



*Boos[®]
Blocks*

Qualität aus Tradition seit über 125 Jahren
A Tradition of Quality for over 125 years

WWW.BOOSBLOCKS.EU

Gourmetblöcke und -Schneidbretter in Profi-Qualität

Seit Conrad Boos 1887 den originalen BOOS BUTCHER BLOCK in Effingham, Illinois (USA) herstellte, sind John Boos & Co. konsequent und kompromisslos Qualität, funktionalem Design und traditioneller Handwerkskunst verpflichtet.

John Boos & Co. verbindet 125 Jahre Know-how und Erfahrung mit erstklassigem, erneuerbarem und nachhaltig kultiviertem Amerikanischem Hartholz zur Herstellung der hochwertigsten Gourmet Blöcke und Schneidbrettern. Dieses Wissen fließt in jedes kleinste Detail unserer Produkte, in die Auswahl und Aufbereitung des Holzes, die Formgebung von jedem einzelnen Stück Hartholz, in das Design von doppelseitigen Blöcken und Brettern zur Verdopplung von Arbeitsfläche und Funktionalität, in den Einsatz von extra tiefen Safrillen, integrierten Messerhaltern und in ergonomische Griffe und Griffmulden. Unsere Gourmetblöcke sind hergestellt, um die höchsten Anforderungen von Küchen-Profis und die hohen Qualitätsanforderungen und Lebensmittelstandards in den USA zu erfüllen.

Professional Quality Gourmet Blocks & Cutting Boards

Since Conrad Boos made the original Boos butcher block in 1887 in Effingham, Illinois (USA), the company has been uncompromising in their commitment to quality, craftsmanship, and design.

John Boos & Co. combines over 125 years of know-how and experience with premium renewable and sustainable harvested North American hardwoods to design and manufacture the finest Gourmet Blocks and Cutting Boards. This know-how and experience flow into every detail of our products, whether it is the selection and conditioning of lumber, shaping of each piece of hardwood, design of REVERSIBLE blocks and boards to double the work surface and functionality, use of deep sloping juice grooves, integrated knife-holders, or ergonomic handles or grips. Boos Blocks products are designed to meet the demanding requirements of culinary professionals and the high level quality and food safety standards in the USA.



A Tradition of Quality for over 125 years!

Boos®
Blocks

GOURMET BLOCKS & BOARDS

PRO CHEF

The Choice of Culinary Professionals



R02



R01



R03

Product Description

- Made in the USA
- North American Hard Rock Maple
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid Edge Grain Construction; Stable Work Surface
- Reversible with Hand Grips
- Safe for Food Preparation
- Preserves the Edge on Fine Cutlery
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- National Sanitation Foundation (NSF) Certified
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax

Model	Size	Weight
R01	18"x12"x1-1/2"	10 lbs
R02	24"x18"x1-1/2"	18 lbs
R03	20"x15"x1-1/2"	12 lbs

1 1/2" thick

Model	Size	Weight
RA01	18"x12"x2-1/4"	13.5 lbs
RA02	20"x15"x2-1/4"	17 lbs
RA03	24"x18"x2-1/4"	27.5 lbs

2 1/4" thick

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- Nordamerikanisches Ahorn-Hartholz: Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Grundsolide Langholz-Konstruktion mit widerstandsfähiger & dauerhafter Arbeitsfläche
- Beidseitig einzusetzen mit seitlichen Griffmulden
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung & Handwerkskunst gefertigt
- Von der National Sanitation Foundation (NSF) zertifiziert
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Modell	Größe	Gewicht
R01	46x31x4cm	4.5 kg
R02	61x46x4cm	8.2 kg
R03	51x38x4cm	5.5 kg

4cm dick

Modell	Größe	Gewicht
RA01	46x31x6cm	6 kg
RA02	51x38x6cm	8 kg
RA03	61x46x6cm	11,4 kg

6cm dick

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

Boos
Blocks®

GOURMET BLOCKS & BOARDS

PRO CHEF

With Boos Juice Groove / Safrille



AUJUS



BBQBD



R03-GRV

Product Description

- Made in the USA
- North American Hard Rock Maple
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid Edge Grain Construction; Stable Work Surface
- Reversible with Hand Grips & Juice Groove
- Safe for Food Preparation
- Preserves the Edge on Fine Cutlery
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- National Sanitation Foundation (NSF) Certified
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax

Model	Size	Weight
BBQ	18"x12"x1-1/2"	8.5 lbs
R03 -GRV	20"x15"x1-1/2"	11 lbs
RA02 -GRV	20"x15"x2-1/4"	17 lbs
AUJUS	24"x18"x1-1/2"	16 lbs

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- Nordamerikanisches Ahorn-Hartholz: Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Grundsolide Langholz-Konstruktion mit widerstandsfähiger & dauerhafter Arbeitsfläche
- Beidseitig einzusetzen mit seitlichen Griffmulden und Safrille
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Von der National Sanitation Foundation (NSF) zertifiziert
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Modell	Größe	Gewicht
BBQ	46x31x4cm	3.9 kg
R03 -GRV	51x38x4cm	5 kg
RA02 -GRV	51x38x6cm	7.7 kg
AUJUS	61x46x4cm	7.3 kg

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

Boos
Blocks®

GOURMET BLOCKS & BOARDS

CHEF LITE

Professional Quality in a Lite-Weight Format



209



WS-214SG



212SG

Product Description

- Made in the USA
- North American Hard Rock Maple
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid Edge Grain Construction; Stable Work Surface
- Reversible with Hand Grips
- Safe for Food Preparation
- Preserves the Edge on Fine Cutlery
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- National Sanitation Foundation (NSF) Certified
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax

Model	Size	Weight
209	12"x8"x1"	2.5 lbs
212SG	16"x10"x1"	4.5 lbs
213SG	18"x12"x1-1/4"	8 lbs
WS-214SG	20"x15"x1-1/4"	10 lbs

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- Nordamerikanisches Ahorn-Hartholz: Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Grundsolide Langholz-Konstruktion mit widerstandsfähiger & dauerhafter Arbeitsfläche
- Beidseitig einzusetzen mit seitlichen Griffmulden
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Von der National Sanitation Foundation (NSF) zertifiziert
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Modell	Größe	Gewicht
209	31x21x2,5cm	1 kg
212SG	40x25x2,5cm	2 kg
213SG	46x31x3cm	3,6 kg
WS-214SG	51x38x3cm	4,5 kg

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

**Boos®
Blocks**

GOURMET BLOCKS & BOARDS

PRO CHEF

Carving Board



SLIC

Product Description

- Made in the USA
- North American Hard Rock Maple
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid Edge Grain Construction; Stable Work Surface
- Reversible with Hand Grips & Juice Groove
- Stainless Removable Pins
- Safe for Food Preparation
- Preserves the Edge on Fine Cutlery
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- National Sanitation Foundation (NSF) Certified
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax

Model	Size	Weight
SLIC	20"x15"x1-1/4"	9 lbs

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- Nordamerikanisches Ahorn-Hartholz
- Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Grundsolide Langholz-Konstruktion mit widerstandsfähiger & dauerhafter Arbeitsfläche
- Beidseitig einzusetzen mit Safrille und seitlichen Griffmulden.
- Abnehmbare rostfreie Fleischhalter
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Von der National Sanitation Foundation (NSF) zertifiziert
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Modell	Größe	Gewicht
SLIC	51x38x3cm	4,2 kg

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

**Boos®
BlockS**

GOURMET PREP AND SERVING BOARDS

From Prep to Table



CCB15FR-ST
Top Side



Bottom Side



RAFR2418

Product Description

- Made in the USA
- North American Hard Rock Maple
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid Grain Construction; Stable Work Surface
- Reversible with Juice Groove
- Stainless Steel Band (CCB15FRST) and Stainless Steel Handles
- Safe for Food Preparation
- Preserves the Edge on Fine Cutlery
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax

Model	Size	Weight
CCB15FR-ST	15"Dia x2.5"	15 lbs
RAFR2418	24"x18"x2-1/4"	24 lbs

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- Nordamerikanisches Ahorn-Hartholz
- Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Grundsolide Konstruktion mit widerstandsfähiger & dauerhafter Arbeitsfläche
- Beidseitig einzusetzen mit Safrille
- Edelstahlring (CCB15FRST) und Edelstahlgriffe
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Modell	Größe	Gewicht
CCB15FR-ST	38 Dia x6,5 kg	7 kg
RAFR2418	61x46x6cm	11 kg

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

**Boos®
Blocks**

GOURMET BLOCKS & BOARDS

PREP MASTERS

A Master in Functional Design



PM2418225-P
Top Side



Bottom Side

Product Description

- Made in the USA
- North American Hard Rock Maple
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid Edge Grain Construction; Stable Work Surface
- Reversible with Routed Sloped Juice Groove
- Removable Stainless Steel Pan
- Safe for Food Preparation
- Preserves the Edge on Fine Cutlery
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax

Model	Size	Weight
PM1514255-P	15"x14"x2-1/4"	11 lbs
PM18180225-P	18"x18"x2-1/4"	16.5 lbs
PM2418225-P	24"x18"x2-1/4"	23 lbs

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- Nordamerikanisches Ahorn-Hartholz
- Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Grundsolide Langholz-Konstruktion mit widerstandsfähiger & dauerhafter Arbeitsfläche
- Beidseitig einzusetzen mit Abschüssige Safrille
- Edelstahlauffangschale
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Modell	Größe	Gewicht
PM1514255-P	38x36x6cm	5 kg
PM18180225-P	46x46x6cm	7,5 kg
PM2418225-P	61x46x6cm	10,6 kg

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

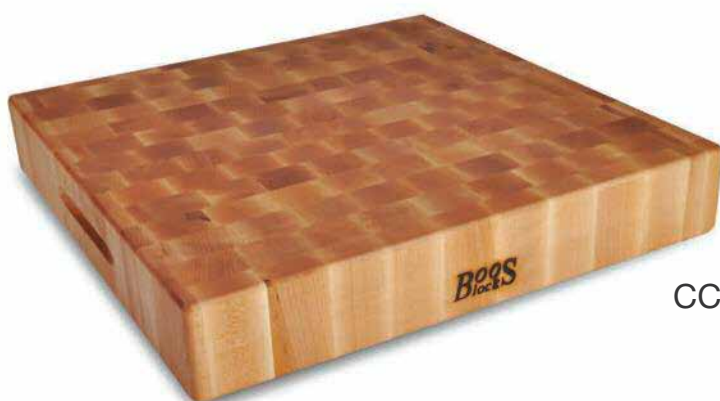
WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

**Boos®
Blocks**

GOURMET PREP BLOCKS

End Grain / Stirnholz Classic



CCB183-S



CCB183-R

Product Description

- Made in the USA
- North American Hard Rock Maple
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid End Grain Construction; Stable Work Surface
- Reversible with Hand Grips (CCB121203, CCB151503, CCB 183 S)
- Safe for Food Preparation
- Preserves the Edge on Fine Cutlery
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax

Model	Size	Weight
CCB121203	12"x12"x3"	13 lbs
CCB151503	15"x15"x3"	19 lbs
CCB 183-S	18"x18"x3"	26 lbs
CCB 183-R (Round)	18"Dia x3"	22 lbs

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- Nordamerikanisches Ahorn-Hartholz
- Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Grundsolide Stirnholz-Konstruktion mit widerstandsfähiger & dauerhafter Arbeitsfläche
- Beidseitig einzusetzen mit seitlichen Griffmulden (CCB121203, CCB151503, CCB 183 S)
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Modell	Größe	Gewicht
CCB121203	30x30x7,5cm	6 kg
CCB151503	38x38x7,5cm	9 kg
CCB 183-S	46x46x7,5cm	11.8 kg
CCB 183-R (Rund)	46Dia x7,5cm	10 kg

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

**Boos
BlockS®**

BLACK WALNUT COLLECTION

Gourmet Cutting Boards



WAL-RO2



WAL-RO1



WAL-RO3

Product Description

- Made in the USA
- American Black Walnut
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid Edge Grain Construction; Stable Work Surface
- Reversible with Hand Grips
- Safe for Food Preparation
- Preserves the Edge on Fine Cutlery
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax

Model	Size	Weight
WAL R01	18"x12"x1-1/2"	9 lbs
WAL R02	24"x18"x1-1/2"	17 lbs
WAL R03	20"x15"x1-1/2"	12 lbs

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- amerikanische schwarze Walnuss
- Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Solide Langholz-Konstruktion mit Stabiler Arbeitsfläche
- Beidseitig einzusetzen mit seitlichen Griffmulden
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Modell	Größe	Gewicht
WAL R01	46x31x4cm	4.1 kg
WAL R02	61x46x4cm	7.7 kg
WAL R03	51x38x4cm	5.5 kg

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

**Boos®
Blocks**

BLACK WALNUT COLLECTION

Gourmet Cutting Boards

with Juice Groove / Safrille



WAL R03 GRV

Product Description

- Made in the USA
- American Black Walnut
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid Edge Grain Construction; Stable Work Surface
- Reversible with Hand Grips & Juice Groove
- Safe for Food Preparation
 - Preserves the Edge on Fine Cutlery
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax

Model	Size	Weight
WAL R03 GRV	20"x15"x1-1/2"	11 lbs

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- amerikanische schwarze Walnuss
- Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Solide Langholz-Konstruktion mit Stabile Arbeitsfläche
- Beidseitig einzusetzen mit seitlichen Griffmulden und Safrille
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Modell	Größe	Gewicht
WAL R03 GRV	51x38x4cm	5 kg

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

**Boos®
Blocks**

BLACK WALNUT COLLECTION

Gourmet Prep Blocks



WAL-CCB 183-S



WAL-CCB 183-R

Product Description

- Made in the USA
- American Black Walnut
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid End Grain Construction; Stable Work Surface
- Reversible with Hand Grips (WAL CCB121203, WAL CCB151503, WAL CCB 183 S)
- Safe for Food Preparation
- Preserves the Edge on Fine Cutlery
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax

Model	Size	Weight
WAL CCB 151503	15"x15"x3"	16 lbs
WAL CCB 183-S	18"x18"x3"	24 lbs
WAL CCB 183-R	18"Dia x3"	22 lbs

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- amerikanische schwarze Walnuss
- Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Solide Stirnholz-Konstruktion mit Stabile Arbeitsfläche
- Beidseitig einzusetzen mit seitlichen Griffmulden (WAL CCB121203, WAL CCB151503 WAL CCB 183 S)
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Modell	Größe	Gewicht
WAL CCB 151503	38x38x7,5cm	7,3kg
WAL CCB 183-S	46x46x7,5cm	11,0 kg
WAL CCB 183-R	46Dia x7,5	10 kg

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

Boos
Blocks®

BUTCHER BLOCK COLLECTION

LeForza Block



LeForza Block
Black Walnut



LeForza Block

Product Description

- Made in the USA
- Available in North American Hard Maple and American Black Walnut
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid End Grain Construction; Stable Work Surface
- Safe for Food Preparation
- Stainless Steel Frame & Lower Shelf
- Standard Adjustable Feet for leveling
- Optional Full Locking Casters
- Preserves the Edge on Fine Cutlery
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax
- Delivery Time can take up to 8 Weeks

Model	Size	Weight
LeForza Block	24"x24"x6" 36"	129 lbs
LeForza Block (Black Walnut)	24"x24"x6" 36"	110 lbs

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- erhältlich in Nordamerikanisches Ahorn-Hartholz und amerikanische schwarze Walnuss
- Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Grundsolide Stirnholz-Konstruktion mit widerstandsfähiger & dauerhafter Arbeitsfläche
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Untergestell und Einlegeboden aus Edelstahl in Gastronomiequalität
- Standard Stellfüße zum Nivellieren
- Optionale Rollen mit Feststellfunktion in Gastronomiequalität
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs
- Lieferzeit kann bis zu 8 Wochen betragen

Model	Größe	Gewicht
LeForza Block	60x60x15cm 90cm	59 kg
LeForza Block (Black Walnut)	60x60x15cm 90 cm	50 kg

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

**Boos
Blocks®**

Gourmet Cucina Carts

for Prep, Display and Serving



CUCD15



CUCD15WC

Product Description

- Made in the USA
- Available in North American Hard Maple and American Black Walnut
- Premium Quality, Renewable and Sustainable Hardwoods
- Solid End Grain Construction; Stable Work Surface
- Safe for Food Preparation
- Commercial Grade Stainless Steel Base and Shelf
- Commercial Grade Locking Casters
- Stainless Steel Towel Bar
- Built on over 125 years of Know How & Fine Craftsmanship
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax
- Delivery Time can take up to 8 Weeks

Model	Size	Height	Weight
CUCD15WC	30"x24"x5"	35"	150 lbs
CUCD15	30"x24"x5"	35"	135 lbs
WAL-CUCD15	30"x24"x5"	35"	135 lbs

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- erhältlich in Nordamerikanisches Ahorn-Hartholz und amerikanische schwarze Walnuss
- Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- Grundsolide Stirnholz-Konstruktion mit widerstandsfähiger & dauerhafter Arbeitsfläche
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Untergestell und Einlegeboden aus Edelstahl in Gastronomiequalität
- Rollen mit Feststellfunktion in Gastronomiequalität
- Handtuchhalter aus Edelstahl
- Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Holzverarbeitung und Handwerkskunst gefertigt
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs
- Lieferzeit kann bis zu 8 Wochen betragen

Modell	Größe	Höhe	Gewicht
CUCD15WC	75x60x12.5cm	88cm	68 kg
CUCD15	75x60x12.5cm	88cm	61 kg
WAL-CUCD15	75x60x12.5cm	88cm	61 kg

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

A Tradition of Quality for over 125 years!

**BooS®
BlockS**

CARE PRODUCTS

Mystery Oil and Board Cream



BWC



MYS

Product Description

- Made in the USA
- Safe to Maintain All Wood Food Preparation Surfaces
- Keeps Food Preparation Surfaces from Drying, Bleaching and Cracking
- Replenishes the Moisture Lost from Repeated Usage and Washings
- Deep absorption and Enhances appearance and longevity
- NSF Certified (Mystery Oil)

Model	Size
Board Cream – BWC	7.5 oz.
Mystery Oil – MYS	16 oz.

Produktbeschreibung

- Hergestellt in den USA
- Sichere Pflege von allen Arbeitsflächen der Essenszubereitung aus Holz
- Schützt Oberflächen der Essenszubereitung vor Austrocknung, Ausbleichen und Rissen
- Gibt dem Holz seine Feuchtigkeit zurück, die durch Benutzung und Waschen verloren gegangen ist
- Dringt tief in das Holz ein und erhält die Aussehen und die Lebensdauer
- Von der NSF zertifiziert (Mystery Oil)

Model	Größe
Board Cream – BWC	225 ml
Mystery Oil – MYS	474 ml

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu

WWW.BOOSBLOCKS.EU

BOOS BLOCKS® NORTH AMERICA

John Boos & Co.
3601 S. Banker St.
Effingham, IL 62401, USA
Phone: +1 (888) 431-2667
Web: www.boosblocks.com

BOOS BLOCKS® INTERNATIONAL

Alemannenstraße 13
14129 Berlin, Germany
Phone: +49 30 3180 7933
E-mail: info@boosblocks.eu
Web: www.boosblocks.eu