

cheese baker

INSTRUCTION MANUAL

LIFE COLLECTION



BOSKA[®]
HOLLAND



BOSKA'S ★STORY★S

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 on it's been our family tradition to inspire you on your journey through the delicious cheeses of the world. Enjoy life, explore cheese!



1983 - JOOP BOS,
WIM BOS & MARTIJN BOS





Congratulations on the purchase of your new Cheese Baker!
Our products have been designed to meet the very highest standards of quality, functionality, and design, ever since the company's inception in 1896. For that reason, we offer a 10 year guarantee on this product and hope you can experience many happy and memorable moments with your Cheese Baker.

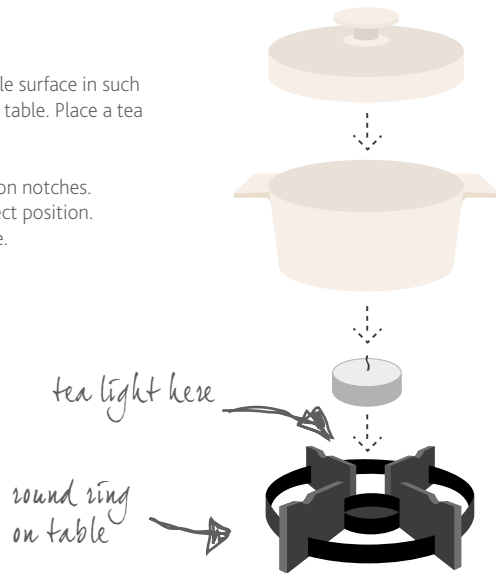


Please read the instruction manual carefully in order to get the most out of your Cheese Baker and use it properly and safely.

INSTALLATION:

Place the cast iron base on a flat, stable surface in such a way that the round ring rests on the table. Place a tea light in the tea light holder.

Place the porcelain dish on the cast iron notches.
The notches hold the dish in the correct position.
The Cheese Baker is now ready for use.



USE:

The porcelain dish and lid must be cleaned before it is used for the first time (see "Cleaning" section).
Make sure that the Cheese Baker is always placed on a stable and heat-resistant surface!

The Cheese Baker is specially designed for baking cheeses such as Camembert and Brie in the oven.
Preparation times depend on the recipe. Always bake uncovered. Use the lid to cover or keep the dish warm after preparation.

PLEASE NOTE:

always use gloves when removing the dish from the oven as it can be very hot.

Once your dish is ready, light the tea light placed in the tea light holder. Then place the baking dish with contents on the cast iron base. Ensure that it is resting firmly on the notches on the base.

Enjoy your meal!

CLEANING:

Clean the cast iron base by wiping it down with a damp cloth. The base may not be immersed in water or any other liquid and is not dishwasher safe. The baking dish and lid may be washed by hand or in the dishwasher. Allowing the baking dish to soak in cold water for an hour makes cleaning easier.

Never clean with a hard bristle brush, abrasive materials, baking soda, or disinfecting or corrosive cleaning agents.



WARNING:

- Never leave a burning tea light unattended. This is an OPEN FIRE.
- Always place the Cheese Baker on a stable and smooth surface.
- NEVER place flammable materials (cloth, paper, etc.) near the Cheese Baker when in use.
- Never allow children to use the Cheese Baker.
- All elements of the Cheese Baker become extremely hot during use. Allow it to cool off completely after use before touching any elements.
- Do not move the Cheese Baker if the tea light is still burning or the wax is still fluid and hot.
- Only use the porcelain dish in combination with the cast iron base supplied.
- Porcelain is a strong but brittle material. Always handle with care.

TIPS:

- Use unpasteurized Camembert as this melts best.
- Allow the cheese to reach room temperature before placing it in the oven.
- Slice carefully into the top crust before placing the cheese in the oven in order to allow hot air to escape from the cheese. This will prevent the Camembert from hardening while baking.
- The perfect cooking time for Camembert is between 15 and 20 minutes at 180°C (or 350°F). A longer cooking time may cause the cheese to harden again.

Gefeliciteerd met je nieuwe Cheese Baker. Onze producten worden sinds 1896 gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. We geven je dan ook 10 jaar garantie op dit product en wensen je heel veel plezier en mooie momenten met deze Cheese Baker.

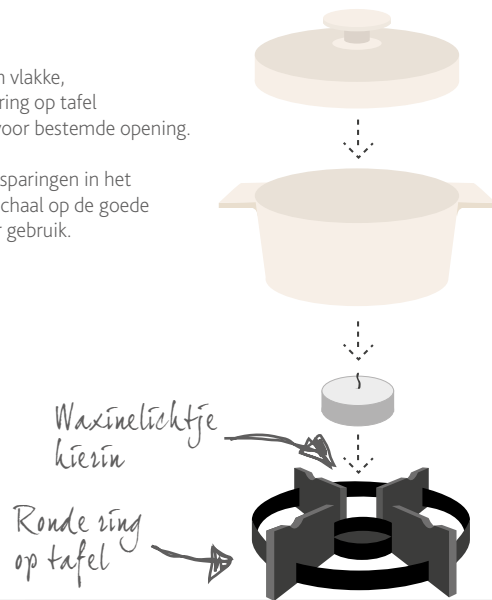


Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig zodat je het maximale uit je Cheese Baker haalt en deze goed en veilig gebruikt.

INSTALLATIE:

Plaats het gietijzeren onderstel op een vlakke, stabiele ondergrond, zó dat de ronde ring op tafel rust. Zet het waxinelichtje in de daarvoor bestemde opening.

Plaats de porseleinen schaal op de uitsparingen in het gietijzer. De uitsparingen houden de schaal op de goede plek. De Cheese Baker is nu klaar voor gebruik.



GEBRUIK:

Reinig voor het eerste gebruik de porseleinen schaal en deksel (zie "reiniging").
Verzeker jezelf ervan dat het geheel te allen tijde stabiel en op een brandvast oppervlak staat.

De Cheese Baker is speciaal gemaakt om kaas als camembert en brie in de oven te bakken. De bereidingstijd hangt af van je recept. Bak altijd zonder deksel. Deze gebruik je om na bereiding je gerecht af te dekken of warm te houden.

LETOP:

de schaal altijd met handschoenen aanraken als hij uit de oven komt, deze wordt namelijk heel warm.

Is je gerecht klaar, steek dan het waxinelichtje aan dat je in de daarvoor bestemde opening hebt gezet. Plaats daarna de ovenschaal met inhoud op het gietijzeren onderstel. Zó dat hij stevig in de uitsparingen in het onderstel staat.

Eet smakelijk!

REINIGING:

Reinig het gietijzeren onderstel door deze af te nemen met een vochtige doek. Het onderstel mag niet in water of andere vloeistoffen gedompeld worden en mag dus ook niet in de vaatwasser.
De ovenschaal en deksel was je met de hand of in de vaatwasser. Als je de ovenschaal eerst een uurtje laat weken in koud water, krijg je hem makkelijker schoon.

Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.

WAARSCHUWING:

- Laat het waxinelichtje nooit zonder toezicht branden. Dit is OPEN VUUR.
- Plaats het apparaat altijd stabiel op een vlakke ondergrond.
- Plaats NOOIT brandbare materialen (doeken, papier, etc.) in de buurt van de Cheese Baker als deze gebruikt wordt.
- Laat de Cheese Baker niet door kinderen bedienen.
- De onderdelen van de set worden tijdens gebruik zeer warm. Na gebruik volledig laten afkoelen alvorens de onderdelen te hanteren.
- Verplaats de set niet als het waxinelichtje nog brand of de was nog vloeibaar is.
- Gebruik de porseleinen schaal alleen in combinatie met het bijgeleverde gietijzeren onderstel.
- Porselein is een sterk maar breekbaar materiaal. Wees voorzichtig tijdens gebruik.

TIPS:

- Gebruik ongepasteuriseerde camembert, deze smelt het mooist.
- Laat de kaas even op kamertemperatuur komen voordat hij de oven ingaat.
- Snijd de bovenste korst voorzichtig in voor het bakken, dan kan hete lucht ontsnappen uit de kaas. Hiermee voorkom je dat de camembert hard wordt tijdens het bakken.
- De perfecte oventijd voor camembert ligt tussen 15 en 20 minuten op 180°C. Laat je hem langer in de oven staan, dan kan hij weer hard worden.

Vous avez fait l'acquisition de ce nouveau Cheese Baker : toutes nos félicitations ! Nos produits sont conçus depuis 1896 pour répondre aux plus sévères exigences en matière de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous vous offrons par conséquent 10 ans de garantie sur ce produit et espérons que ce Cheese Baker vous apportera entière satisfaction et vous procurera d'agréables moments.

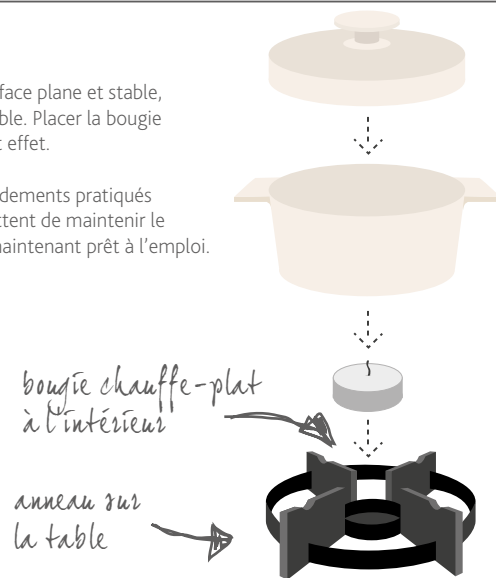


Lisez attentivement les instructions pour profiter au mieux de votre Cheese Baker et l'utiliser correctement et en toute sécurité.

INSTALLATION :

Placer le support en fonte sur une surface plane et stable, de sorte que l'anneau repose sur la table. Placer la bougie chauffe-plat dans l'espace prévu à cet effet.

Placer le plat en porcelaine sur les évidements pratiqués dans la fonte. Ces évidements permettent de maintenir le plat à sa place. Le Cheese Baker est maintenant prêt à l'emploi.



UTILISATION :

Avant la première utilisation, nettoyer le plat en porcelaine et le couvercle (voir « nettoyage »). S'assurer de ce que l'ensemble repose toujours sur une surface stable, plane et ignifuge.

Le Cheese Baker a été spécialement conçu pour faire cuire au four du fromage de type camembert ou brie. Le temps de préparation dépend de votre recette. Toujours faire cuire le fromage sans le couvercle. Le couvercle sert à couvrir le plat après la cuisson pour le maintenir au chaud.

ATTENTION :

toujours se munir de gants pour toucher le plat lorsqu'il sort du four, ce plat devient en effet très chaud.

Une fois la cuisson terminée, allumer la bougie chauffe-plat que vous avez disposée dans l'espace prévu à cet effet. Poser ensuite le plat avec son contenu sur le support en fonte, de sorte qu'il soit bien calé dans les évidements du support.

Bon appétit !

NETTOYAGE :

Nettoyer le support en fonte en l'essuyant avec un chiffon humide. Le support ne doit pas être plongé dans de l'eau ou d'autres liquides, il ne peut donc pas être lavé au lave-vaisselle. Le plat et le couvercle peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle. Pour faciliter le nettoyage du plat, le laisser tremper une heure dans de l'eau froide.

Ne jamais utiliser de brosses dures, de matériaux abrasifs, de produits contenant de la soude, des désinfectants ou des ingrédients agressifs pour le nettoyage.

AVERTISSEMENT :

- Ne jamais laisser la bougie chauffe-plat brûler sans surveillance. Il s'agit d'une FLAMME NUE.
- Toujours placer l'appareil sur une surface stable et horizontale.
- Ne JAMAIS placer de matières inflammables (tissus, papier, etc.) près du Cheese Baker en cours d'utilisation.
- Ne pas permettre à des enfants d'utiliser le Cheese Baker.
- Les éléments du set deviennent très chauds durant l'utilisation. Après l'utilisation, laisser les éléments refroidir complètement avant de les prendre en main.
- Ne pas déplacer le set si la bougie chauffe-plat brûle encore ou si la cire est encore liquide.
- N'utiliser le plat en porcelaine qu'en combinaison avec le support en fonte fourni.
- La porcelaine est un matériau solide mais cassant. Manipuler avec précaution.

CONSEILS :

- Utiliser du camembert non pasteurisé, celui-ci convient mieux à la fonte.
- Veiller à ce que le fromage soit à température ambiante avant de le mettre au four.
- Avant la cuisson, découper soigneusement la croûte supérieure pour permettre à l'air chaud de s'échapper. Cela évite que le camembert ne durcisse pendant la cuisson.
- La durée de cuisson idéale pour le camembert se situe entre 15 et 20 minutes à 180°C. Si vous le laissez plus longtemps au four, il risque de durcir.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Käse-Backform. Unsere Produkte werden seit 1896 gefertigt, um den höchsten Ansprüchen in Sachen Qualität, Funktionalität und Design zu genügen. Wir gewähren Ihnen deshalb 10 Jahre Garantie auf dieses Produkt und wünschen Ihnen viel Freude und schöne Momente mit dieser Käse-Backform.

10
YEAR
GUARANTEE

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, sodass Sie Ihre Käse-Backform bestmöglich nutzen und gut und sicher verwenden können.

INSTALLATION:

Stellen Sie das Untergestell aus Gusseisen auf einen flachen, stabilen Untergrund, sodass der runde Ring auf dem Tisch ruht. Setzen Sie das Teelicht in die dafür vorgesehene Öffnung.

Stellen Sie die Porzellanschale auf die Aussparungen im Gusseisen. Die Aussparungen halten die Schale an der richtigen Stelle. Die Käse-Backform ist jetzt einsatzbereit.





VERWENDUNG:

Reinigen Sie Porzellanschale und Deckel vor der ersten Verwendung (siehe „Reinigung“).
Achten Sie darauf, dass das Set stets stabil auf einem feuerfesten Untergrund steht.

Die Käse-Backform wurde speziell dazu konzipiert, Käse wie Camembert und Brie im Ofen zu überbacken.
Die Zubereitungszeit ist von Ihrem Rezept abhängig. Backen Sie immer ohne Deckel. Der Deckel wird verwendet, um Ihr Gericht nach der Zubereitung abzudecken oder warmzuhalten.

ACHTUNG:

Tragen Sie immer Handschuhe, wenn Sie die Schale aus dem Ofen nehmen, denn sie wird sehr heiß.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, zünden Sie das Teelicht an, das Sie in die dafür bestimmte Öffnung gestellt haben. Stellen Sie danach die Ofenschale mit Inhalt auf das gusseiserne Untergestell, sodass es sicher in den Aussparungen steht.

Guten Appetit!

REINIGUNG:

Sie reinigen das gusseiserne Untergestell, indem Sie es mit einem feuchten Tuch abwischen.
Das Untergestell darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden und ist deshalb also auch nicht spülmaschinenfest. Ofenschale und Deckel spülen Sie von Hand oder in der Geschirrspülmaschine. Wenn Sie die Ofenschale zunächst eine Stunde lang in kaltem Wasser einweichen lassen, ist das Reinigen einfacher.

Verwenden Sie für die Reinigung niemals harte Bürsten, kratzendes Material, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel.

ACHTUNG:

- Lassen Sie das Teelicht niemals ohne Aufsicht brennen. Es handelt sich um ein OFFENES FEUER.
- Stellen Sie die Backform stets stabil auf einen ebenen Untergrund.
- Legen Sie NIEMALS brennbare Materialien (Stoff, Papier etc.) in die Nähe der Käse-Backform, wenn diese verwendet wird.
- Die Käse-Backform ist nicht von Kindern zu verwenden.
- Die Einzelteile des Sets werden während des Gebrauchs sehr heiß. Lassen Sie es nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie die Teile berühren.
- Bewegen Sie das Set nicht, wenn das Teelicht noch brennt oder das Wachs noch flüssig ist.
- Verwenden Sie die Porzellanschale nur in Kombination mit dem mitgelieferten gusseisernen Untergestell.
- Porzellan ist ein starkes, aber zerbrechliches Material. Lassen Sie bei der Verwendung Vorsicht walten.

TIPPS:

- Verwenden Sie unpasteurisierten Camembert, denn dieser schmilzt am schönsten.
- Lassen Sie den Käse Raumtemperatur annehmen, bevor Sie ihn in den Ofen stellen.
- Schneiden Sie die oberste Rinde vor dem Backen vorsichtig ein, sodass die Luft aus dem Käse entweichen kann. Damit sorgen Sie dafür, dass der Camembert beim Backen nicht hart wird.
- Die perfekte Backzeit für Camembert liegt zwischen 15 und 20 Minuten bei 180° C. Bleibt der Camembert länger im Ofen, kann er hart werden.

BOSKA'S ★STORY★'S

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 on it's been our family tradition to inspire you on your journey through the delicious cheeses of the world. Enjoy life, explore cheese!



1983 - JOOP BOS,
WIM BOS & MARTIJN BOS



ALSO AVAILABLE



BOARDS



FONDUE SETS



KNIVES



CHIP & DIP SETS