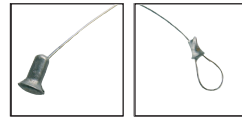


Guitar Cutter / Horizontal Brie Cutter

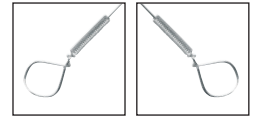


Fresh Cheeses
Soft Cheeses

52-00-12



51-20-25

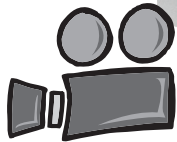


51-00-31



Fresh Cheeses
Soft Cheeses

70-21-00



www.boskaholland.com

Gitaarsnijder

Met de Gitaarsnijder snijdt u zachte kazen kaarsrecht doormidden.

Artikelnr	Omschrijving	Lxbxh (mm)
52-00-12	Gitaarsnijder	300x200x280

Toebehoren:

51-20-25 Snijdraden t.b.v. Gitaarsnijder, 260 mm, Ø 0,5 mm, set 10 st, zie pag. 28-29

Horizontale Briesnijder

De Horizontale Briesnijder is een tijdsbesparende snijder om zachte kazen op perfecte wijze horizontaal door midden te delen. Dit om de Brie gemakkelijk te kunnen vullen met roomkaas met kruiden, bieslook, bospaddestoelen of zalm.

Artikelnr	Omschrijving	Lxbxh (mm)
70-21-00	Horizontale Briesnijder	802x407x62

Toebehoren:

51-00-31 Snijdraden t.b.v. Horizontale Briesnijder, 440 mm, Ø 0,6 mm, set 10 st, zie pag. 28-29

Roquefortbeugels & Roquefortaise

Met de Roquefortaise en de Roquefortbeugel kunt u eenvoudig Roquefort en andere zachte kazen snijden. Doordat alleen de draad door de kaas snijdt en niet het lemmet van een mes, blijft de kaas niet plakken. Maakt kaarsrechte sneden. Ook zeer geschikt voor verse roomkazen en rollen kruidenboter.

Artikelnr	Omschrijving	Øxh (mm)
60-26-14	Roquefortbeugel, 145 mm	
60-25-24	Roquefortbeugel, 240 mm	
60-15-15	Roquefortaise met kunststof blad	Ø 370-255 mm

Toebehoren:

60-26-10 Snijdraden t.b.v. Roquefortbeugel, 145 mm, Ø 0,5mm, set 10 st, zie pag. 28-29
60-25-10 Snijdraden t.b.v. Roquefortbeugel, 240 mm, Ø 0,5mm, set 10 st, zie pag. 28-29
60-30-10 Snijdraden t.b.v. Roquefortaise, 240 mm, Ø 0,5mm, set 10 st, zie pag. 28-29
60-30-11 Draadspanner t.b.v. Roquefortaise

Guitar cutter

With the Guitar cutter you can cut soft cheese straight in the middle.

Article	Description	Lwxh (inch)
52-00-12	Guitar cutter	11,8x7,87x11

Accessories:

51-20-25 Cutting wires for Guitar cutter, 10,2 inch, Ø 0,01 inch, set 10 pcs, see pp. 28-29

Horizontal Brie Cutter

The Horizontal Brie Cutter is a cutter for cutting soft cheeses horizontally into halves so that you can easily fill the Brie with herbed cream cheese, chives, woodland mushrooms or salmon.

Article	Description	Lwxh (inch)
70-21-00	Horizontal Brie Cutter	31,6x16x2,44

Accessories:

51-00-31 Cutting wires for Horizontal Brie Cutter, 15,7 inch, Ø 0,02 inch, set 10 pcs, see pp. 28-29

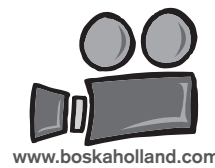
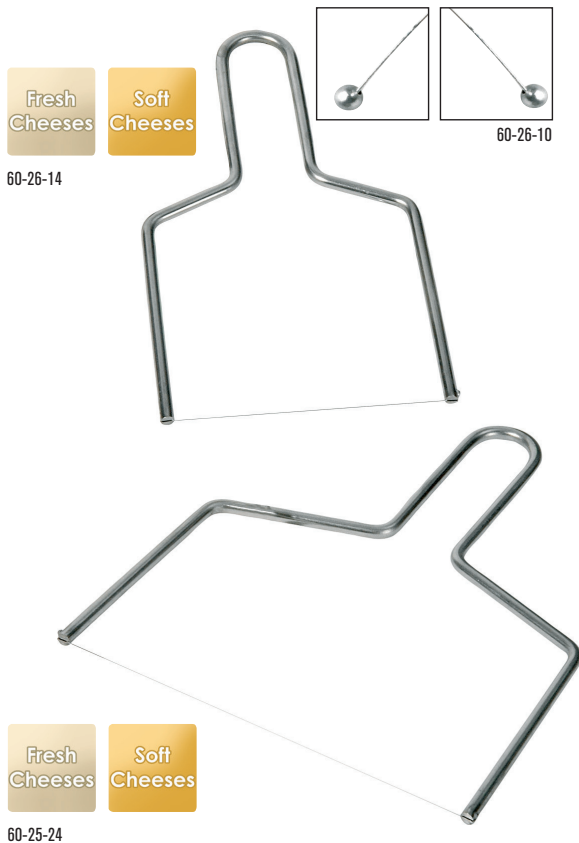
Roquefort bow & Roquefortaise

With the Roquefortaise and the Roquefort bow you can easily cut Roquefort and other soft cheeses. The cheese will not stick as only the wire is used for cutting, not a blade. Straight cuts. Also very suitable for fresh cream cheeses and rolls of herb butter.

Article	Description	Øxh (inch)
60-26-14	Roquefort bow, 5,71 inch	
60-25-24	Roquefort bow, 9,45 inch	
60-15-15	Roquefortaise with plastic board	Ø 14,6 - 10

Accessories:

60-26-10 Cutting wires for Roquefort bow, 5,71 inch, Ø 0,01 inch, set 10 pcs, see pp. 28-29
60-25-10 Cutting wires for Roquefort bow, 9,45 inch, Ø 0,01 inch, set 10 pcs, see pp. 28-29
60-30-10 Cutting wires for Roquefortaise, 9,45 inch, Ø 0,01 inch, set 10 pcs, see pp. 28-29
60-30-11 Wire stretcher for Roquefortaise



🇫🇷 Découpeur à guitare

Avec le découpeur à guitare, vous couper en deux des fromages à pâte molle en une coupe nette.

N° article	Description	LxLxH (mm)
52-00-12	Découpeur à guitare	300x200x280

Accessoires:
51-20-25 Fils à découper pour découpeur à guitare, 260 mm, Ø 0,5 mm, lot 10 pcs, voir pages 28-29

Découpeur horizontal pour brie

Le découpeur horizontal pour brie permet de couper horizontalement et rapidement les fromages à pâte molle. La coupe horizontale permet de farcir le brie avec du fromage frais aux herbes, à la ciboulette, aux champignons ou au saumon.

N° article	Description	LxLxH (mm)
70-21-00	Découpeur horizontal pour brie	802x407x62

Accessoires:
51-00-31 Fils pour découpeur horizontal pour brie, 440 mm, Ø 0,6 mm, lot 10 pcs, voir pages 28-29

Roquefortaise et appareil à découper le roquefort

Avec la Roquefortaise et l'appareil à découper le roquefort, vous découpez le roquefort et d'autres fromages à pâte molle en un tour de main. Le fromage coupé au fil, et non pas à la lame, ne colle ainsi pas. Permet une découpe en tranche nette. Particulièrement bien adapté pour la découpe de fromage frais crémeux ainsi que des rouleaux de beurre aux fines herbes.

N° article	Description	ØxH (mm)
60-26-14	Appareil à découper le roquefort, 145 mm	
60-25-24	Appareil à découper le roquefort, 240 mm	
60-15-15	Roquefortaise + plaque plastique	Ø 370-255 mm

Accessoires:
60-26-10 Fils pour appareil à découper le roquefort, 145 mm, Ø 0,5 mm, lot 10 pcs, voir pages 28-29
60-25-10 Fils pour appareil à découper le roquefort, 240 mm, Ø 0,5 mm, lot 10 pcs, voir pages 28-29
60-30-10 Fils à découper pour Roquefortaise, 240 mm, Ø 0,5mm, lot 10 pcs, voir pages 28-29
60-30-11 Tendeur de fil pour Roquefortaise

🇩🇪 Gitarrenschneider

Mit dem Gitarrenschneider teilen Sie Weichkäse kerzengerade.

Artikel-Nr.	Beschreibung	Lxbxh (mm)
52-00-12	Gitarrenschneider	300x200x280

Zubehör:
51-20-25 Schneiddrähte für Gitarrenschneider, 260 mm, Ø 0,5 mm, Satz mit 10 St., s.Seiten 28-29

Horizontaler Brieschneider

Mit dem Horizontalen Brieschneider schneiden Sie Weichkäse perfekt in der Mitte horizontal. So lässt sich Brie leicht mit Rahmkäse mit Kräutern, Schnittlauch, Waldpilzen oder Lachs füllen.

Artikel-Nr.	Beschreibung	Lxbxh (mm)
70-21-00	Horizontaler Brieschneider	802x407x62

Zubehör:
51-00-31 Schneiddrähte für den Horizontalen Brieschneider, 440 mm, Ø 0,6 mm, Satz mit 10 St., s.Seiten 28-29

Roquefortbogen & Roquefortaise

Mit der Roquefortaise und dem Roquefortbogen können Sie Roquefort und andere Weichkäse problemlos schneiden. Da nur der Draht durch den Käse gleitet und nicht die Klinge eines Messers, bleibt der Käse nicht kleben. Für einen kerzengeraden Schnitt. Auch besonders geeignet für Rahmkäse und Kräuterbutterrollen.

Artikel-Nr.	Beschreibung	Øxh (mm)
60-26-14	Roquefortbogen, 145 mm	
60-25-24	Roquefortbogen, 240 mm	
60-15-15	Roquefortaise mit Kunststoffplatte	Ø 370-255

Zubehör:
60-26-10 Schneiddrähte für den Roquefortbogen, 145 mm, Ø 0.5mm, Satz mit 10 St., s.Seiten 28-29
60-25-10 Schneiddrähte für den Roquefortbogen, 240 mm, Ø 0.5mm, Satz mit 10 St., s.Seiten 28-29
60-30-10 Schneiddrähte für den Roquefortaise, 240 mm, Ø 0.5mm, Satz mit 10 St., s.Seiten 28-29
60-30-11 Drahtspanner für den Roquefortaise