



# FICHE TECHNIQUE

**BOSKA®**  
 SINCE 1896

## ARTICLE

Désignation : **Trancheuse à fromage CHEESE-O-MATIC®**

Code Bobet : **24355**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

## CARACTERISTIQUES



### TRANCHEUSE MANUELLE

- Matière : HMPE, Aluminium, Plastique
- Couleur : Noire et blanche
- Dimensions : 477x358x110mm
- Poids : 6,3 Kg
- Poignées "Wire safe" ergonomique pour une bonne prise en main tout en confort
- Cales d'arrêts pour un bon maintien du fromage
- Visuel attractif et élégant, idéal pour les comptoirs
- Pour tous types de fromages : jeunes, vieux, tendres, durs ou secs (8 kg, 12 kg, 16 kg)
- Fil à découper super résistant
- S'utilise aussi comme planche à découper
- Coupe facile et légère
- Ergonomique, sécurisé et hygiénique
- Ne passe pas au lave-vaisselle

### MODE D'EMPLOI :

Posez le fromage sur le Cheese O Matic® et prenez le fil à poignée de la planche. Le fil permet une coupe franche et facile. Vous obtenez des morceaux avec une coupe nette et lisse, sans aucune perte. Le Cheese O Matic® permet de couper les fromages en deux, mais aussi en petits morceaux ou en tranches épaisses. Pour fixer le fil de découpe sur le fromage, un petit couteau à entailler est également disponible

### GAIN DE PLACE :

En retirant les deux tiges du plateau, vous pouvez utiliser la base comme planche à découper.



## CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

### Trancheuse à fromage CHEESE-O-MATIC®

Code BOBET : 24355

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



#### MATIERES PREMIERES

- Aluminium et HMPE 100% recyclable

#### FABRICATION

- Utilisation d'énergie verte
- Fournisseur européen
- Fabrication européenne



## FIN DE VIE

- Entreprise certifié B Corp qui est un label reconnaissant les bonnes pratiques des entreprises en termes d'impact social, sociétal et environnemental