

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: 1002078

MIYABI | Chopping board - Hinoki wood - 350x200mm



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi Chopping Board (Hinoki Wood 350x200mm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Miyabi Chopping Board made from high-quality Hinoki wood. This beautifully crafted chopping board is designed for both aesthetics and functionality, making it an ideal choice for culinary enthusiasts.

2. Safety Information

- Always use the chopping board on a flat, stable surface to prevent slipping and accidents during use.
- Keep the board away from heat sources and direct sunlight to avoid warping or cracking.
- Avoid cutting through hard materials that may damage the surface.
- Do not place in a dishwasher or submerge in water as this can warp the wood.
- Ensure to use appropriate knives to prevent dulling and damage to the board.
- Clean any food spills promptly to prevent bacterial growth.
- Store in a dry area to maintain its integrity and longevity.

3. Product Specifications

- Material: Hinoki Wood
- Dimensions: 350mm x 200mm
- Thickness: [Please insert thickness if available]
- Weight: [Please insert weight if available]
- Finish: Natural oil finish

4. Setup and Installation

1. Remove the Miyabi Chopping Board from the packaging.
2. Place the board on a clean, flat surface.
3. It is recommended to condition the board with food-safe mineral oil before initial use.
4. Allow the board to sit in a safe, dry area for 24 hours after conditioning.

5. Operation

- Place ingredients on the chopping board securely during food preparation.
- Use appropriate knives for cutting and chopping. Ensure to maintain an angle that aids in professional and safe cutting techniques.
- After use, scrape off any food debris with a spatula or scraper.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash with warm, soapy water immediately after use.
- Rinse thoroughly in warm water and dry with a soft towel.
- Avoid soaking in water or using harsh detergents.
- Occasionally treat the board with a food-safe mineral oil to prevent drying and cracking.

7. Troubleshooting

- Warping: Ensure you store the board flat and avoid extreme temperature changes. If it warps, lightly sand the surface to restore flatness.
- Cracking: Regularly oil the board to keep it hydrated, reducing the risk of cracking.
- Odors: Clean thoroughly and ensure it dries completely after washing to avoid stuck odors. For persistent odors, use a mixture of vinegar and water.

8. Disposal

As a wooden product, when disposal becomes necessary, consider repurposing or composting. If it is in poor condition beyond repair, check with local waste management for proper disposal methods.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Miyabi Chopping Board. Enjoy your culinary adventures with this exceptional product!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Miyabi Schneidebrett aus Hinoki Holz 350x200mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Miyabi Schneidebretts aus Hinoki Holz. Dieses hochwertige Schneidebrett wurde speziell entwickelt, um die Haltbarkeit Ihrer Küchenutensilien zu verlängern und bietet eine exzellente Oberfläche für die Zubereitung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten:

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für die Lebensmittelzubereitung.
- Halten Sie das Brett von direkten Wärmequellen und offenem Feuer fern, um Verformungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Bretts mit scharfen Objekten und Chemikalien.
- Vor der ersten Verwendung das Brett gründlich mit Wasser abspülen und anschließend gut abtrocknen.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmel- und Pilzbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hinoki Holz
- Maße: 350 x 200 mm
- Erscheinung: Naturbelassen
- Verwendungszweck: Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln

4. Einrichtung und Installation

Das Miyabi Schneidebrett benötigt keine spezielle Installation. Folgen Sie diesen einfachen Schritten:

1. Entfernen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Brett auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Stellen Sie das Brett auf eine stabile, saubere und trockene Oberfläche in Ihrer Küche.
4. Vor der ersten Benutzung spülen Sie das Brett mit warmem Wasser ab und trocknen es gründlich.

5. Betrieb

Um das Schneidebrett optimal zu nutzen:

1. Platzieren Sie das Brett auf einer stabilen Fläche.
2. Verwenden Sie scharfe Messer, um die Langlebigkeit des Holzes zu gewährleisten.
3. Schneiden Sie Lebensmittel in gleichmäßigen Bewegungen und vermeiden Sie übermäßigen Druck auf das Brett.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Schneidebrett mit warmem Wasser und einer milden Seife reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Spülmaschinen, da dies das Holz beschädigen könnte.
- Trocknen Sie das Brett sofort nach der Reinigung mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.
- Ein regelmäßiges Einölen mit Lebensmittelsicherheit garantierenden Ölen (z.B. Leinöl) kann die Lebensdauer des Brettes verlängern.

7. Fehlersuche

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Schneidebrett haben:

- Bei Rissen oder Verformungen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.
- Vermeiden Sie es, das Brett unter extremen Temperaturen oder Feuchtigkeitsbedingungen zu lagern.
- Bei unzureichender Reinigung Gerüche oder Flecken auftreten, wiederholen Sie die Reinigungsanweisungen.

8. Entsorgung

Wenn Sie das Schneidebrett nicht mehr verwenden möchten:

- Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Holzprodukte können im Allgemeinen kompostiert oder in einer Holzverwertungseinrichtung abgegeben werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi Snijplank - Hinoki Hout (350x200mm)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Miyabi Snijplank van Hinoki hout. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor professionele koks en thuischefs die waarde hechten aan vakmanschap en kwaliteit. Hinoki hout is bekend om zijn duurzaamheid en natuurlijke antibacteriële eigenschappen, wat het een ideale keuze maakt voor culinaire toepassingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het voorbereiden van voedsel.
- Plaats de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond om schuiven te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken.
- Reinig de snijplank na elk gebruik met een vochtige doek en vermijd schuren of agressieve schoonmaakmiddelen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 350mm x 200mm
- Materiaal: Hinoki hout
- Gewicht: 1.5 kg (bij benadering)
- Geschikt voor: Voedselbereiding
- Onderhoud: Handmatig afwassen en regelmatig inwrijven met olie

4. Installatie en Setup

De Miyabi Snijplank vereist geen installatie. Volg deze stappen voor het optimale gebruik:

- Plaats de snijplank op een schone en droge ondergrond.
- Zorg ervoor dat de ondergrond vrij is van vet en vocht om slips te voorkomen.
- Kies een gebied met voldoende ruimte rond de snijplank voor het comfort van het snijden.

5. Bediening

- Gebruik een scherp mes om te snijden voor de beste resultaten.
- Snijd in de lengte van de snijplank om de levensduur te verlengen.
- Vermijd sterke impact- en snijbewegingen om de plank te beschermen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na elke gebruik, veeg de snijplank af met een vochtige doek.
- Spoel met lauw water en een milde zeep.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen.
- Behandel regelmatig met voedselveilige mineralenolie om het hout te voeden en te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Slechte geur uit de snijplank
Oplossing: Reinig de plank grondig met een mengsel van water en witte azijn.
- Probleem: Verkleuring van de snijplank
Oplossing: Wrijf de plank in met een mengsel van zout en citroen om vlekken te verwijderen.

8. Afvalverwerking

De Miyabi Snijplank is vervaardigd van natuurlijk hout en kan worden gerecycled. Voordat u de plank weggooit, verwijder eventuele accessoires en zorg ervoor dat deze schoon is. Volg de lokale richtlijnen voor houtafvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bezoek onze website voor meer informatie over onze producten en diensten.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar Miyabi Hinoki 350 x 200 mm

1. Información General

La tabla de cortar Miyabi fabricada con madera de hinoki es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para proporcionar una experiencia de corte óptima. Su construcción en madera garantiza no solo la durabilidad, sino también la preservación de los bordes de los cuchillos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta tabla está diseñada únicamente para cortar alimentos. No usarla para otros fines.
- Superficie Resbaladiza: Asegúrese de colocar la tabla en una superficie estable para evitar deslizamientos durante su uso.
- Cuidado de la Madera: Mantener alejados de fuentes de calor y humedad excesiva.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco, evitando la exposición directa al sol.
- Mantenimiento: Limpiar con un paño húmedo y secar inmediatamente. No sumergir en agua.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Madera de Hinoki
- Dimensiones: 350 x 200 mm
- Uso: Ideal para cortar carne, pescado y verduras
- Características: Superficie antibacteriana, reduce el daño en los cuchillos

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla del embalaje y verifique que no haya daños.
2. Lave la tabla con agua tibia y un detergente suave. Séquela con un paño limpio.
3. Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y seca antes de usarla.

5. Operación

- Utilice cuchillos afilados para obtener cortes limpios.
- Evite usar utensilios que puedan raspar la superficie de la tabla.
- Para carnes crudas, limpie la tabla inmediatamente después de su uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón suave.
- No usar en el lavavajillas.
- Secar inmediatamente después de limpiar.
- Aplicar aceite mineral cada cierto tiempo para mantener la madera.

7. Solución de Problemas

- Manchas Persistentes: Frote la mancha con una pasta de bicarbonato de sodio y agua, luego enjuague.
- Olores: Frote la superficie con limón o vinagre y deje secar al aire.
- Grietas en la Madera: Aplique aceite mineral y evite la exposición a la humedad.

8. Eliminación

La tabla de cortar de hinoki es biodegradable. Si la tabla ya no es utilizable, realice su eliminación a través de los métodos de compostaje o verifique las normativas locales de desecho de madera.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PLATEAU À COUPER MIYABI EN BOIS DE HINOKI 350x200mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le plateau à couper Miyabi en bois de Hinoki. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins de préparation alimentaire. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour assurer une utilisation correcte et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez le plateau à couper uniquement pour la découpe d'aliments.
- Avertissement de glissement : Assurez-vous que la surface sur laquelle vous placez le plateau est stable pour éviter tout glissement.
- Manipulation : Ne pas utiliser d'outils coupants avec une force excessive pour éviter les éclats de bois.
- Rangement : Conservez hors de portée des enfants.
- Propreté : Nettoyez régulièrement le plateau pour éviter la contamination des aliments.
- Pas au lave-vaisselle : Ne pas immerger le plateau dans l'eau et ne pas utiliser de lave-vaisselle.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 350mm x 200mm
- Matériau : Bois de Hinoki (Cyprés japonais)
- Poids : Approx. 800g
- Finition : Naturelle, sans produits chimiques nocifs
- Utilisation recommandée : Frais, viande, légumes

4. Installation et Configuration

- Placez le plateau sur une surface plane et stable pour l'utiliser.
- Veillez à ce que le plateau soit propre et sec avant la première utilisation.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs lors du nettoyage.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau adapté à la découpe des aliments pendant que vous travaillez sur le plateau.
- Ne pas utiliser le plateau comme planche à découper pour des aliments chauds.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, essuyez le plateau avec un chiffon humide.
- Évitez d'immerger le plateau dans l'eau ou de le laver au lave-vaisselle.
- Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez un savon doux et un chiffon non abrasif.
- Laissez le plateau sécher à l'air libre après le nettoyage pour éviter l'accumulation d'humidité.

7. Résolution des Problèmes

- Problèmes de glissement : Assurez-vous que la surface de support est propre et sèche.
- Fissures dans le bois : Le bois peut se fissurer avec le temps; il est recommandé d'appliquer une huile pour bois de manière périodique pour maintenir son intégrité.

8. Élimination

- En fin de vie, le plateau en bois de Hinoki peut être recyclé ou composté selon les réglementations locales sur les déchets organiques.

9. Contact

Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto - Tavola da taglio Miyabi in legno Hinoki 350x200mm

1. Informazioni generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per la tavola da taglio Miyabi in legno Hinoki. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza di cucina superiore, garantendo durata e funzionalità.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e stabili per evitare scivolamenti.
- Tenere la tavola da taglio lontano da fonti di calore e luce diretta del sole.
- Evitare di utilizzare utensili con bordi affilati o materiali abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Non immergere la tavola da taglio in acqua per periodi prolungati per prevenire deformazioni.
- Se notate segni visibili di usura o danni, interrompete immediatamente l'uso e sostituite il prodotto.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: legno Hinoki
- Dimensioni: 350x200mm
- Spessore: 15mm
- Peso: 700g
- Caratteristiche: superficie liscia, resistenza agli odori, naturalezza del materiale

4. Installazione e montaggio

La tavola da taglio Miyabi è pronta all'uso e non richiede montaggio. Si consiglia di posizionarla su un piano di lavoro solido. Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima dell'uso.

5. Funzionamento

Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tritare e preparare ingredienti. Si consiglia di pulire la tavola tra diversi alimenti, specialmente quando si lavora con carne cruda, per prevenire la contaminazione.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo l'uso, pulire la tavola con un panno umido e sapone neutro. Risciacquare con acqua calda.
- Asciugare immediatamente con un panno asciutto.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Applicare occasionalmente un olio minerale alimentare per mantenere la levigatezza e la bellezza del legno.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la tavola da taglio presenta crepe o scheggiature, è consigliabile non utilizzare il prodotto e contattarci per assistenza.
- In caso di odori persistenti, lavare accuratamente e lasciare asciugare completamente all'aria in un luogo ben ventilato.

8. Smaltimento

Al termine della sua vita utile, la tavola da taglio Miyabi deve essere smaltita secondo le normative locali sui rifiuti in legno. Si raccomanda di non bruciare il prodotto.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania