



FICHE TECHNIQUE

ARTICLEDésignation : **RoqueForce BOSKA**

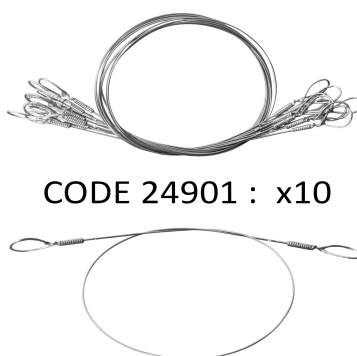
Codes Bobet :

24900 : Roqueforce**24901 : Fil /10**Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

CODE 24900



CODE 24901 : x10

COUPE-fromage à pâte molle ROQUEFORCE®

- Dimensions : 451x323x135 mm
- Poids : 2,1 kg
- Matériau : Aluminium, ABS
- Fromage de taille maximale : Ø20 cm x 15 cm (Ø7,8" x 5,9")
- Couleur : Rouge

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!

Contenu de la boîte :

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

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

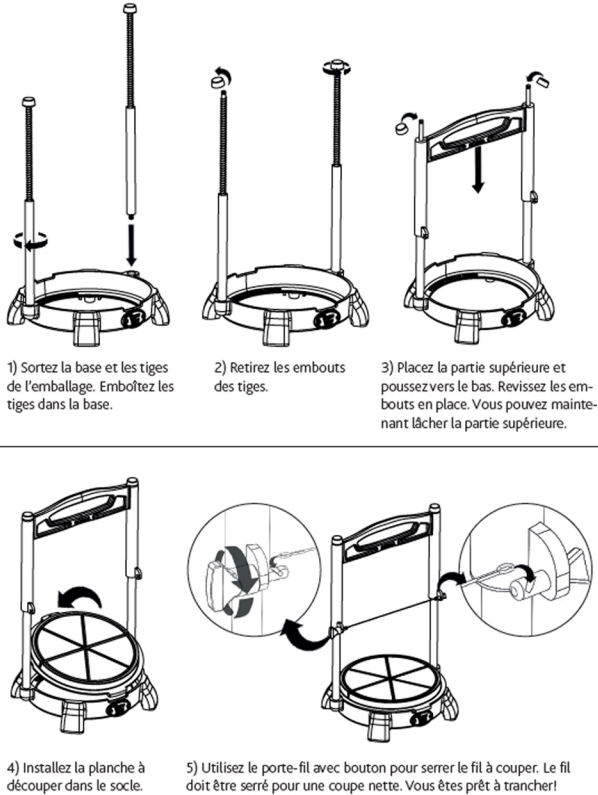
- Pour nettoyer le RoqueForce®, utilisez de l'eau chaude, une brosse douce et un produit nettoyant neutre tel que du savon bio ou du produit à vaisselle. La planche à découper RoqueForce® peut également être passée au lave-vaisselle. Pour une durée de vie optimale, ne pas passer le fil à couper au lave-vaisselle
- Pour éviter d'endommager les pièces en plastique, n'utilisez pas d'eau plus chaude que 70 °C
- 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

REPLACEMENT DU FIL DE COUPE

- 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

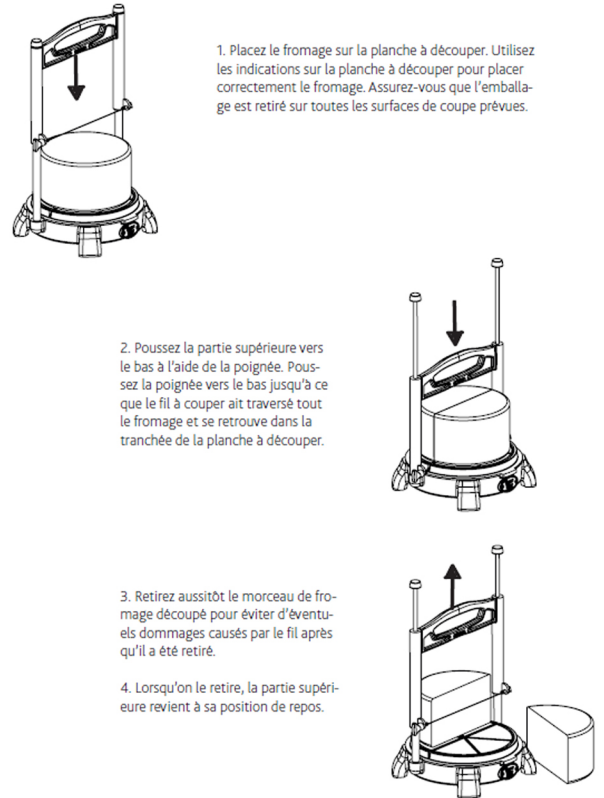
INSTALLATION DU ROQUEFORCE®

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



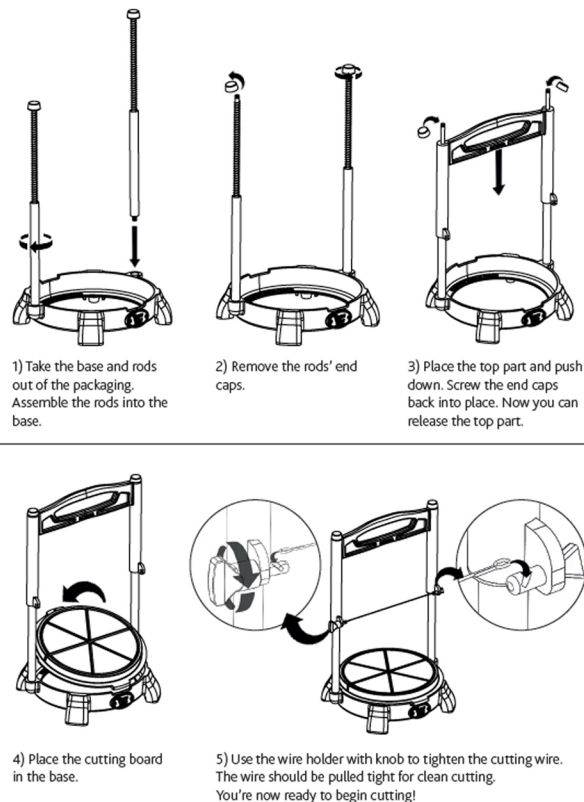
COMMENT TRANCHER LE FROMAGE

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.



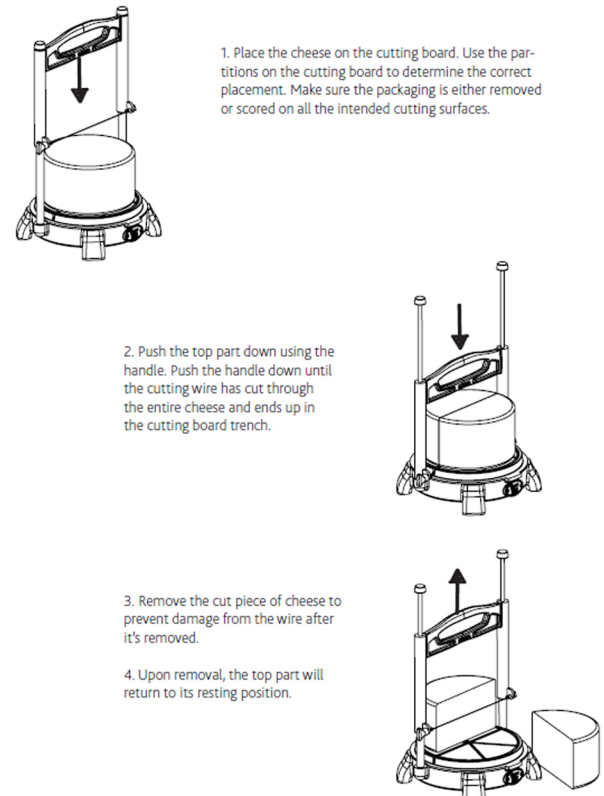
INSTALLING THE ROQUEFORCE®

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



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.



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Codes BOBET : 24901, 24900

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.

