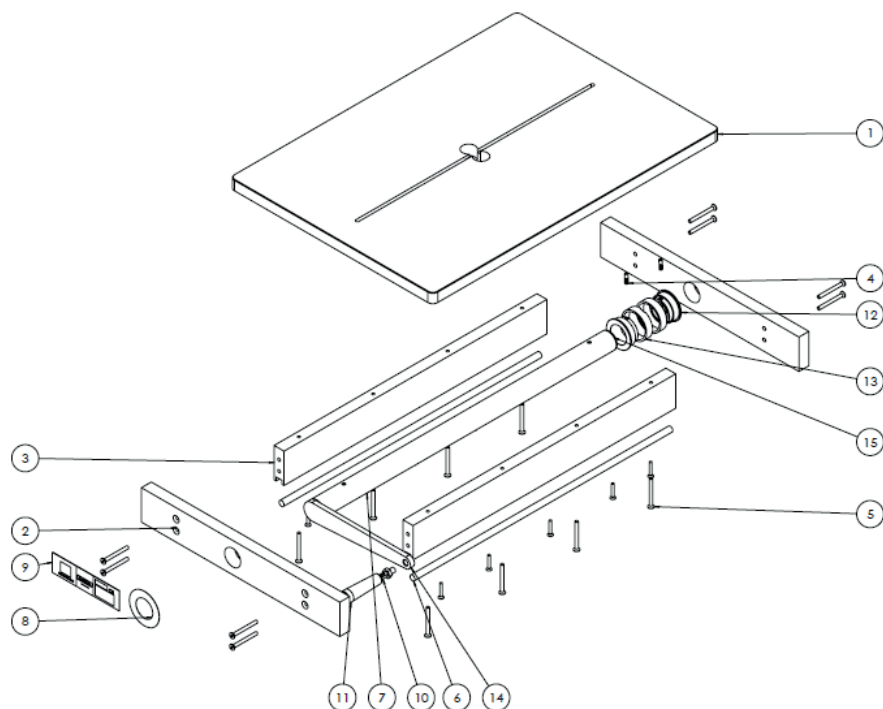
LIMPIAR

- Limpia Parmesan Pro a diario, al acabar de utilizarlo.
- También es necesario limpiar Parmesan Pro, antes de cambiar de tipo de queso, para evitar infecciones cruzadas.
- Utiliza agua caliente, un cepillo suave y un producto de limpieza neutro, como jabón ecológico o lavavajillas, para la limpieza de Parmesan Pro.
- Procura que el agua no supere los 70°C, para evitar daños en las partes de plástico.
- Para la limpieza, no utilices nunca cepillos duros, materiales que rayen, productos que tengan cloro, desinfectantes o agresivos.
- Aclara Parmesan Pro con agua limpia. Seca bien la máquina, para evitar los daños de las partes por polvo y humedad.

ADVERTENCIAS

- Parmesan Pro sirve exclusivamente para el corte de parmesan.
- Lleva siempre unas gafas de seguridad mientras cortas el queso.
- Haz siempre una muesca en la corteza del queso, a lo largo de toda su longitud.
- Corta siempre el queso con un alambre recto. Si hay una torcedura en el alambre, antes que nada reemplázalo por un alambre nuevo.
- Coloca un paño sobre el queso y el alambre de corte para evitar que el alambre pueda dañar a su usuario en caso de rotura.
- No te inclines sobre el queso mientras hagas fuerza al cortar.

Parmesan Pro parts



1. X62903 HMPE naturel basisplaat
2. X62904 HMPE zwart 400x60x20mm
3. X62908 HMPE zwart 530x60x20mm
4. X65186 Bout M5
5. X87558 Inbus verz. kop M6x50mm
6. X89518 Rubberstrip D12mm
7. X93014 Spax M4x12mm
8. X55816 Sticker gebruik parmesan pro
9. X40014 Machineplaatje Cutters Industrial
10. X03201 Vouwgreep
11. X03201 Vouwgreep
12. X65184 Alu ring
13. X65185 POM ring

14. X75900 Slinger tbv Parmesansnijder
15. X66709 Lamellenstop

Accessories

Use the Parmesan Pro with the following accessories



075009 cutting wires for Parmesan Pro, set of 10 pieces
Manufactured from hardened, foodsafe spring steel of the highest quality. Extra thick for harder cheeses.

554709 Scoring knife

Plastic handle, black, 80mm, plastic, Stainless steel



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



Cheesemongers
Parmesan knife set



Cheese dummy
Parmesan with bowl

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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 in Holland, where blacksmith Willem Bos made his first professional cheese tools. From that day on it's been our family's tradition to create smart tools so you can enjoy food 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!



Fourth generation owner of Boska,

Martijn Bos

Food Tools for Life!

Follow us on:



/boska



/boska_foodtools



/boska

boska.com