INNEHÅLL

Verktyg professionellt 2

VERKTYG PROFESSIONELLT

BOSKA ANTI-SLIP MATTA TILL SKÄRBRÄDA1X10ST

En matta att lägga under skärbrädan, så att den ligger still. Mycket praktiskt!

Förpackning 10 st
Art.nr.: 2823

BOSKA BLOCKBUSTER RED OSTTÄRNARE BV

Här har vi den ultimata maskinen för att skära till perfekta ostkuber på nolltid! I några få steg blir ett helt block ost till symmetriska kuber i storlekarna 8/ mm, 16 mm och 24 mm. Perfekt för provsmak i butiken och sallader och andra maträtter. När du använder denna, så har du full koll på hur många kuber som är gjorda. Maskinen kan användas till många olika typer av ost: mjuka och halvhårda, fetaost, alpostar och riktigt lagrade ostar.

BESTÄLLNINGSVARA
JULVARA

Förpackning 1 st
Art.nr.: 4781

BOSKA BOARD OIL BV

Köks- och serveringsprodukter i trä och skiffer kommer att hålla längre och bevara sin fina yta med hjälp av Boskas olja. Spraya dem regelbundet, så försvinner oönskade odörer och de skyddas mot sprickor. Livslängden på produkterna förlängs avsevärt och de kommer alltid att se ut som nya! Det går även bra att använda oljan till andra köksredskap med trädetaljer, som till exempel knivar och rivjärn. Detta setet innehåller två flaskor på vars 200 ml.

Förpackning 12 st
Art.nr.: 3916

BOSKA CHEESE COMMANDER

En praktisk, lite mindre ostdelare som står på exempelvis en bänk. Denna delar du främst mjuka, men lite fastare, ostar med såsom till exempel Stilton. Tråden som skär genom osten ger fina snittytor och det blir inget spill.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2810

BOSKA CHEESE-O-MATIC BLACK

Har du problem med att dela Primadonna, Parmesan, Pecorino och andra hårda ostar? Här är lösningen! Denna suveräna ostdelare fäster du på ostdiskens arbetsbänk och tråden är fäst i en fjäder, som hjälper dig att komma igenom osten smidigt och lätt. Riktigt hårda ostar bör naturligtvis förtempereras, och man kan också dra en linje i kanten med en kniv.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 5562

BOSKA CHEESE-O-MATIC RED

Cheese-o-matic ostdelare, den oumbärliga nödvändigheten i en ostdisk! Här i ny, snygg design! Perfekt för de riktigt tuffa ostarna, som till exempel Parmesan! Vi har i många år jobbat med Boska för att de helt enkelt har de bästa proffsredskapen. De har nu kommit med en både snygg och otroligt lättanvänd serie i snyggt lackat rött.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 4546

BOSKA COOLSTEP 490, 490X340MM

Här har vi minstingen i Cool step-serien, 490 x 340 cm. Tack vare hålen i plattan, så kan du vara säker på att distributionen av kylan är optimal, då de gör att den cirkulerar. På detta sätt behåller produkterna sin kvalitet så länge som möjligt. Det är ett väldigt flexibelt system där du kan presentera dina produkter på ett snyggt och välorganiserat sätt. Cool steps kommer i tre olika storlekar, du kan placera dem både vertikalt och horisontellt i din kyldisk. Du kan även höja dem med hjälp av ben. Det är ett väldigt enkelt och snabbt system att installera i din kyldisk. När du behöver diska dem, så gör du det för hand med varmt, men inte alltför hett, diskvatten.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2833

BOSKA COOLSTEP 700, 700X340MM BV

Här har vi mellanstorleken i Cool step-serien, 700 x 340 cm. Tack vare hålen i plattan, så kan du vara säker på att distributionen av kylan är optimal, då de gör att den cirkulerar. På detta sätt behåller produkterna sin kvalitet så länge som möjligt. Det är ett väldigt flexibelt system där du kan presentera dina produkter på ett snyggt och välorganiserat sätt. Cool steps kommer i tre olika storlekar, du kan placera dem både vertikalt och horisontellt i din kyldisk. Du kan även höja dem med hjälp av ben. Det är ett väldigt enkelt och snabbt system att installera i din kyldisk. När du behöver diska dem, så gör du det för hand med varmt, men inte alltför hett, diskvatten.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2834

BOSKA COOLSTEP 800, 800X340MM BV

Här har vi den största i Cool step-serien, 800 x 340 cm. Tack vare hålen i plattan, så kan du vara säker på att distributionen av kylan är optimal, då de gör att den cirkulerar. På detta sätt behåller produkterna sin kvalitet så länge som möjligt. Det är ett väldigt flexibelt system där du kan presentera dina produkter på ett snyggt och välorganiserat sätt. Cool steps kommer i tre olika storlekar, du kan placera dem både vertikalt och horisontellt i din kyldisk. Du kan även höja dem med hjälp av ben. Det är ett väldigt enkelt och snabbt system att installera i din kyldisk.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 3734

BOSKA DIVIDE-O-MATIC® KNIV BV 210MM

Kniv som tillhör Boskas Divide-O-Matic, art. nr 4897. Denna köps separat när du köper ostdelaren.

BESTÄLLNINGSVARA

Art.nr.: 5233

BOSKA DIVIDE-O-MATIC® RED BV

När du ska dela en ost, så vill du att det ska vara både bekvämt och utan större ansträngning. Divide-O-Matic är främst gjord för halvhårda ostar och är perfekt för att skära bitar i önskad storlek snabbt och effektivt. Den står stadigt på underlaget och är mycket säker att använda. Den är dessutom väldigt snygg! OBS! Kniven ingår inte, den måste köpas separat, art.nr 5233. (Det går även bra att stansa ut mitt-biten, då krävs det dock en annan typ av kniv.)

BESTÄLLNINGSVARA

Art.nr.: 4897

BOSKA DUTCH CHEESE KNIFE PRO L 380 MM

Du kan skära både mjuka och hårda ostar med Boskas kniv för alla ostproffs! Den skär säkert, enkelt och effektivt tack vare den unika formen och handtagen på båda ändarna. Du får minimalt med spill tack vare det rundade bladet. Det gör att du kan skära ner små bitar med en enkel, gungande rörelse. Kniven klarar även stora ostar med lätthet. Det går även bra att skära pizzor, pajer och annan mat med den. Knivens blad är av rostfritt stål, den går att diska i diskmaskin, men diska den helst för hand, då håller den längre.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 4519

BOSKA ENHANDSFATTAD OSTKNIV BV

Denna nonstick-kniven från Boska är den perfekta ostkniven för den professionella ostförsäljaren! Precis som namnet antyder, så fastnar inte osten på kniven, du skär enkelt och lätt genom både hårda och mjuka ostar. Handtaget är av plast, kniven är av rostfritt stål. Det går att diska den i diskmaskin, men handdisk är att föredra, då håller kniven mycket längre!

BESTÄLLNINGSVARA

Förpackning 1 st
Art.nr.: 4043

BOSKA FJÄDER TILL CHEESE COMMANDER

Reservdel till Boska Cheese Commander.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 3258

BOSKA FJÄDER LÅNG CHEESE-O-MATIC

Reservdel till Boskas Cheese-O-Matic.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2050

BOSKA FOODSTEP, GRAFITGRÅ 440X290MM BV

Boska, som gör fantastiska redskap och hjälpmedel för alla oss som sysslar med ost, har en superbra platta i grafitgrå hårdplast som heter Foodstep, som kan varieras i olika höjder. Detta system är enkelt att använda och supersnyggt att sätta ner i ostdisken eller andra ställen där man behöver ha ett snyggt underlag! Plattorna är riktigt stabila och fungerar utmärkt att diskas i maskin och höjden kan varieras efter eget önskemål.

BESTÄLLNINGSVARA

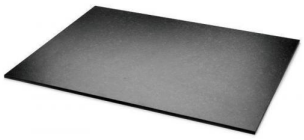
Förpackning 1 st
Art.nr.: 2828

BOSKA FOODSTEP, GRAFITGRÅ 580X290MM BV

Boska som gör fantastiska redskap och hjälpmedel för alla oss som sysslar med ost har en superbra platta i grafitgrå hårdplast som heter Foodstep som kan varieras i olika höjder. Detta system är enkelt att använda och supersnyggt att sätta ner i ostdisken eller andra ställen där man behöver ha ett snyggt underlag. Plattorna är riktigt stabila och fungerar utmärkt att diskas i maskin och höjden kan varieras efter eget önskemål.

BESTÄLLNINGSVARA

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2829



BOSKA FOODSTEP, GRAFITGRÅ 580X440MM BV

Boska som gör fantastiska redskap och hjälpmedel för alla oss som sysslar med ost har en superbra platta i grafitgrå hårdplast som heter Foodstep som kan varieras i olika höjder. Detta system är enkelt att använda och supersnyggt att sätta ner i ostdisken eller andra ställen där man behöver ha ett snyggt underlag. Plattorna är riktigt stabila och fungerar utmärkt att diskas i maskin och höjden kan varieras efter eget önskemål.

BESTÄLLNINGSVARA

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2830

BOSKA FÖRKLÄDE, SKINN, BRUNT BV

Snyggt, praktiskt förkläde från Boska i brunt skinn för butiksarbetet. Eller hemmakocken!

BESTÄLLNINGSVARA

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2841

BOSKA FÖRKLÄDE, SKINN, GRÅTT BV

Snyggt, praktiskt förkläde från Boska i grått skinn för butiksarbetet. Eller hemmakocken!

BESTÄLLNINGSVARA

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2840

BOSKA GETOSTDELARE 145MM

Vi kallar den getostdelare, hos Boska kallas den Roqueford-båge. Kärt verktyg har många namn! Detta är den minsta, den mäter 14,5 cm i bredd på tråden. Ett perfekt litet verktyg när du ska dela små, mjuka ostar som till exempel en getostrulle! Den är tillverkad av rostfritt stål och är enkel att rengöra. Bäst är att diska den för hand.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2818

BOSKA GETOSTDELARE 240MM

Vi kallar den getostdelare, hos Boska kallas den Roqueford-båge. Kärt verktyg har många namn! Detta är den stora, den mäter 24 cm i bredd. Getostklyvaren är ett perfekt verktyg när du ska dela både små och medelstora, mjuka ostar som till exempel en getostrulle eller en grönmögelost! Den är tillverkad av rostfritt stål och är enkel att rengöra. Bäst är att diska den för hand.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2819

BOSKA GRÖNMÖGELOSTKNIV, SVART

Från holländska Boska kommer denna praktiska och välgjorda grönmögelostkniv med ett skönt handtag i svart. Perfekt för de flesta mjuka ostarna. Den går även att beställa den i färgerna röd, blå och vit. Dessa är dock beställningsvaror.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2815

BOSKA GRÖNMÖGELOSTKNIV, VIT

Från holländska Boska kommer denna praktiska och välgjorda ostkniv med ett skönt handtag i vitt. Perfekt för de flesta mjuka ostarna. Den går även att beställa den i färgerna röd & blå, dessa är dock beställningsvaror. De gör även en i svart, som vi har som lagervara.

Art.nr.: 5101

BOSKA HANDTAG RESERVDEL TILL CHEESE COMMANDER PRO

Handtag till Cheese Commander Pro.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 5041

BOSKA KNIV FÖR HÅRD OSTKANT, SVART HANDTAG SCORING KNIFE

Denna lilla kompakta, kraftfulla kniv använder du för att skära skåror i riktigt tuffa ostskorpor innan du delar osten med en tråd eller kniv. Bladet är tillverkat av högkvalitativt stål, är extremt kraftigt och designat för att klara av de allra hårdaste ostarna. Den går att köra i diksmaskin, men bäst är att diska den för hand, då håller den skärpan längre.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2817

BOSKA KROKAR TILL CHEESE-O-MATIC RED

Montera din Boska-ostdelare på disken med dessa små hakarna. Ostdelarens position gör att du står vänd ut mot kunden när du delar osten och samtidigt har överblick över din butik.

Förpackning 2 st
Art.nr.: 4780

BOSKA METALLBEN SET TILL COOLSTEP BV

Metallben till Coolstep.

BESTÄLLNINGSVARA

Art.nr.: 2836

BOSKA METALLBEN SET TILL FOODSTEP

Metallben till Boskas Foodsteps, för att kunna skapa höjdvariationer i disken för snygg och tydligt display.

Förpackning 6 st / påse
Art.nr.: 2831

BOSKA MJUKOSTDELARE

Från Boska kommer denna suveräna och optimala ostdelaren för mjuka ostar när du vill få till perfekta bitar i ett kick!

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2811

BOSKA OSTHYVEL AMIGO MINI

Den perfekta lilla osthyveln för att hyvla fina skivor av lagrade ostar. Den har en non-stickbeläggning, som gör att osten inte fastnar. Det eleganta handtaget är av bok, härligt rustikt. Hyveln fungerar även alldeles utmärkt för att skala till exempel morötter.

Art.nr.: 5097

BOSKA OSTHYVEL MONACO+

Från Boskas Monaco+-serie har vi en stilren, snygg osthyvel i rostfritt stål med non-stick-behandling och ergonomiskt handtag. Dina ostskivor har aldrig varit snyggare!

Art.nr.: 5221

BOSKA OSTHYVEL MONACO+ DARK BV

Från Boskas Monaco+-serie har vi här deras extra lyxiga svarta, stilrena, snygga osthyvel i rostfritt stål med non-stick-behandling och ergonomiskt handtag. Dina ostskivor har aldrig varit snyggare!

BESTÄLLNINGSVARA

Art.nr.: 5222

BOSKA PARMESANDELARE PRO BV

Denna rejäla parmesandelaren är designad för att klara av att dela de hårdaste ostarna i världen! Här har vi en superstark maskin som skär de hårdaste parmesanostarna till önskade bitar med minimalt med spill. För att på bästa och enklaste sätt dela en parmesanost, så är det klokt att använda Boskas Scoring Knife, som du använder för att skära en skåra runt hela osten. Därefter skär du genom skåran med parmesandelaren och voilà! Klart! Denna typen av maskin sparar på dina axlar och rygg och är säker att använda.

BESTÄLLNINGSVARA

Art.nr.: 4896

BOSKA ROCK OSTFILMSHÅLLARE 30 CM RED

Boskas retroinspirerade och knallröda plasthållare är det perfekta redskapet för att skära av ostfilmen med! En 30 cm bred plastfilmsrulle passar perfekt, det går även bra att använda till exempel aluminiumfolie. Här har vi en plasthållare som verkligen sticker ut, snyggare får man leta efter! Den går även att få i svart. Den har praktiska gummifötter som gör att den står stadigt på underlaget och överdelen ser till att rullen hålls på plats.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 4551

BOSKA ROQUEFORCE RED

Roqueforce är ostdelaren till alla era grönmögelostar som ger rak, snygga snitt utan något som helst spill! Vi har i många år jobbat med Boska för att de helt enkelt har de bästa proffsredskapen. De har nu kommit med en både snygg och otroligt lättanvänd serie i snyggt lackat rött.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 4549

BOSKA ROQUEFORCE SKRUVAR ATT SPÄNNA TRÅD MED

Skruvset för att spänna tråden på Cheese Cutter Roqueforce®.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 4721

BOSKA SKÄRBRÄDA TILL KYLDISK, 330X450X20 MM BV

Den vita skärbrädan är del av serien med färgade skärbrädor. Det gör det enkelt att veta vilka typer av ostar som ska skäras på vilka brädor, t ex grön för grönmögelostar. Det förhindrar kontaminering och är mer hygieniskt. Materialet är extra användartåligt, dina knivar blir inte slöa, det absorberar ingen fukt och är smutsavvisande.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2822

BOSKA SKENA TILL CHEESE-O-MATIC BV

Reservdel till Boskas ostdelare Cheese-o-matic.

BESTÄLLNINGSVARA

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2045

BOSKA STOPP-PINNAR RESERV PRIS PER PÅSE MED 2 PINNAR

Reservdelar för Boskas ostdelare Cheese-o-matic.

Förpackning 2 st
Art.nr.: 1592

BOSKA TRÅD TILL CHEESE COMMAND

Extratrådar till ostdelaren.

Förpackning 6 st / påse
Art.nr.: 2881

BOSKA TRÅD TILL CHEESE-O-MATIC

Extratrådar till Boskas ostdelare.

Förpackning 10 st
Art.nr.: 1197

BOSKA TRÅD TILL GETOSTDELARE 1 14,50 CM

Trådar till getostdelare 14,5 cm, perfekta för att dela mjuka ostar med, som getostar och grönmögelostar.

Förpackning 10 st
Art.nr.: 2820

BOSKA TRÅD TILL GETOSTDELARE 2 24 CM

Trådar till getostdelare 24 cm, perfekta för att dela mjuka ostar med, som getostar och grönmögelostar.

Förpackning 10 st
Art.nr.: 2821

BOSKA TRÅD TILL ROQUEFORCE PRIS PER PÅSE OM 10 TRÅDAR

Reservtrådar till Boskas ostdelare **Roqueforce**. Trådarna tillverkas av stark fjäderstål och har den ideala tjockleken för att skära ostar, som till exempel Roquefort, Le Délice de Bourgogne, Camembert och Port Salut.

Förpackning 1 x 10 st
Art.nr.: 4550

BOSKA TRÅD TILL WIRE SLICER MONACO+

Trådar till Boskas variant av dansk osthyvel, Wire Slicer Monaco+.

Förpackning 3 st/påse
Art.nr.: 3676

BOSKA TVÅHANDSFATTAD OSTKNIV

Mycket bra ostkniv som förmodligen håller hela ditt liv som osthandlare! Två handtag för din säkerhets skull.

Förpackning 1 st
Art.nr.: 2814

BOSKA VACCUMPÅSAR 120MM 100 PÅSAR PER FÖRP

Vacuumpåse för Boskas Vacuum Packer V35, art. nr 5169. Perfekt när råvaran behöver hållas fräsch längre. Passar för ca 0,5 kg ost.

Art.nr.: 5218

BOSKA VACCUMPÅSAR 140MM 100 PÅSAR PER FÖRP

Vacuumpåse för Boskas Vacuum Packer V35, art. nr 5169. Perfekt när råvaran behöver hållas fräsch längre. Passar för ca 1 kg ost.

Art.nr.: 5217

BOSKA VACCUMPÅSAR 190MM 100 PÅSAR PER FÖRP

Vacuumpåse för Boskas Vacuum Packer V35, art. nr 5169. Perfekt när råvaran behöver hållas fräsch längre. Passar för ca 2,5 kg ost.

Art.nr.: 5219

BOSKA VACCUMPÅSAR 260 MM 100 PÅSAR PER FÖRP

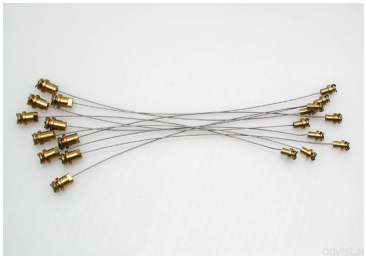
Vacuumpåse för Boskas Vacuum Packer V35, art. nr 5169. Perfekt när råvaran behöver hållas fräsch längre. Passar för ca 8 kg ost.

Art.nr.: 5220

BOSKA VACUUM PACKER V35 BV

Boskas vacuumpackare är en användarvänlig och kompakt maskin för snabb, snygg och tight förpackning av dina ostar, kött, nötter och andra produkter. Den är extremt snabb och effektiv, använd gärna Boskas Harmonica-påsar för ett riktigt bra och snyggt resultat., de finns i ett flertal olika storlekar. Genom vacuumpackning håller sig produkten fräsch längre, det är till exempel perfekt för kunder som ska ut och resa och vill ha med sig en god bit ost på vägen! Maskinen suger ut luften samt förseglar öppningen. Mått: längd 355 mm, bredd 299 mm samt höjd 153 mm.

Art.nr.: 5169



TRÅD MED NIPPEL TILL OSTDELARE PLÅT LITEN

Osttråd för ostdelare Junior (För att detaljdela hårdost eller att dela mjukostar med). Totallängd = ca 17,5 cm inkl mässingsnipplarna. Vid fastspänning av tråden - håll fast övre nippeln med en skiftnyckel eller en fast nyckel 5,5 mm.

Art.nr.: 4952