

Boska's Story

SINCE 1896

AT BOSKA HOLLAND WE'VE BEEN CRAZY ABOUT CHEESE FOR OVER 100 YEARS! IT ALL STARTED NEAR GOUDA, HOME OF THE ORIGINAL GOUDA CHEESES, WHERE WILLEM BOS MADE HIS FIRST CHEESE TOOLS FOR LOCAL CHEESE FARMERS. FROM THAT DAY IT'S OUR FAMILY TRADITION TO INSPIRE YOU ON YOUR JOURNEY THROUGH THE DELICIOUS CHEESES OF THE WORLD. ENJOY LIFE, EXPLORE CHEESE!

Fourth generation owner Boska Holland Cheesewares®

Martijn Bos
CEO
Cheese Executive Officer

ALSO AVAILABLE



FONDUE SETS



SLICERS, GRATERS & KNIVES



CHEESE BOARDS



CHEESE CURLERS

BOSKA.COM

partyclette® ToGo

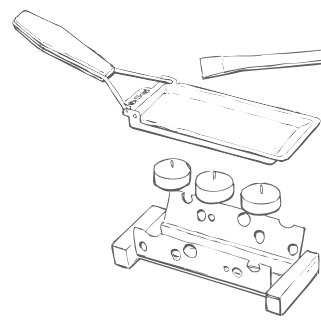
INSTRUCTION MANUAL
LIFE COLLECTION

Oak



CHEESEWARES®
BOSKA®
HOLLAND

FUN
with everyone



85-20-42 - PARTYCLETTE® ToGo Oak

NL Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Partyclette®. Onze producten worden gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van dit Boska Holland product. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig zodat u deze Partyclette goed en veilig kunt gebruiken.

1. OMSCHRIJVING

De Partyclette® is een vouwbaar raclette apparaat. Het bestaat uit een frame van hout en metaal, een Barbeclette (grillplaatje met handvat), 3 waxinelichtjes en een spatel.

2. INSTALLATIE

Klap de metalen zijanten van het frame open, zet de 3 waxinelichtjes erin. Vouw de Barbeclette uit en zet deze op het frame. Uw Partyclette® is nu gereed voor gebruik.

3. GEBRUIK

Verzeker uzelf ervan dat het geheel te alle tijde stabiel en op een brandvast oppervlak staat! Reinig voor het eerste gebruik de Barbeclette (zie "reiniging"). Steek de kaarsjes aan, leg een plak kaas op de Barbeclette, zet dit op het frame en u heeft heerlijke gesmolten kaas in een handomdraai. Met de spatel schuift u de gesmolten kaas gemakkelijk van de Barbeclette af.

TIP De Barbeclette is ook op de barbecue te gebruiken.

4. REINIGING

Verzeker uzelf ervan dat de Partyclette® volledig is afgekoeld alvorens het te hanteren. Dompel het frame met houten onderdelen nooit onder in water of andere vloeistoffen. Neem deze delen af met een vochtige doek met afwasmiddel. De Barbeclette met warm water en afwasmiddel reinigen. Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.

WAARSCHUWING!!!

- Laat de Partyclette® nooit branden zonder kaas.
- Laat de Partyclette® nooit zonder toezicht branden. Dit is OPEN VUUR.
- Plaats de Partyclette® altijd stabiel op een vlakke ondergrond.
- Plaats nooit brandbare materialen (doeken, papier, etc) in de buurt van de Partyclette® als deze gebruikt wordt.
- Laat de Partyclette® nooit door kinderen bedienen.
- De onderdelen van de set worden tijdens gebruik warm. Na gebruik volledig laten afkoelen alvorens de onderdelen te hanteren.

EN Congratulations with your new Partyclette®. Our products are manufactured to meet the highest requirements in terms of quality, functionality and design. We hope that you will enjoy using this Boska Holland product. Please read these instructions for use carefully so that you can use this Partyclette correctly and safely.

1. DESCRIPTION

The Partyclette® is a foldable raclette device. It consists of a frame of wood and metal, a Barbeclette (grill plate with handle), 3 tea-warmers and a spatula.

2. INSTALLATION

Tip up the metal sides of the frame and put the three tea-warmers inside. Fold out the Barbeclette and place it on the frame. Your Partyclette® is now ready for use.

3. USE

Make sure that the whole device remains stable and stands on a fireproof surface!

Clean the Barbeclette prior to first use (see Cleaning).

Light the wax lights, put a slice of cheese on the Barbeclette, place it on the frame and you will have delightful molten cheese in no time. You can use the spatula to easily push the cheese of the Barbeclette.

TIP The Barbeclette can also be used on the barbecue.

4. CLEANING

Make sure that the Partyclette® has fully cooled down before you use it. Never immerse the frame with the wooden parts in water or another liquid. Wipe off these parts with a damp cloth with soap. Clean the Barbeclette with warm water and soap. Never use hard brushes, abrasive materials, disinfectants, soda-containing or aggressive cleaning agents on the Partyclette.

WARNINGS!!!

- Never let the Partyclette® burn without cheese.
- Never let the Partyclette® burn without supervision. It is OPEN FIRE.
- Always place the Partyclette® in a stable position on a flat surface.
- Never place flammable materials (cloths, paper, etc.) near the Partyclette® during use
- Never have children handle the Partyclette®.
- The parts of the set become hot during use. After use, allow them to cool down fully before touching them.

FR Tous nos compliments pour l'achat de votre Partyclette®. Nos produits sont fabriqués pour satisfaire aux exigences les plus strictes concernant la qualité, la fonctionnalité et le design. Nous espérons que ce produit de Boska Holland vous apportera beaucoup de plaisir. Lisez le mode d'emploi avec attention afin de pouvoir utiliser cette Partyclette® de la bonne manière et en toute sécurité.

1. DESCRIPTION

La Partyclette® est un appareil à raclette pliable. Elle comporte un cadre en bois et métal, un Barbeclette (plaque de grill avec poignée), 3 bougies chauffe-plat et une spatule.

2. INSTALLATION

Repliez les côtés en métal du cadre, mettez dedans les 3 bougies chauffe-plat. Repliez le Barbeclette et mettez-le sur le cadre. Votre Partyclette® est prête pour l'emploi.

3. UTILISATION

Placez l'appareil de telle sorte qu'il soit stable, sur une surface plate et ignifuge! Avant la première utilisation, nettoyez le Barbeclette (voir "entretien"). Allumez les bougies chauffe-plat, mettez une plaque de fromage sur le Barbeclette, mettez le Barbeclette au cadre et dans un instant, vous avez fait du fromage fondu délicieux. A l'aide de la spatule, vous poussez facilement le fromage fondu du Barbeclette.

Note : Vous pouvez également utiliser le Barbeclette sur le barbecue.

4. ENTRETIEN

Laissez refroidir la Partyclette avant de la manier. Ne plongez jamais le cadre à bois en l'eau ou d'autres liquides. Nettoyez ces parties avec un chiffon humide et un détergent. Nettoyez le Barbeclette à l'eau chaude et un détergent. N'utilisez jamais des ustensiles qui rayent, matériaux abrasifs, contenant de la soude, de désinfectants ou de solvants pour le nettoyage.

AVERTISSEMENT!!!

- Ne laissez jamais la Partyclette® brûler sans fromage
 - Ne laissez jamais la bougie chauffe-plat de la Partyclette allumée sans surveillance. Il s'agit ici d'un FEU OUVERT.
 - Mettez toujours la Partyclette® sur une surface stable et plate.
 - Ne mettez jamais des matériaux inflammables (chiffons, papier, etc.) près de la Partyclette® pendant l'usage.
 - Ne laissez jamais les enfants manier la Partyclette®.
 - Les parties de la Partyclette® seront chauffées pendant l'usage.
- Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de manier les parties.

DE Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Partyclette®. Unsere Produkte werden hergestellt, um den höchsten Anforderungen an Qualität, Funktionalität und Gestaltung zu genügen. Wir hoffen, dass Sie viel Freude an diesem Boska Holland-Produkt haben werden. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, so dass Sie diese Partyclette sachgemäß und sicher verwenden können.

1. BESCHREIBUNG

Die Partyclette® ist ein faltbares Raclette-Gerät. Es besteht aus einem Gestell aus Holz und Metall, einem Barbeclette (Grillplatte mit Griff), 3 Teelichtern und einem Spatel.

2. MONTAGE

Klappen sie die Seiten des Gestells auf und stellen Sie die 3 Teelichter hinein. Falten Sie das Barbeclette aus und stellen Sie es auf das Gestell. Ihre Partyclette® ist jetzt gebrauchsfertig.

3. BENUTZUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Ganze stets stabil und auf einem brandsicheren Untergrund steht! Reinigen Sie das Barbeclette vor der ersten Benutzung (siehe „Reinigung“). Zünden Sie die Teelichter an, legen Sie eine Käsescheibe auf das Barbeclette, stellen Sie diese auf das Gestell und im Handumdrehen erhalten Sie köstlichen geschmolzenen Käse. Mit dem Spatel schieben Sie den geschmolzenen Käse ganz einfach vom Barbeclette herunter.
TIP Das Barbeclette lässt sich auch als Grill verwenden.

4. REINIGUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Partyclette® vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie sie anfassen. Tauchen Sie das Gestell mit den Holzteilen nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Wischen sie diese Teile mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie das Barbeclette mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden sie nie harte Bürsten, verkratzende Materialien, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Reinigungsmittel.

WARNUNG!!!

- Bitte lassen Sie die Kerzen niemals brennen, wenn kein Käse sich im Partyclette® befindet.
- Lassen Sie die Partyclette® nie ohne Aufsicht brennen. Es handelt sich um OFFENES FEUER.
- Stellen Sie die Partyclette® immer stabil auf einen flachen Untergrund.
- Vermeiden Sie es, brennbare Materialien (Tücher, Papier, usw.) während der Benutzung der Partyclette® in der Nähe zu stellen.
- Lassen Sie die Partyclette® nie von Kindern bedienen.
- Die Teile dieses Sets werden während der Benutzung warm. Nach der Benutzung vollständig auskühlen lassen, bevor Sie mit den Teilen hantieren.