

PROFESSIONAL

BOSKA®

SINCE 1896



PRO

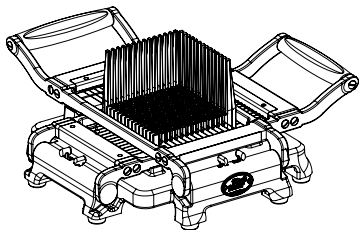
Blockbuster®

CHEESE DICER

EN, NL, DE, FR, ES

PROFESSIONAL

WHAT'S IN THE BOX:



- Cheese Dicer 'Blockbuster'®
- 1 Spare wire
- User's manual

TECHNICAL INFORMATION

CHEESE DICER 'BLOCKBUSTER'®

Art. no.	300000 (Black)	310000 (Red)
EAN:	8713638057668	8713638057743

Dimensions:	433 x 427 x 178 mm (17" x 16.8" x 7")
Weight:	5.4KG
Material:	Aluminium, ABS
Maximal cheese size:	11.5 x 11.5 x 12cm (4.5" x 4.5" x 4.7")

EDITIONS

The Blockbuster® is available in a classic Red and stylish Black.

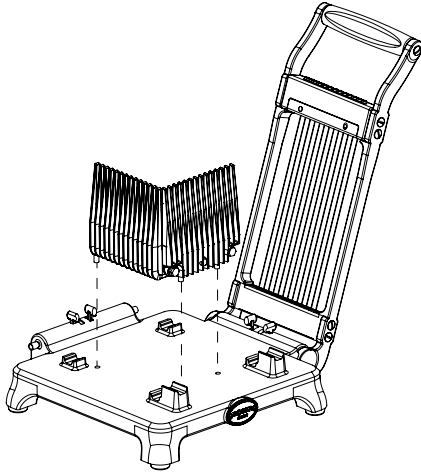
ABOUT

The BlockBuster® is a safe, hand-operated cutting device, that allows you to cut soft and semi-hard cheese fast, perfect and straight in 8 and 16mm cubes. Not only can it be used to cut perfect cubes of cheese, but also for cutting fries or 8mm thick slices, always with an impeccably clean and straight cutting edge. And with the new BlockBuster®, cutting soft food such as eggs, fruit, cooked veggies, butter and liver pâté is simple as well!

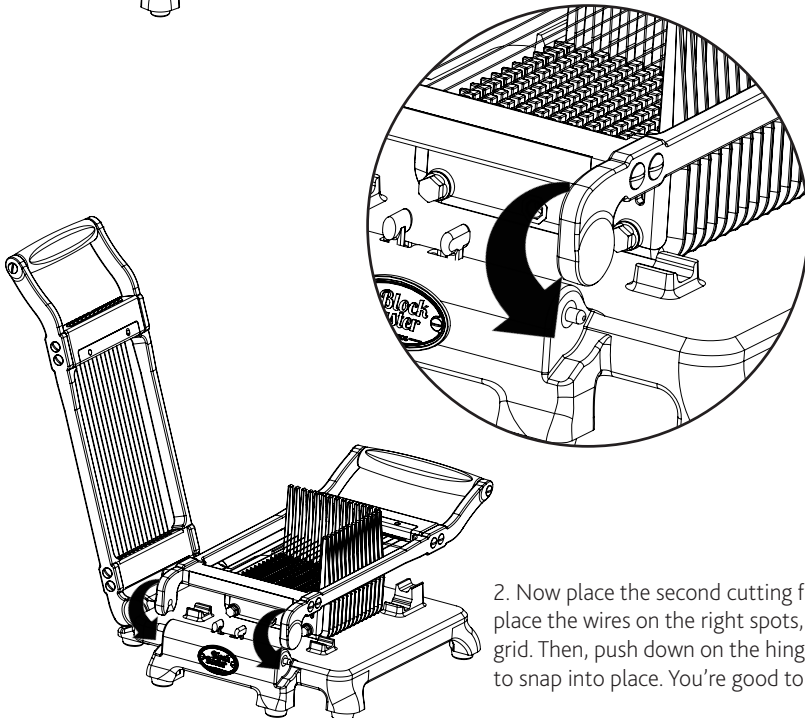
The new BlockBuster® is more robust with an aluminium base, more precise and far easier to clean!

INSTALLING THE BLOCKBUSTER®

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



1. Take the base. It already has one cutting frame on it. Place the grid as shown.

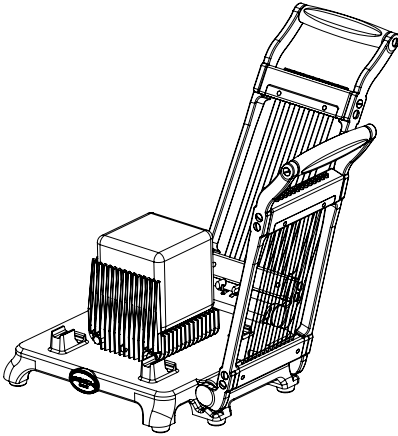


2. Now place the second cutting frame. First place the wires on the right spots, through the grid. Then, push down on the hinge, causing it to snap into place. You're good to get cutting!

HOW TO CUT CHEESE

The BlockBuster® is suitable for dividing all soft and semi-hard cheeses, as well as other soft foods*, into slices or cubes. For an extended instruction, please visit www.boska.com or our YouTube channel.

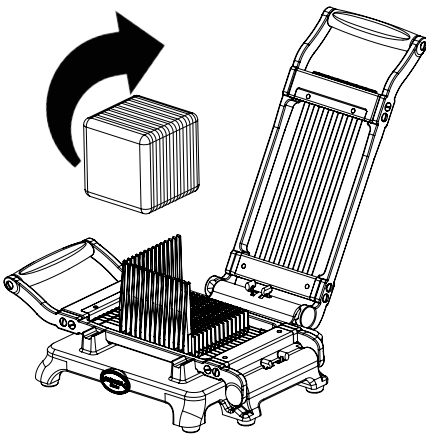
*To use the BlockBuster® with soft foods, the soft food needs to be of a consistent texture. For example, cutting a pâté with nuts is not possible, because the wires will catch on the nuts and tear open your food. Butter, tofu and cooked beets have a consistent texture and are therefore suitable to cut with wires. Always remove any packaging and rind before cutting cheese or other foods with the BlockBuster®. Change cutting windows or wires before switching to a different type of food to prevent cross-contamination.



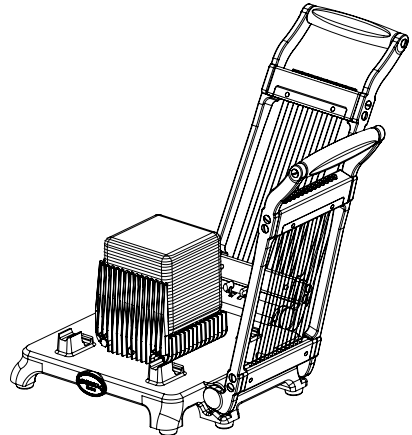
1. Place the cheese on the cutting grid. Make sure packaging and rind is removed.



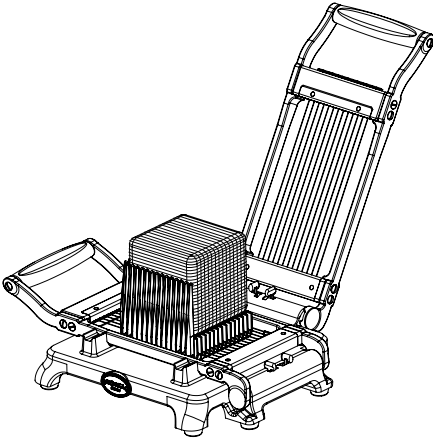
2. Push the cutting window through the cheese. now you have thick slices.



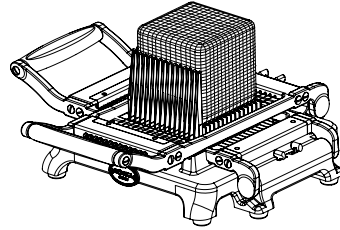
3. Take the cheese or other soft food and lift it out of the grid. Rotate it so the slices are stacked. Lift up the cutting window you used.



4. Place the cheese back in the cutting grid, with the uncut side facing upwards.



5. Now cut the block again. Be aware as there is an order of cutting this time: first cut with the cutting window aligning with the lower support blocks. Now you have friese of cheese.



6. Use the second cutting window to cut cubes. Remove the cutting result and lift up the cutting windows.

CLEANING

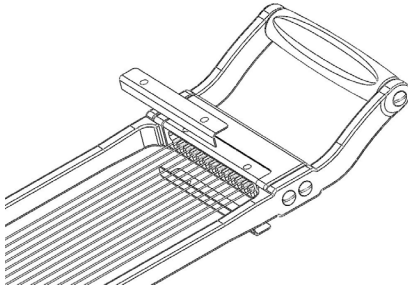
- Clean the BlockBuster® daily after final use.
- The BlockBuster® needs to be cleaned between switching to a different type of cheese to prevent cross-contamination.
- Use hot water, a soft brush and a neutral cleaning detergent, such as green soap or dish soap, to clean the BlockBuster®. The plastic cutting grid of the BlockBuster® can also be cleaned in the dishwasher.
- Do not wash the aluminium cutting window and the aluminium base in the dishwasher!
- 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 BlockBuster® with water after cleaning. Dry the machine thoroughly to prevent deterioration of parts due to dust and moisture.

WARNINGS

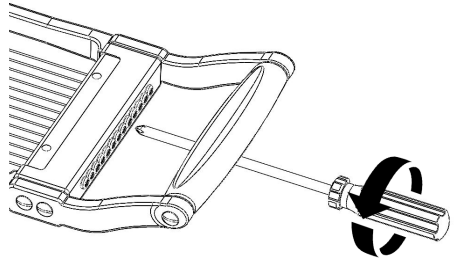
- Always remove any packaging and rind before cutting cheese or other foods with the BlockBuster®. This greatly improves the cutting results and extends the lifespan of your cutting wires.
- Do not use the BlockBuster® while the cutting windows or plateau are improperly installed. When in need of technical assistance, reach out to BOSKA or your local reseller.
- Use the BlockBuster® with caution, as it is a professional cutting device. Do not 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

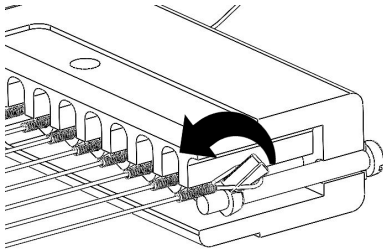
Cutting wires are available for re-order on www.boska.com, article no. 075003. A replacement tensioner set is also available, art no. 300501.



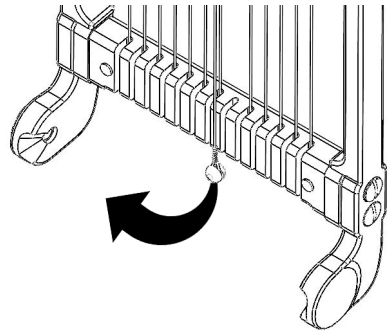
1. Remove the wire covers.



2. Use a philips screwdriver to undo the screw. Be careful not to unscrew the wing nut completely.



3. The wire becomes loose. You can now remove the wire, first from the wing nut.

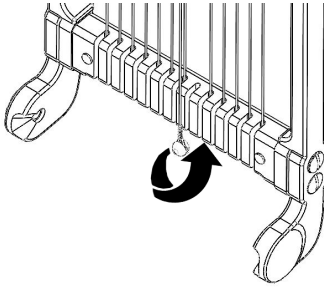


4. Lastly, remove the aluminium ball from the wire holder.

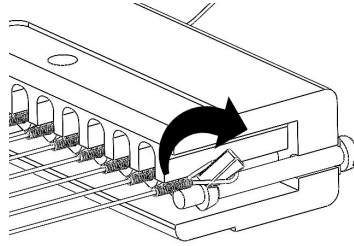
Warranty

The conditions for warranty on professional cheese tools can be found on www.en.boska.com/garantee

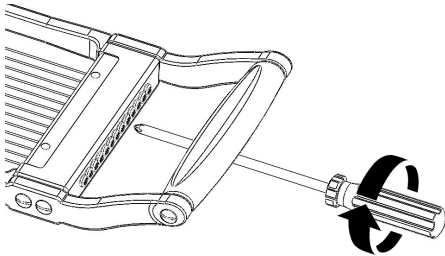
To place new wire:



1. Hook the aluminium ball behind the bottom wire holders.



2. Hook the loop onto the wing nut.

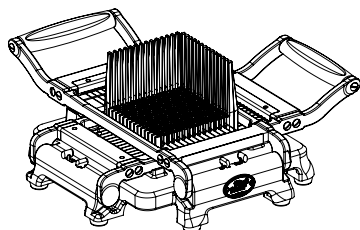


1. Hook the aluminium ball behind the bottom wire holders.

Check out the
instruction video here:



INHOUD VAN DE VERPAKKING:



- Kaassnijmachine 'Blockbuster®'
- 1 Reservedraad
- Gebruiksaanwijzing

TECHNISCHE GEGEVENS

KAASSNIJMACHINE 'BLOCKBUSTER®'

Art. no.	300000 (zwart)	310000 (rood)
EAN:	8713638057668	8713638057743

Afmetingen:	433 x 427 x 178 mm (17" x 16.8" x 7")
Gewicht	5.4Kg (11.91 lbs.)
Materiaal	Aluminium, ABS
Maximale grootte van het kaasblok	11.5 x 11.5 x 12 cm (4.5" x 4.5" x 4.7")

VARIANTEN

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

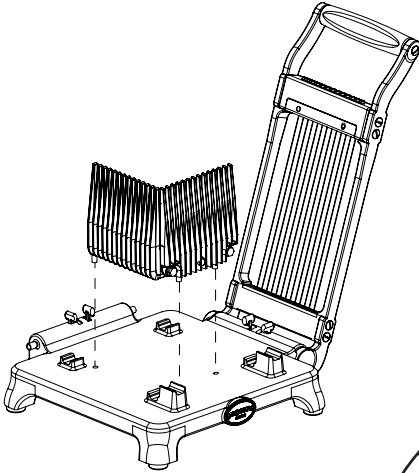
OVER

De BlockBuster® is een veilig, met de hand te bedienen snijapparaat, waarmee je zachte en halfharde kaas snel in perfect rechte blokjes van 8 of 16 mm (0,3 of 0,6 inch) snijdt. Je snijdt er niet alleen perfect rechte blokjes kaas mee, maar kunt er ook frietjes of plakjes van 8 mm (0,3 inch) dik mee snijden. Met de nieuwe BlockBuster® snijd je ook eenvoudig zacht voedsel, zoals eieren, fruit, gekookte groenten, boter en paté!

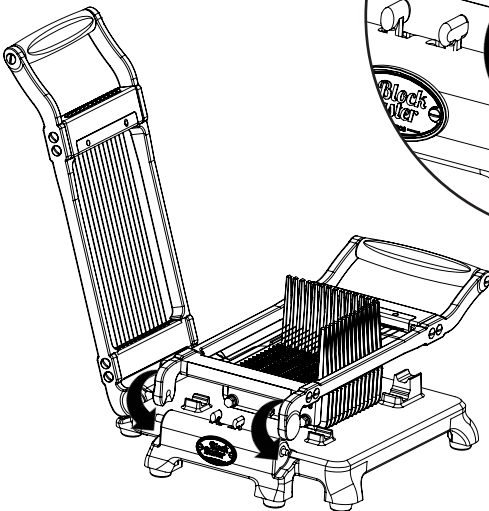
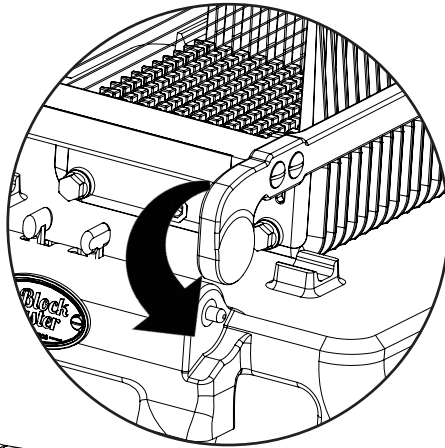
De nieuwe BlockBuster® is robuuster en heeft een aluminium basis, die preciezer en veel makkelijker schoon te maken is!!

DE BLOCKBUSTER® MONTEREN

Om tijdens het transport ruimte te besparen, verzenden we de BlockBuster® als een eenvoudig te monteren pakket. Zo ga je snel met je BlockBuster® aan de slag:



1. Pak de basis. Hieraan is al een snijraam bevestigd. Plaats het snijblok zoals afgebeeld.

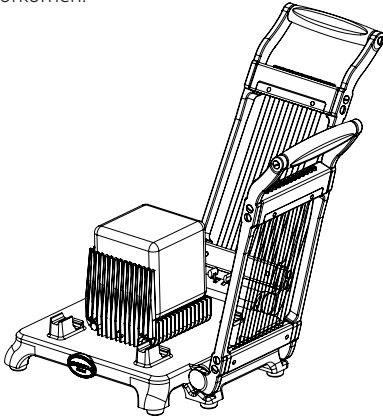


2. Plaats vervolgens het tweede snijraam. Plaats eerst de draden op de juiste plekken door het snijblok. Duw dan het scharnier omlaag, zodat het vastklikt. Je bent klaar om te gaan snijden!

DE KAAS (IN BLOKJES) SNIJDEN:

De BlockBuster® is geschikt voor het in plakjes of blokjes snijden van alle zachte en halfharde kazen, evenals andere zachte voedingsmiddelen*. Voor een uitgebreide instructie kun je terecht op www.boska.com of op ons YouTube-kanaal.

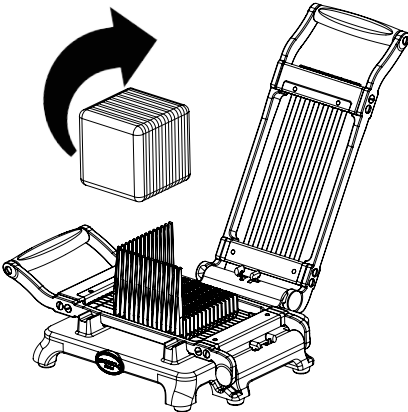
*Wanneer je de BlockBuster® voor zacht voedsel gebruikt, moet het zachte voedsel een consistente textuur hebben. Een paté met noten snijden is bijvoorbeeld niet mogelijk, omdat de draden aan de noten blijven hangen en zo het voedsel openscheuren. Boter, tofu en gekookte bieten hebben een gelijkmatige textuur en zijn daardoor wel geschikt om met draden te snijden. Verwijder altijd eerst de verpakking en de korst voor je kaas of ander voedsel met de BlockBuster® snijdt. Verwissel het snijraam of de snijdraden voordat je een ander soort voedsel gaat snijden om kruisbesmetting te voorkomen.



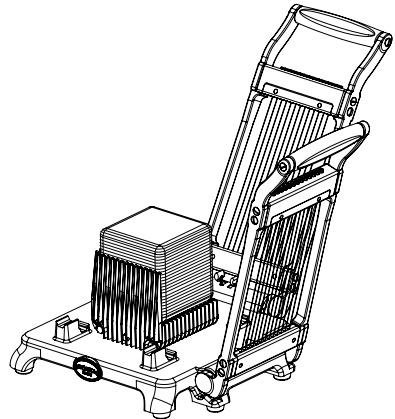
1. Leg de kaas op het snijblok. Zorg ervoor dat de verpakking en de korst verwijderd zijn.



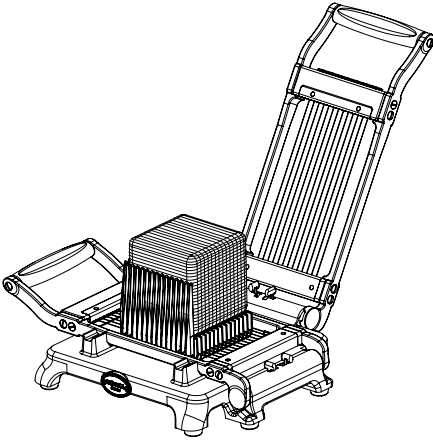
2. Duw het snijraam door de kaas. Je hebt nu dikke plakken gesneden.



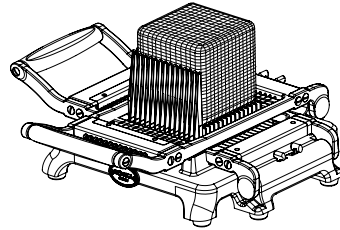
3. Haal de kaas of ander zacht voedsel uit het snijblok. Draai het geheel, zodat de plakken op elkaar zijn gestapeld. Til het snijraam op dat je hebt gebruikt.



4. Plaats de kaas weer op het snijblok met de ongesneden kant omhoog.



5. Snijd het blok opnieuw. Let op dat je dit keer in de juiste volgorde snijdt: snijd eerst met het snijraam dat parallel loopt aan de onderste steunblokken. Je hebt nu langwerpige stukken gesneden.



6. Gebruik het tweede snijraam om blokjes te snijden. Verwijder de blokjes en til de snijramen op.

REINIGING

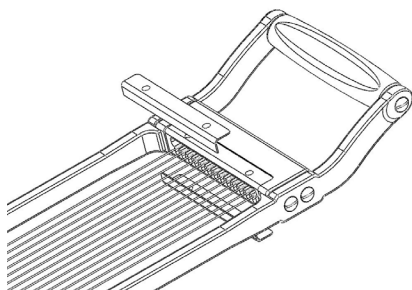
- Maak de BlockBuster® dagelijks na het laatste gebruik schoon.
- De BlockBuster® moet tussen verschillende kaassoorten worden schoongemaakt om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik warm water, een zachte borstel en een neutraal schoonmaakmiddel, zoals afwasmiddel, om de buitenkant van de BlockBuster® schoon te maken. De witte kunststof snijplank van de BlockBuster® kan in de vaatwasser gereinigd worden.
- Het aluminium frame en de aluminium snijramen mogen niet in de vaatwasser!
- Gebruik geen water dat heter is dan 70°C (160°F) om beschadiging van de kunststof onderdelen te voorkomen.
- Gebruik nooit harde borstels, schurende materialen, bleekontsmettingsmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen voor de reiniging.
- Spoel de BlockBuster® na het reinigen af met water. Maak het apparaat goed droog om te voorkomen dat onderdelen worden aangetast door stof en vocht.

WAARSCHUWINGEN

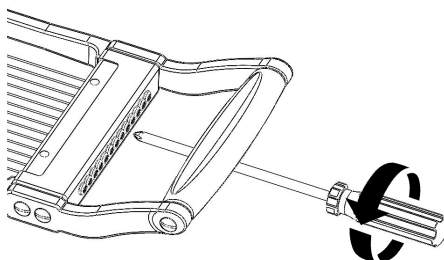
- Verwijder altijd eerst de verpakking en de korst voordat je kaas of ander voedsel met de BlockBuster® snijdt. Hierdoor verbeter je de snijresultaten aanzienlijk en verleng je de levensduur van je snijdraden.
- Gebruik de BlockBuster® niet als de snijramen of het snijblok niet goed geïnstalleerd zijn. Als je technische ondersteuning nodig hebt, neem je contact op met BOSKA of je plaatselijke wederverkoper.
- Gebruik de BlockBuster® met de nodige voorzichtigheid, omdat het een professioneel snijapparaat is. Plaats je handen of andere lichaamsdelen tijdens het snijden niet onder de snijdraden. Bind lang haar en losse kleding vast om te voorkomen dat ze verstrikt raken.

DE SNIJD RADEN VERVANGEN

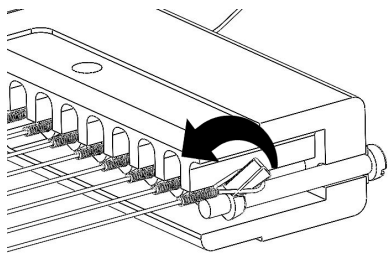
Snijdraden zijn na te bestellen op www.boska.com, artikelnr. 075003. Er is ook een vervangende spannerset verkrijgbaar, art. nr. 300501.



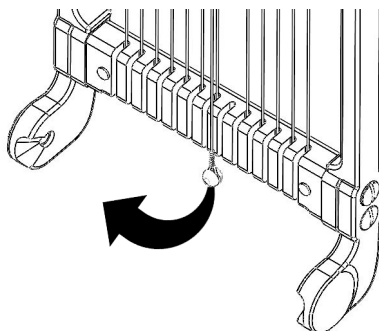
1. Verwijder de draaddeksels.



2. Gebruik een kruiskopschroevendraaier om de schroef los te draaien. Let op dat je de vleugelmoer niet helemaal losdraait.



3. De draden komen los. Verwijder de draden eerst uit de vleugelmoer.

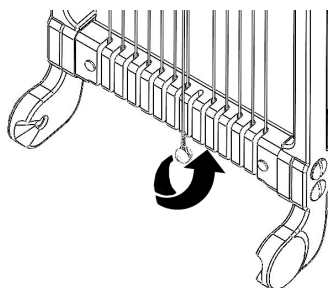


4. Verwijder tot slot de aluminium bol uit de draadhouder.

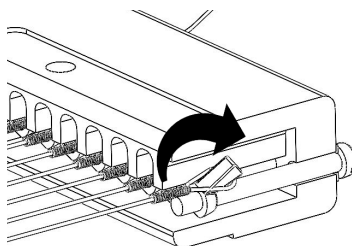
Garantie

Garantievoorwaarden op professioneel kaasgereedschap zijn te vinden op www.nl.boska.com/garantie

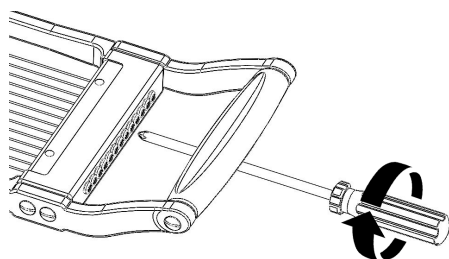
Nieuwe draden plaatsen:



1. Haak de aluminium bal achter de onderste draadhouders.



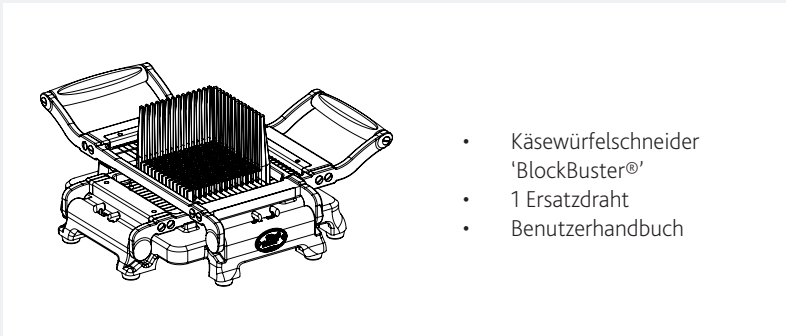
2. Haak de lus aan de vleugelmoer.



3. Gebruik een kruiskopschroevendraaier om de draad vast te draaien.

Bekijk hier
de instructievideo:



VERPACKUNGSGEHALT:**TECHNISCHE DATEN****KÄSEWÜRFELSCHNEIDER 'BLOCKBUSTER®'**

Art. no. 300000 (Schwarz) 310000 (Rot)
EAN: 8713638057668 8713638057743

Maße: 433 x 427 x 178 mm (17" x 16.8" x 7")
Gewicht: 5.4Kg (11.91 lbs.)
Material: Aluminium, ABS
Maximale Käsegröße: 11.5 x 11.5 x 12 cm (4.5" x 4.5" x 4.7")

AUSFÜHRUNGEN

Der BlockBuster® ist in klassischem Rot oder in stilvollem Schwarz erhältlich.

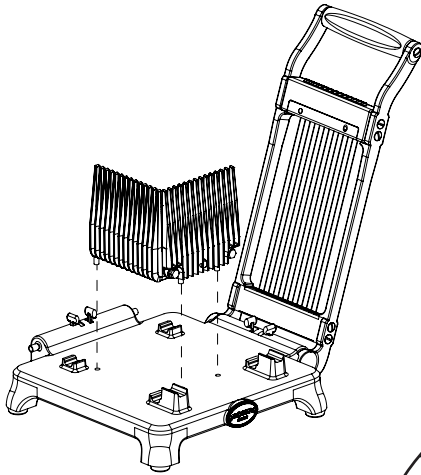
PRODUKTINFORMATIONEN

Der BlockBuster® ist eine sichere, handbediente Schneidemaschine zum schnellen Würfeln von weichem und halbhartem Käse. Es entstehen perfekt portionierte Würfel im Format 8 und 16 mm (0,3 und 0,6 in). Die Maschine kann nicht nur zum Würfeln von Käse verwendet werden, sondern auch zum Schneiden von Pommes Frites oder von 8 mm (0,3 in) dicken Scheiben, immer mit einwandfreien, sauberen Schneidkanten. Und mit dem neuen BlockBuster® lassen sich auch weiche Lebensmittel wie Eier, gekochtes Gemüse, Butter und Leberpastete mühelos zerschneiden!

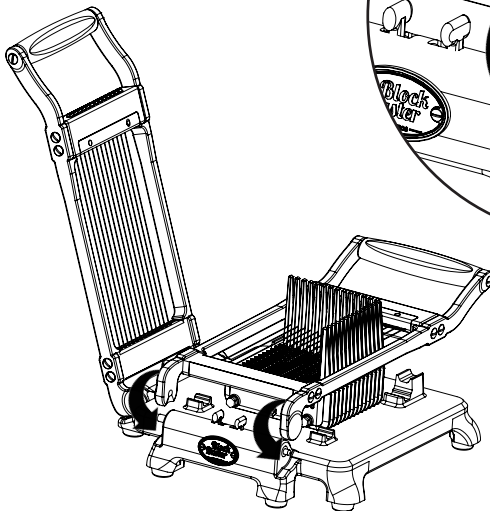
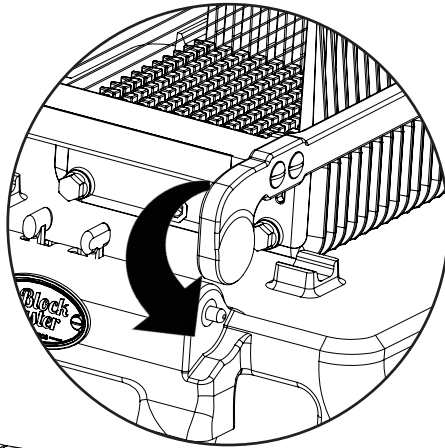
Der neue BlockBuster® ist noch robuster dank seines Aluminiumsockels, noch präziser und weitaus leichter zu reinigen!

BLOCKBUSTER® AUFSTELLEN

Um beim Transport Platz zu sparen, verschicken wir das Paket mit dem BlockBuster® in demontiertem Zustand zur einfachen Selbstmontage. So schnell und einfach ist Ihr BlockBuster® einsatzbereit:



1. Nehmen Sie den Sockel. Daran ist schon ein Schneiderahmen befestigt. Stellen Sie das Gitter wie abgebildet auf.

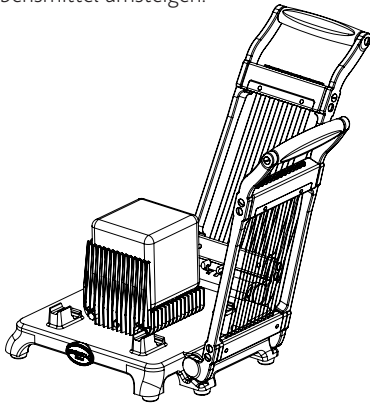


2. Installieren Sie nun den zweiten Schneiderahmen. Sorgen Sie zuerst dafür, dass die Drähte an der je richtigen Stelle durch das Gitter verlaufen. Drücken Sie den Rahmen dann auf das Scharnier, bis er einrastet. Sie können mit den Schneiden loslegen!

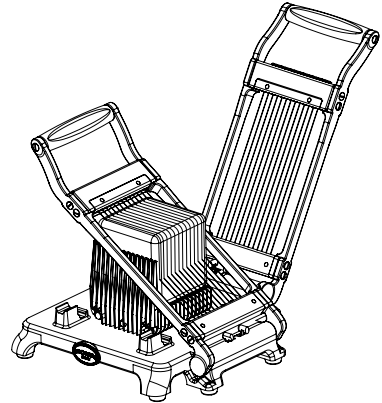
SO SCHNEIDEN SIE KÄSESCHEBEN ODER -WÜRFEL

Der BlockBuster® eignet sich zum Zerschneiden aller weichen und halbharten Käsesorten sowie anderer weicher Lebensmittel* in Scheiben oder Würfel. Ausführliche Hinweise zur Nutzung finden Sie unter www.boska.com oder unserem YouTube-Kanal.

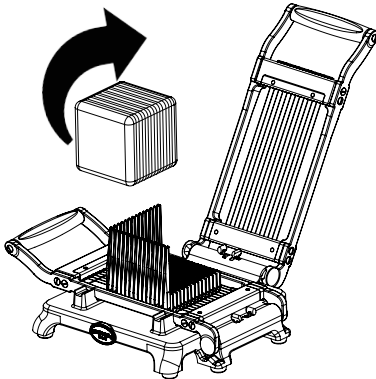
*Um den BlockBuster® mit weichen Lebensmitteln nutzen zu können, müssen die Lebensmittel eine gleichmäßige Textur aufweisen. Es ist beispielsweise nicht möglich, eine Leberpastete mit Haselnüssen zu zerschneiden, da die Drähte an den Nüssen hängenbleiben und so Risse in der Masse hinterlassen. Butter, Tofu und gegarte rote Bete haben eine konsistente Textur und sind daher zum Schneiden mit den Drähten geeignet. Entfernen Sie vor dem Schneiden von Käse oder anderen Lebensmitteln mit dem BlockBuster® immer erst alle Verpackungsreste und die Rinde. Tauschen Sie zur Vermeidung von Kreuzkontamination die Rahmen oder Drähte aus, bevor Sie auf ein anderes Lebensmittel umsteigen.



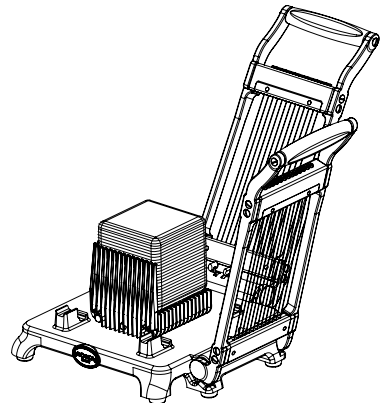
1. Legen Sie den Käse auf das Schneidegitter. Jegliche Verpackungsreste sowie die Rinde müssen entfernt sein.



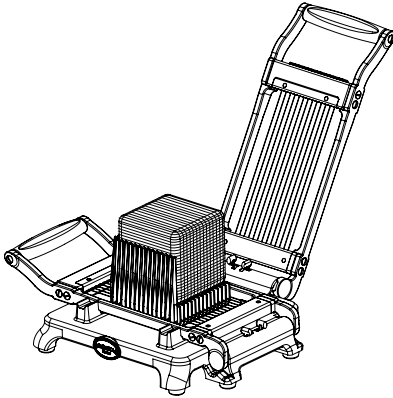
2. Drücken Sie den Schneiderahmen durch den Käse. Es entstehen dicke Scheiben.



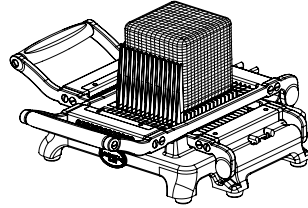
3. Heben Sie den Käse oder die anderen weichen Zutaten aus dem Gitter. Drehen Sie sie so herum, dass die Scheiben aufeinander gestapelt sind. Klappen Sie den gerade verwendeten Schneiderahmen nach oben.



4. Legen Sie den Käse mit der ungeschnittenen Fläche nach oben wieder auf das Schneidegitter.



5. Schneiden Sie das Stück nun erneut durch. Achten Sie darauf, dass es auf die Reihenfolge des Schneidens ankommt: Schneiden Sie zuerst mit dem Schneiderahmen, der an den unteren Stützen aufliegt. Dann haben Sie Käsestäbchen.



6. Verwenden Sie den zweiten Schneiderahmen zum Würfeln. Entnehmen Sie die Würfel und klappen Sie die Schneiderahmen wieder hoch.

REINIGUNG

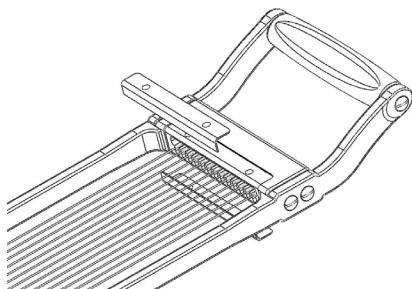
- Reinigen Sie den BlockBuster® täglich nach der letzten Verwendung.
- Der BlockBuster® muss auch gereinigt werden, bevor eine andere Käsesorte zum Einsatz kommt, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Nehmen Sie warmes Wasser, eine weiche Bürste und einen Neutralreiniger wie Spülmittel für die Reinigung des BlockBuster®. Das kunststoff Schneidebrett des BlockBuster® ist auch spülmaschineneeignet.
- Der aluminium Grundrahmen und die aluminium Schneidrahmen dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!
- Verwenden Sie kein zu heißes Wasser über 70°C (160°F), um Schäden an den Kunststoffteilen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nie harte Bürsten, abrasive Materialien, Bleichmittel oder scharfe Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Spülen Sie den BlockBuster® anschließend mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig, um die Einzelteile vor Schäden durch Staub und Feuchtigkeit zu schützen.

WARNHINWEISE

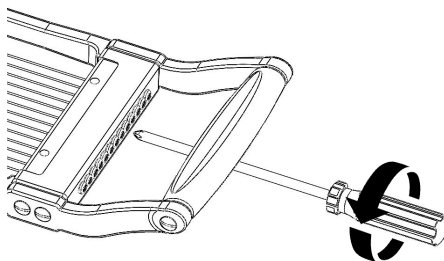
- Entfernen Sie vorab immer erst alle Verpackungsreste und die Rinde von Käsestücken oder anderen Lebensmitteln. Erst dann schneiden Sie mit dem BlockBuster®. Dadurch erzielen Sie bessere Schnittresultate und außerdem verlängert sich so die Lebensdauer Ihrer Schneiddrähte.
- Verwenden Sie den BlockBuster® nicht, wenn die Schneiderahmen oder Gitter nicht ordnungsgemäß installiert sind. Wenn Sie technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich an Ihren BOSKA Verkäufer vor Ort.
- Gehen Sie bei der Verwendung des BlockBuster® vorsichtig vor, da es sich um eine professionelle Schneidemaschine handelt. Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile beim Schneiden vom Bereich unter den Schneiddrähten fern. Binden Sie lange Haare zusammen und fixieren Sie lockere Kleidungsstücke, damit sie diese sich nicht im Gerät verfangen.

SCHNEIDEDRÄHTE AUSTAUSCHEN

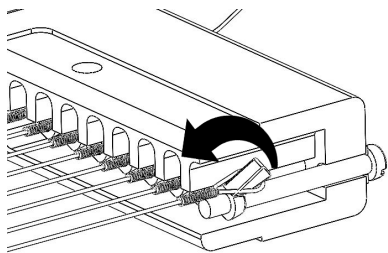
Schneidedrähte sind unter www.boska.com nachzubestellen, Artikelnr. 075003. Auch ein Set zum Nachspannen der Drähte ist erhältlich, Art. Nr. 300501.



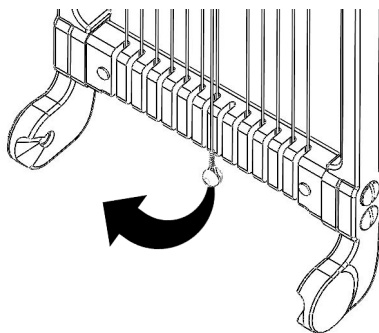
1. Entfernen Sie die Abdeckung der Drähte.



2. Verwenden Sie zum Lösen der Schraube einen Phillips-Schraubendreher. Achten Sie darauf, die Flügelmutter nicht vollständig zu lösen.



3. Der Draht wird locker. Sie können jetzt den Draht entfernen, zunächst an der Flügelmutter.

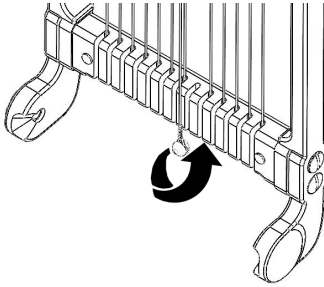


4. Zuletzt entfernen Sie die Aluminiumkugel vom Drahthalter.

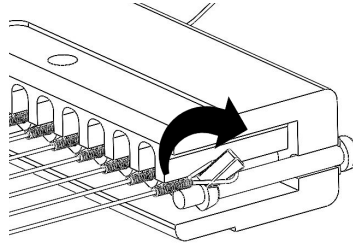
Garantie

Die Garantiebedingungen für professionelle Käse-Tools finden Sie unter www.de.boska.com/garantie

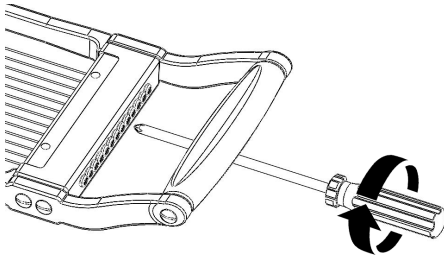
So setzen Sie einen neuen Draht ein:



1. Haken Sie die Aluminiumkugel hinter den unteren Drathaltern ein.



2. Befestigen Sie die Schlaufe an der Flügelmutter.

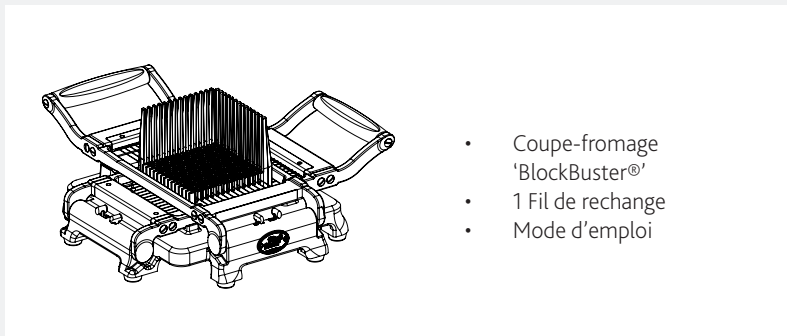


3. Verwenden Sie zum Anziehen des Drahts einen Phillips-Schraubendreher.

Schauen Sie sich das Video mit der Anleitung an:



CONTENU DE LA BOÎTE:



- Coupe-fromage 'BlockBuster®'
- 1 Fil de rechange
- Mode d'emploi

INFORMATIONS TECHNIQUES

COUPE-FROMAGE 'BLOCKBUSTER®'

Art. no. 300000 (Noir) 310000 (Rouge)
EAN: 8713638057668 8713638057743

Dimensions: 433 x 427 x 178 mm (17" x 16.8" x 7")
Poids: 5.4Kg (11.91 lbs.)
Matériau: Aluminium, ABS
Taille maximale du fromage: 11.5 x 11.5 x 12 cm (4.5" x 4.5" x 4.7")

MODÈLES

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

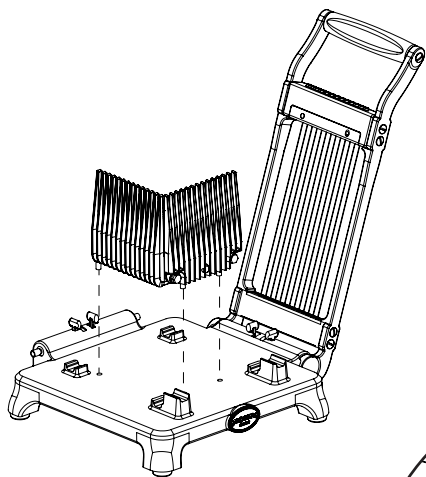
À PROPOS

Le BlockBuster® est un ustensile de coupe actionné à la main, sûr et qui vous permet de couper rapidement les fromages à pâte molle et à pâte mi-dure en dés parfaitement droits de 8 et 16 mm. Il peut, non seulement s'utiliser pour couper des dés de fromage parfaits, mais aussi des frites ou des tranches de 8 mm d'épaisseur, toujours avec un bord de coupe parfaitement net et droit. Et avec le nouveau BlockBuster®, vous pouvez aussi couper facilement des aliments mous, tels que des oeufs, des fruits, des légumes cuits, du beurre ou encore du pâté de foie!

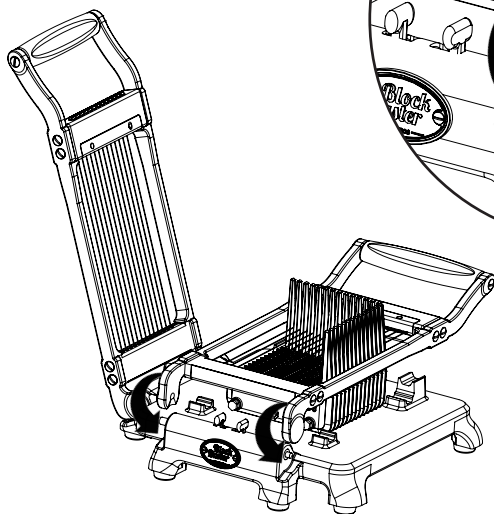
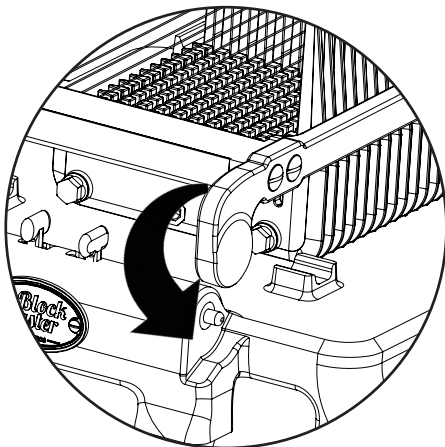
Avec sa base en aluminium, le nouveau BlockBuster® est plus robuste, plus précis et beaucoup plus facile à nettoyer!

INSTALLATION DU BLOCKBUSTER®

Pour gagner de la place pendant le transport, le BlockBuster® est livré dans un emballage facile à assembler. Voici comment utiliser rapidement votre BlockBuster®:



1. Prenez la base. Elle est déjà équipée d'un cadre de coupe. Placez la grille comme indiqué.

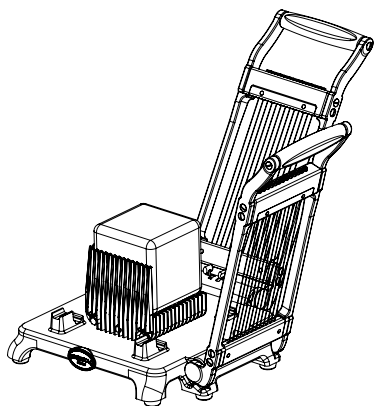


2. Installez ensuite le second cadre de coupe. Commencez par placer les fils métalliques aux bons endroits, à travers la grille. Appuyez ensuite sur la charnière pour qu'elle se mette en place. Vous voilà prêt à couper!

COMMENT COUPER DU FROMAGE EN TRANCHES OU EN DÉS

Le BlockBuster® convient pour couper en tranches ou en dés tous les fromages à pâte molle et à pâte mi-dure, ainsi que d'autres aliments mous*. Pour plus de précisions, veuillez visiter le site www.boska.com ou notre chaîne YouTube.

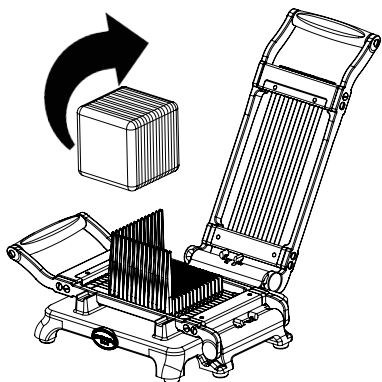
*Pour utiliser le BlockBuster® avec des aliments mous, ces derniers doivent avoir une texture homogène. Vous ne pouvez pas, par exemple, couper un pâté aux noix car les fils métalliques s'accrocheraient aux noix et abîmeraient le pâté. Le beurre, le tofu et les betteraves cuites ont, en revanche, une texture homogène et peuvent donc être coupés avec des fils métalliques. Enlevez toujours tous les emballages et croûtes avant de couper du fromage ou d'autres aliments avec le BlockBuster®. Changez les cadres de coupe ou les fils entre les aliments, afin d'éviter toute contamination croisée.



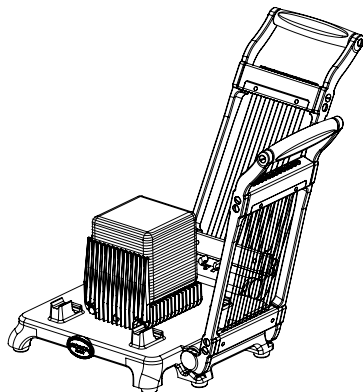
1. Placez le fromage sur la grille de coupe. Vérifiez que vous avez bien enlevé tous les emballages et croûtes.



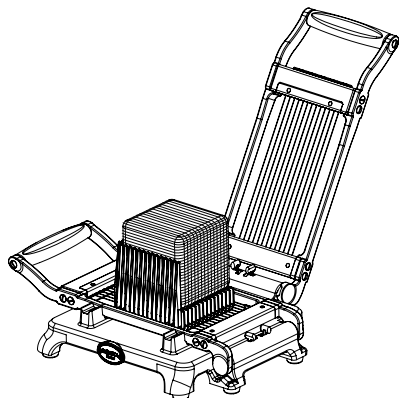
2. Poussez le cadre de coupe à travers le fromage. Vous obtenez des tranches épaisses.



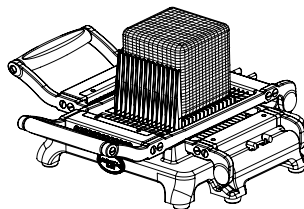
3. Prenez le fromage ou l'aliment mou que vous avez coupé et enlevez-le de la grille. Faites-la pivoter pour que les tranches soient empilées. Enlevez le cadre de coupe que vous venez d'utiliser.



4. Remplacez le fromage dans la grille de coupe, côté non coupé vers le haut.



5. Coupez de nouveau le bloc de fromage. Cette fois-ci, vous devez respecter un ordre de coupe: commencez par couper en alignant le cadre de coupe sur les blocs de support inférieurs. Vous obtenez des frites de fromage.



6. Servez-vous du second cadre de coupe pour obtenir des dés. Enlevez les dés coupés et retirez les cadres de coupe en les soulevant.

NETTOYAGE

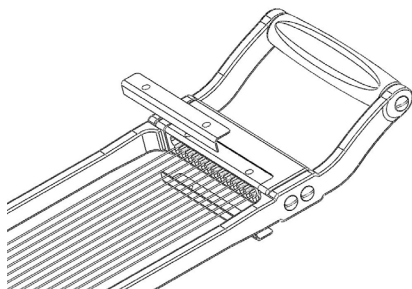
- Nettoyez le BlockBuster® tous les jours après la dernière utilisation.
- Le BlockBuster® doit être nettoyé entre les différents fromages afin d'éviter toute contamination croisée.
- Utilisez de l'eau chaude, une brosse douce et un produit détergent neutre pour nettoyer le BlockBuster®. La planche à découper du BlockBuster® peut aussi se nettoyer au lave-vaisselle.
- Le cadre de base et les cadres de découpe ne doivent pas être mis au lave-vaisselle!
- N'utilisez pas d'eau dont la température excède 70 °C afin de ne pas abîmer les parties en plastique.
- N'utilisez jamais de brosses dures, de matériaux abrasifs, de désinfectants à base de javel ou de détergents agressifs pour le nettoyage.
- Rincez le BlockBuster® avec de l'eau après le nettoyage. Séchez soigneusement l'appareil pour éviter que des pièces se détériorent en raison de la poussière et de l'humidité.

AVERTISSEMENTS

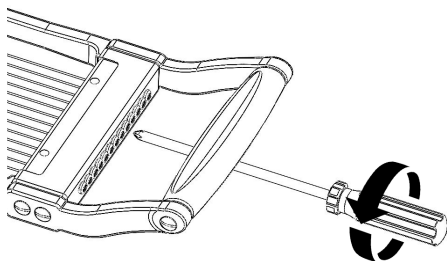
- Enlevez toujours tous les emballages et croûtes avant de couper du fromage ou d'autres aliments avec le BlockBuster®. Cela améliore nettement les résultats de coupe et prolonge la durée de vie de vos fils de coupe.
- N'utilisez pas le BlockBuster® si les cadres de coupe ou la grille ne sont pas correctement installés. Si vous avez besoin d'une assistance technique, contactez BOSKA ou votre revendeur local.
- Utilisez le BlockBuster® avec prudence car il s'agit d'un appareil de coupe professionnel. Ne placez pas vos mains ou toute autre partie du corps sous le fil de coupe pendant que vous êtes en train de couper. Attachez les cheveux longs et les vêtements amples pour couper sans risque.

REPLACEMENT DU FIL DE COUPE

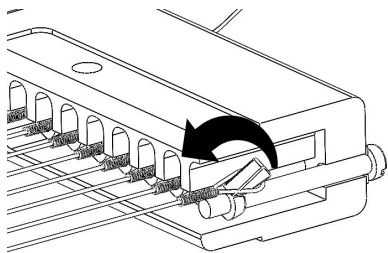
Vous pouvez commander des fils de coupe sur le site www.boska.com, article no. 075003. Vous pouvez aussi vous procurer un jeu de tendeurs de rechange, art. no. 300501.



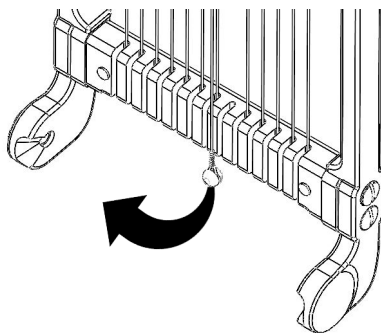
1. Retirez les cache-fils.



2. Servez-vous d'un tournevis Phillips pour dévisser la vis. Veillez à ne pas dévisser complètement la vis papillon.



3. Le fil se desserre. Vous pouvez maintenant le retirer, d'abord de la vis papillon.

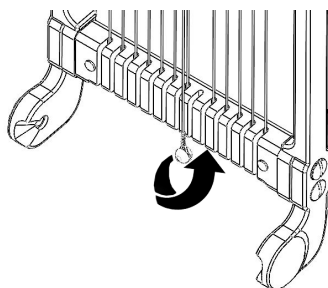


4. Pour finir, retirez la boule d'aluminium du porte-fil.

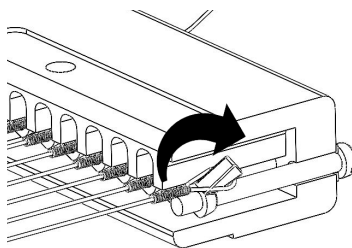
Garantie

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

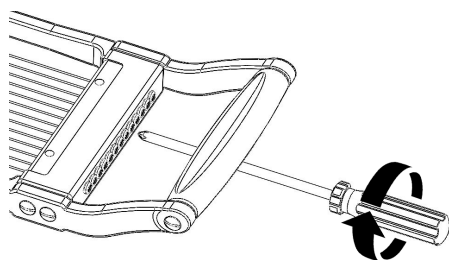
Pour mettre en place le nouveau fil:



1. Accrochez la boule d'aluminium derrière les porte-fils inférieurs.



2. Accrochez la boule sur la vis papillon.

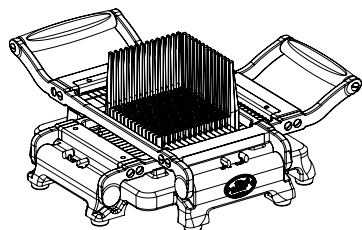


3. Servez-vous d'un tournevis Phillips pour tendre le fil.

Regardez les
instructions
vidéo ici:



CONTENIDO DE LA CAJA:



- Cortador de queso 'BlockBuster®'
- 1 Cable de recambio
- Manual de usuario

INFORMACIÓN TÉCNICA

CORTADOR DE QUESO 'BLOCKBUSTER®'

N.º de artículo:	300000 (Negro)	310000 (Rojo)
EAN:	8713638057668	8713638057743

Medidas:	433 x 427 x 178 mm (17" x 16.8" x 7")
Peso:	5.4Kg (11.91 lbs.)
Material:	Aluminium, ABS
Tamaño máximo del queso:	11.5 x 11.5 x 12 cm (4.5" x 4.5" x 4.7")

EDICIONES

El BlockBuster® está disponible en rojo clásico o en negro elegante.

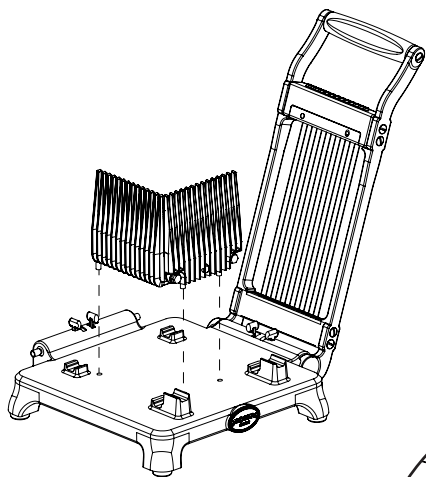
DETALLES DEL PRODUCTO

El BlockBuster® es un dispositivo de corte manual y seguro para cortar de manera rápida quesos blandos y semiduros en dados perfectamente rectos de 8 y 16 mm. Además de cortar unos dados de queso impecables, también sirve para cortar patatas fritas o rodajas de 8 mm de grosor, con un corte impecablemente limpio y recto. Y con el nuevo BlockBuster®, cortarás alimentos blandos como huevos, fruta, verduras cocidas, mantequilla y paté muy fácilmente.

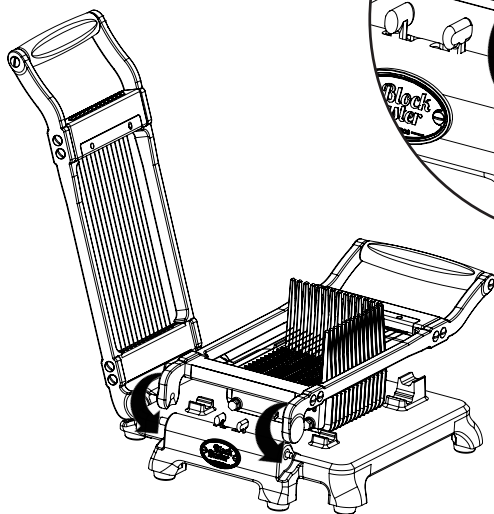
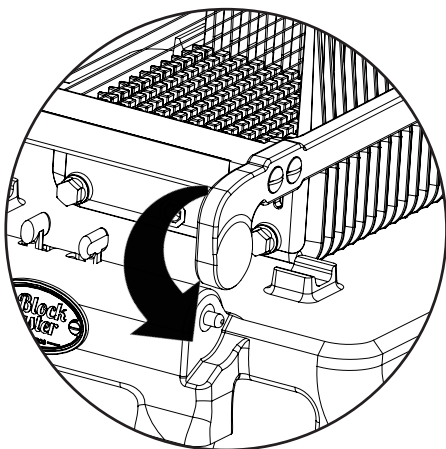
El nuevo BlockBuster® es un modelo más robusto con una base de aluminio, más preciso y más fácil de limpiar.

MONTAJE DEL BLOCKBUSTER®

Para ahorrar espacio durante el transporte, enviamos el BlockBuster® en un paquete fácil de montar. Aquí te explicamos cómo empezar a usar tu BlockBuster®:



1. Coge la base. Ya tiene un marco de corte en él. Coloca la rejilla como te indicamos.

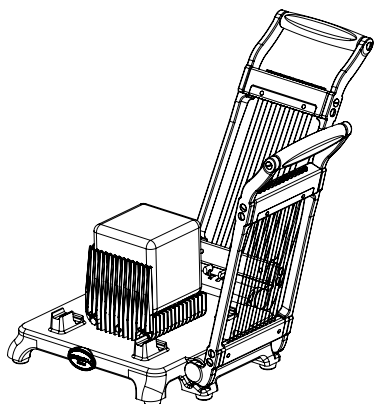


2. Ahora coloca el segundo marco de corte. Primero coloca los cables o alambres en los puntos correspondientes, a través de la rejilla. A continuación, presiona la bisagra hacia abajo para que encaje en su sitio. ¡Listo para cortar!

CÓMO CORTAR EL QUESO EN RODAJAS O EN DADOS

El BlockBuster® es apto para dividir todos los quesos blandos y semiduros, así como otros alimentos blandos*, en rodajas o dados. Para más instrucciones entra en www.boska.com o nuestro canal de YouTube.

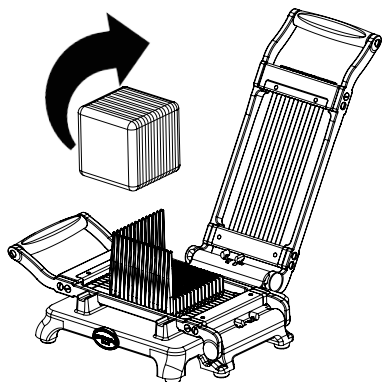
*Para utilizar el BlockBuster® con alimentos blandos es importante que tengan una textura consistente. Por ejemplo, no es posible cortar un paté con nueces, porque los alambres se enganchan en las nueces y se partirán. La mantequilla, el tofu y la remolacha cocida tienen una textura consistente, así que sí son aptos para cortar con los alambres. Antes de cortar el queso u otros alimentos con el BlockBuster®, hay que quitar siempre los envases y la corteza. Cambia los marcos de corte o los alambres antes de pasar a otro tipo de alimento para evitar la mezcla de ambos.



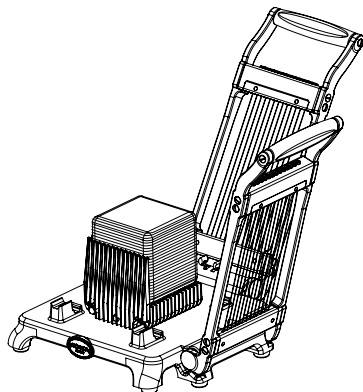
1. Coloca el queso en la rejilla de corte. Asegúrate de retirar el envase y la corteza.



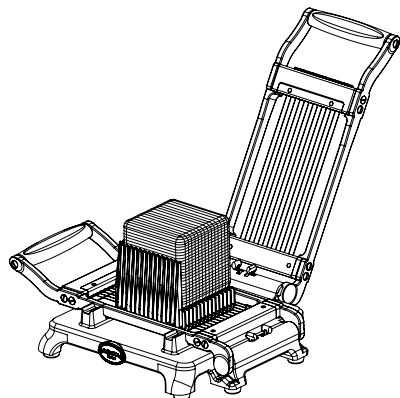
2. Atraviesa el queso con el marco de corte. Ahora ya tienes rodajas gruesas.



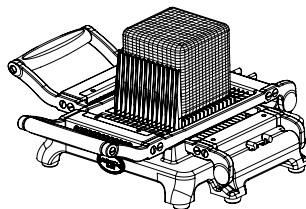
3. Coge el queso u otro alimento blando y sácalo de la rejilla. Gíralo para que las rodajas queden amontonadas. Levanta el marco de corte que has utilizado.



4. Vuelve a colocar el queso en la rejilla de corte, con el lado sin cortar hacia arriba.



5. Corta de nuevo la pieza. Ten en cuenta que esta vez hay un orden de corte: primero corta con el marco de corte que se alinea con los bloques de soporte inferiores. Así obtienes patatas fritas con queso.



6. Utiliza el segundo marco de corte para cortar dados. Retira los dados obtenidos y levanta los marcos de corte.

CÓMO LIMPIAR EL APARATO

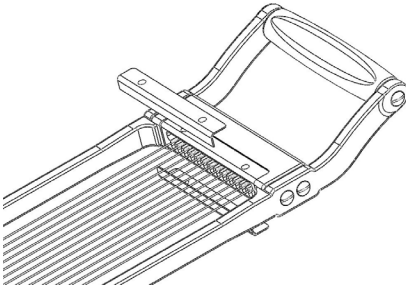
- Limpia el BlockBuster® tras cada uso.
- El BlockBuster® debe limpiarse cuando cambies de queso para evitar la mezcla de alimentos.
- Límpialo con agua caliente, un cepillo suave y un detergente neutro, como el jabón lavavajillas de los envases. La tabla de cortar de la BlockBuster® también puede limpiarse en el lavavajillas.
- El bastidor y los marcos de corte no deben lavarse en el lavavajillas!
- No utilices agua a más de 70 °C para evitar que se dañen las piezas de plástico.
- Evita usar cepillos duros, materiales abrasivos, desinfectantes con lejía o detergentes fuertes para su limpieza.
- Después de limpiar tu BlockBuster® acláralo con agua. Seca bien la máquina para evitar el deterioro de las piezas debido al polvo y la humedad.

ADVERTENCIAS

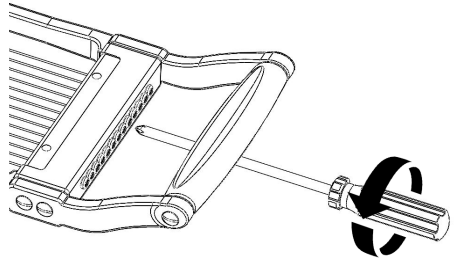
- Antes de cortar el queso u otros alimentos con el BlockBuster®, hay que quitar siempre los envases. Esto mejora en gran medida los resultados de corte y prolonga la vida útil de los cables de corte.
- No utilices el BlockBuster® mientras los marcos de corte o la rejilla estén mal instalados. Si necesitas asistencia técnica, ponte en contacto con BOSKA o con tu distribuidor local.
- Utiliza el BlockBuster® con cuidado, ya que es un dispositivo de corte profesional. Nunca pongas las manos u otras partes del cuerpo bajo el cable de corte mientras lo usas. Recógete el pelo así como las prendas de ropa sueltas para evitar que se enganchen.

SUSTITUIR EL CABLE DE CORTE

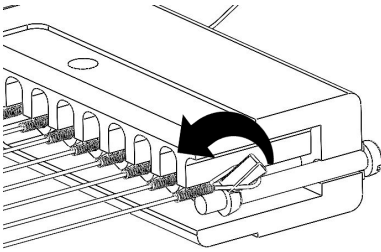
Encontrarás el recambio de los cables de corte en www.boska.com por número de artículo 075003. También hay disponible un juego de tensores de recambio, número de artículo 300501.



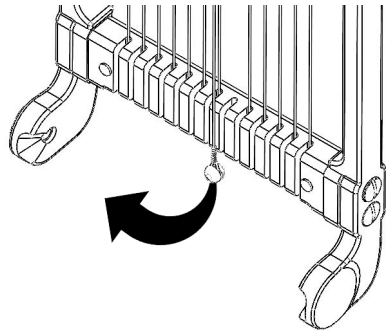
1. Retira las cubiertas de los cables.



2. Utiliza un destornillador Phillips para soltar el tornillo. Procura no desenroscar completamente la tuerca de mariposa.



3. El alambre se afloja. Ya puedes retirar el cable, primero de la tuerca de mariposa.

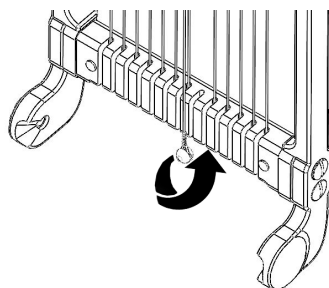


4. Por último, retira la bola de aluminio del soporte de alambre.

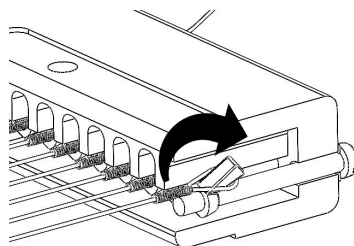
Garantía

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

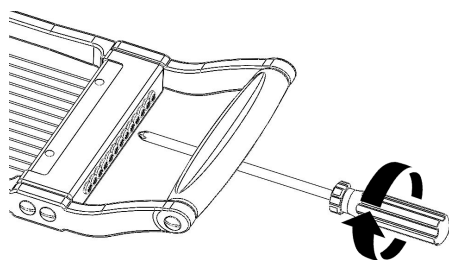
Cómo colocar el cable de recambio:



1. Coloca la bola de aluminio detrás de los soportes de los cables inferiores.



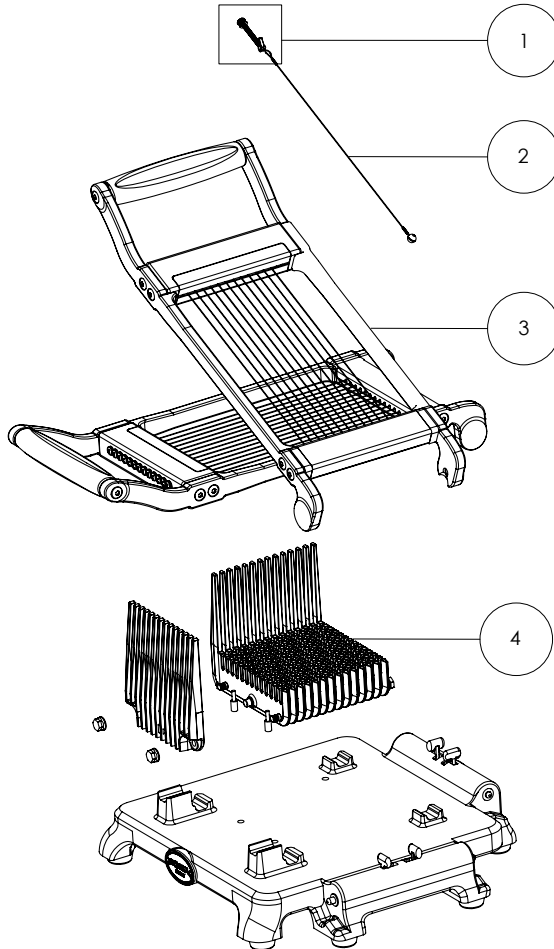
2. Coloca el aro en la tuerca de mariposa.



3. Utiliza un destornillador Phillips para apretar el alambre.

Consulta el video
de instrucciones
aquí:





1. 300501 Wire tightening set
2. 750030 Cutting wires Cheese Dicer
3. 300500 Cutting windows set of 2, 8/16mm
4. 300504 Blockbuster Base ABS

Accessories

Use the RoqueForce® with the following accessories;



750030 cutting wires for the Blockbuster®, set of 10
Manufactured from hardened, foodsafe spring steel of the highest quality.

300500 Blockbuster® Cutting windows 8mm, set of 2

Use a second set of cutting windows to quickly and hygienically switch between cube size of cheese type.



300501 Blockbuster® Tensioner, set of 2

Lost or damaged tensioner? With this set you'll be up and running in no time.

300504 Blockbuster® Base ABS

Damaged cutting grid? Use this spare part to get back to cutting fast.



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

BOSKA
1896 Collection



Keep your products fresh without hassle with the Rock foil dispenser



Slice perfect slices of Gouda or Raclette with the Unika+



Cut whole Gouda cheeses with the Cheese-o-Matic

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



/boskaholland



/boska

boska.com