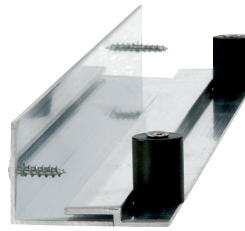


Cheese-O-Matic®



55-21-04



Semi
Hard
Cheeses

Hard
Cheeses

55-47-09

Kaas-O-Maat®

Met behulp van de Kaas-O-Maat snijdt u jonge, oude, zachte, harde en brokkelkazen gemakkelijk, professioneel en ergonomisch.

Supermarkt, kaaswinkel of grootkeuken? Iedere professionele kaas-snijder heeft de Kaas-O-Maat nodig!

Artikelnr	Omschrijving	Lxbxh (mm)
55-00-00	Beukenhouten Kaas-O-Maat snijplank incl. toonbankhaken (40mm)	470x350x53
55-05-00	Kunststof Kaas-O-Maat snijplank incl. toonbankhaken (40mm)	470x350x53

Toebehoren:

55-21-02	Toonbankhaken t.b.v. Kaas-O-Maat, max. toonbankdikte 40 mm, set 2 st
55-21-03	Toonbankhaken t.b.v. Kaas-O-Maat, max. toonbankdikte 80 mm, set 2 st
55-21-04	Vlakke plaatbevestiging t.b.v. Kaas-O-Maat
55-90-08	Handgreep t.b.v. Kaas-O-Maat
55-90-07	Aanslagpennen, set 2 st
55-47-09	Kerfmes voor korst van semi harde en harde kazen
55-20-10	Snijdraden t.b.v. Kaas-O-maat, 340 mm, Ø 0.6 mm, set 10 st, zie pag. 28-29

Voordelen

- voor alle kaassoorten
- snel en gemakkelijk snijden
- rechte snede zonder snijverlies
- zeer sterke snijdraad
- ergonomisch
- ruimtebesparend, ook als snijplank te gebruiken
- op iedere toonbank te bevestigen
- kaas snijden met uw gezicht naar de klant

Cheese-O-Matic®

With the Cheese-O-Matic you can cut young, old, soft and crumbly cheeses in an easy, professional and ergonomically sound fashion. The Cheese-O-matic increases customer service performance in any cheese shop or department. With unit assembled to front counter you can avoid turning your back to customers by cutting cheese while facing them.

Supermarket, cheese shop or a catering kitchen? Every professional cheese cutter needs the Cheese-O-Matic!

Article	Description	Lxwxh (inch)
55-00-00	Beech wood Cheese-O-Matic cutting board incl. counter hooks (1,57 inch)	18,5x13,8x2,09
55-05-00	Plastic Cheese-O-Matic cutting board incl. counter hooks (1,57 inch)	18,5x13,8x2,09

Accessories:

55-21-02	Counter hooks for the Cheese-O-Matic, for a shelf up to 1,57 inch thick, set of 2
55-21-03	Counter hooks for the Cheese-O-Matic, for a shelf up to 3,15 inch thick, set of 2
55-21-04	Flat shelf attachment for the Cheese-O-Matic
55-90-08	Handle for the Cheese-O-Matic
55-90-07	Stop pins for the Cheese-O-Matic, set of 2
55-47-09	Scoring blade for the rind of semi hard and hard cheeses
55-20-10	Cutting wires for the Cheese-O-Matic, 13,4 inch, Ø 0,02 inch, set of 10, see pp. 28-29

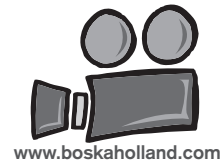
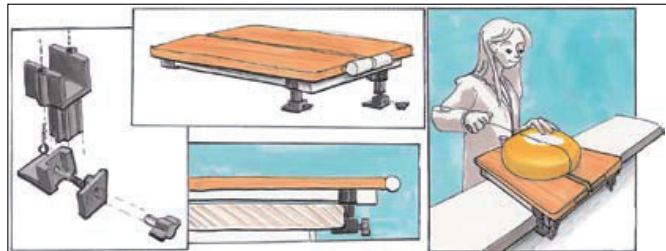
Advantages

- for all cheese types
- safe and easy to cut
- straight cut without any cutting losses
- very strong cutting wire
- ergonomic
- space-saving, can also be used as cutting board
- can be fixed to any counter
- cut cheese while facing the customer

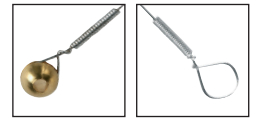


All
Cheeses

55-00-00



www.boskaholland.com



55-20-10



All
Cheeses

55-05-00

🇫🇷 Kaas-O-Maat®

Le Kaas-O-Maat est un appareil ergonomique qui vous permet de couper en toute sécurité des fromages jeunes, vieux, tendres, durs ou secs.

Supermarché, fromagerie ou restauration collective ?
Le Kaas-O-Maat est l'outil indispensable pour les professionnels !

N° article	Description	LxLxH (mm)
55-00-00	Kaas-O-Maat en hêtre avec crochets (40 mm)	470x350x53
55-05-00	Kaas-O-Maat en plastique avec crochets (40 mm)	470x350x53

Accessoires:

55-21-02	Crochets pour plan de travail Kaas-O-Maat, épaisseur max. 40 mm, lot 2 pcs
55-21-03	Crochets pour plan de travail Kaas-O-Maat, épaisseur max. 80 mm, lot 2 pcs
55-21-04	Plaque de fixation pour Kaas-O-Maat
55-90-08	Poignée pour Kaas-O-Maat
55-90-07	Tiges pour Kaas-O-Maat, lot de 2 pcs
55-47-09	Couteau à entailler pour fromages à croûte demi dures et dures
55-20-10	Fils à découper pour Kaas-O-Maat, 340 mm, Ø 0,6 mm, lot 10 pcs, voir pages 28-29

Avantages

- pour toutes les sortes de fromage
- découpe rapide et facile
- coupe franche sans perte
- fil à découper ultrarésistant
- ergonomique
- gain de place, s'utilise aussi comme planche à découper
- se fixe sur chaque comptoir
- pour couper votre fromage face à vos clients

🇩🇪 Kaas-O-Maat®

Mit dem Kaas-O-Maat können Sie jungen, reifen, weichen, harten und bröckeligen Käse ergonomisch und fachgerecht schneiden.

Ob Supermarkt, Käsefachgeschäft oder Großküche, jeder Profi braucht den Kaas-O-Maat!

Artikel-Nr.	Beschreibung	Lxbxh (mm)
55-00-00	Schneidebrett Kaas-O-Maat Buchenholz inkl. Thekenhaken (40mm)	470x350x53
55-05-00	Schneidebrett Kaas-O-Maat Kunststoff inkl. Thekenhaken (40mm)	470x350x53

Zubehör:

55-21-02	Thekenhaken für den Kaas-O-Maat, max. Dicke Bedienungstheke 40 mm, Satz mit 2 St.
55-21-03	Thekenhaken für den den Kaas-O-Maat, max. Dicke Bedienungstheke 80 mm, Satz mit 2 St.
55-21-04	Flache Plattenbefestigung für den Kaas-O-Maat
55-90-08	Griff für den Kaas-O-Maat
55-90-07	Anschlagstifte, Satz mit 2 St.
55-47-09	Kerbmesser für die Rinde von halbfesten Käse und Hartkäse.
55-20-10	Schneidedrähte für den Kaas-O-Maat, 340 mm, Ø 0,6mm, Satz mit 10 St., s. Seiten 28-29

Vorteile

- für alle Käsesorten
- schnelles und leichtes Schneiden
- sauberer, gerader Schnitt ohne Schnittverlust
- sehr starker Schneidedraht
- ergonomisch
- platzsparend, auch als Schneidebrett verwendbar
- lässt sich auf jeder Theke befestigen
- Käse schneiden mit Blickkontakt zum Kunden