

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: 1002079

MIYABI | Chopping board - Hinoki wood - 400x250mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi Chopping Board - Hinoki Wood 400x250mm

General Information

Thank you for choosing the Miyabi Chopping Board made from high-quality Hinoki wood. This product is designed to enhance your culinary experience while ensuring durability and functionality. The chopping board measures 400mm x 250mm and is crafted to meet stringent quality standards.

Safety Information

- Intended Use: This chopping board is intended for food preparation only. Avoid use on surfaces that may damage the product or cause injury.
- Knife Safety: When using sharp knives, always cut away from your body and ensure the board is stable during use to prevent slips.
- Heat Resistance: Do not expose your chopping board to high temperatures, such as hot pots or pans. Avoid placing the board in the oven or microwave.
- Chemical Exposure: Keep the board away from harsh chemicals or solvents that may degrade the wood.
- Children: Keep the board out of reach of young children to prevent accidental injury.
- Maintenance and Care: Follow the cleaning and maintenance guidelines outlined in this manual to ensure longevity.

Product Specifications

- Material: Hinoki Wood
- Dimensions: 400mm x 250mm
- Weight: Approximately 1.2 kg
- Color: Natural Wood Finish

Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the chopping board from its packaging, checking for any damage.
2. Surface Preparation: Ensure the surface where you will place the board is clean and dry.
3. Placement: Position the chopping board on a stable, flat surface, ensuring it does not wobble.
4. Usage Readiness: Your board is now ready for use. Ensure it is placed securely before preparing any food.

Operation

- Before use, it is recommended to rinse the board under cold water and dry it thoroughly.
- Use a designated section for meats and another for vegetables to prevent cross-contamination.
- Avoid cutting hard substances that may damage the surface.

Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the chopping board under warm water and use a mild soap if necessary.
- Avoid soaking the board in water or putting it in a dishwasher, as this can warp the wood.
- To maintain its quality, periodically oil the board with food-safe mineral oil, following the manufacturer's recommendations.
- Store the board in a cool, dry place away from direct sunlight when not in use.

Troubleshooting

- Board Smells: If your chopping board develops an odor, clean it with a mixture of baking soda and water, then rinse thoroughly.
- Warping: If the board becomes warped, it may be due to improper drying. Allow it to air dry completely before using it again.
- Surface Damage: Light scratches can be lightly sanded down with fine-grit sandpaper, followed by re-oiling.

Disposal

Dispose of the chopping board responsibly. If the product is no longer usable, check local guidelines for wood disposal or recycling options.

Contact

For any questions or concerns regarding the Miyabi Chopping Board, please contact 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 kitchen experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi Schneidebrett aus Hinoki-Holz 400x250mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Miyabi Schneidebretts aus Hinoki-Holz. Dieses hochwertige Produkt wurde mit Sorgfalt und unter Verwendung erstklassiger Materialien hergestellt, um Ihnen eine hervorragende Benutzererfahrung in der Küche zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Schneidebrett ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder aggressive Chemikalien. Das Brett sollte von Hand gereinigt werden.
- Lagerung: Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung oder Wärmequellen, um Verformungen zu vermeiden.
- Schnittrichtungen: Verwenden Sie beim Schneiden die empfohlenen Schneidetechniken, um Ihre Klingen zu schonen und die Lebensdauer des Bretts zu verlängern.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett steht, stabil und trocken ist, um Rutschgefahr zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hinoki-Holz
- Dimensionen: 400 x 250 mm
- Gewicht: Leicht, handhabbar
- Besonderheiten: Natürlich antibakteriell, schonend für Messer

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
2. Stellen Sie das Brett auf eine stabile, saubere und trockene Oberfläche.
3. Achten Sie darauf, dass das Brett völlig eben steht, um ein Wackeln während des Schneidens zu verhindern.
4. Vor der ersten Nutzung sollte das Brett mit einem milden Öl behandelt werden, um die Haltbarkeit zu erhöhen.

5. Bedienung

- Platzieren Sie die Lebensmittel sicher auf dem Schneidebrett.
- Nutzen Sie scharfe, saubere Messer für eine optimale Nutzung.
- Schneiden Sie in einer stabilen und kontrollierten Bewegung, um Unfälle zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett direkt nach der Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Vermeiden Sie die Spülmaschine, da dies das Holz beschädigen kann.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, stellen Sie es jedoch nicht in direktes Sonnenlicht.
- Nach mehreren Anwendungen sollte das Brett regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl behandelt werden, um das Holz zu pflegen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Brett verformt sich
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Brett an einem trockenen Ort gelagert wird. Vermeiden Sie direkte Wärmequellen.
- Problem: Gerüche oder Flecken
 - Lösung: Verwenden Sie eine Paste aus Backpulver und Wasser, um Gerüche und Flecken zu beseitigen.

8. Entsorgung

Recyceln Sie das Schneidebrett nicht einfach im Hausmüll. Informieren Sie sich über lokale Richtlinien zur Holzverwertung und entsorgen Sie das Produkt entsprechend.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Miyabi Snijplank Hinoki Hout 400x250mm

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Miyabi snijplank van hinoki hout. Deze elegante en functionele snijplank is speciaal ontworpen voor zowel professionele koks als thuishoukoks. Hinoki hout staat bekend om zijn duurzaamheid en antibacteriële eigenschappen, waardoor het ideaal is voor het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor de beoogde doeleinden, zoals het snijden van voedsel.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de snijplank die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Plaats de snijplank op een stabiele en droge ondergrond tijdens gebruik.
- Reinig de snijplank direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel om de opbouw van bacteriën te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats en vermijd vochtige omstandigheden, om schimmel en ongewenste geuren te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve chemicaliën of schurende materialen tijdens het schoonmaken.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Miyabi Snijplank
- Materiaal: Hinoki Hout
- Afmetingen: 400x250mm

4. Set-up en Installatie

1. Haal de snijplank uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de snijplank volledig droog is voordat u deze gebruikt.
4. Het is aanbevolen om de snijplank voor gebruik in te wrijven met een voedselveilige olie om de levensduur te verlengen en het hout te beschermen.

5. Bediening

Gebruik de snijplank door voedselitems veilig erop te plaatsen en vervolgens te snijden met een scherp mes. Houd de snijplank goed vast terwijl u snijdt om ongemakken en ongelukken te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een milde zeep.
- Vermijd het onderdompelen van de snijplank in water om kromtrekken te voorkomen.
- Droog de snijplank onmiddellijk af met een schone doek.
- Behandel de snijplank regelmatig met een voedselveilige olie om het hout te hydrateren en te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Schimmel of ongewenste geuren: Reinig de snijplank grondig en laat deze goed drogen. Behandel met een mengsel van azijn en water om geuren te neutraliseren.
- Kras of beschadiging op het oppervlak: Schuur voorzichtig het aangetaste gebied met fijn schuurpapier en behandel daarna met voedselveilige olie.

8. Afvoer

Wanneer de snijplank aan het einde van zijn levensduur is, kunt u deze op een milieuvriendelijke manier afvoeren. Hout kan meestal worden gerecycled of gecomposteerd, afhankelijk van de lokale richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar Miyabi de Madera Hinoki 400x250 mm

1. Información General

Bienvenido a su nueva Tabla de Cortar Miyabi de Madera Hinoki. Este producto ha sido diseñado con materiales de alta calidad para proporcionar una experiencia de corte excepcional en su cocina. La madera hinoki es conocida por su durabilidad y resistencia, además de tener propiedades antimicrobianas naturales.

2. Información de Seguridad

- Para evitar lesiones, utilice siempre la tabla de cortar sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga la tabla de cortar fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- No sumerja la tabla en agua ni la lave en el lavavajillas. Lave a mano solo con agua tibia y un jabón suave.
- Evite el uso de cuchillos dentados o herramientas afiladas que puedan dañar la superficie de la madera.
- Inspeccione la tabla regularmente en busca de desgastes o daños. No utilice una tabla dañada.

3. Descripción General y Especificaciones

- Material: Madera Hinoki
- Dimensiones: 400 mm x 250 mm
- Grosor: 20 mm
- Peso: Aproximadamente 1.2 kg
- Color: Madera Natural
- Propiedades: Antimicrobiana y resistente a olores

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de su embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Coloque la tabla sobre una superficie plana y estable, preferiblemente con un paño antideslizante debajo para mayor seguridad.
3. Antes de su primer uso, limpie la tabla con un paño húmedo y deje secar al aire.
4. Si lo desea, aplique un aceite mineral para madera para mantener la tabla en óptimas condiciones.

5. Operación

- Utilice cuchillos afilados para obtener mejores resultados de corte.
- Para cortar, coloque los alimentos en el centro de la tabla y use movimientos controlados para evitar dañar la superficie.
- Evite cortar alimentos duros o congelados que puedan dañar la madera.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla después de cada uso con un paño húmedo y jabón suave. No la sumerja en agua.
- Seque la tabla al aire antes de guardarla.
- Aplique aceite mineral para madera cada 3 a 6 meses para mantener la calidad de la madera y prevenir el agrietamiento.

7. Resolución de Problemas

- Si la tabla presenta manchas de alimentos, límpiala con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Para olores persistentes, puede espolvorear bicarbonato de sodio sobre la superficie, dejar actuar durante 10 minutos y luego limpiar.
- Si la tabla se agrieta o se deforma, es recomendable dejarla en un lugar seco y templado.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la tabla de madera hinoki de acuerdo con las regulaciones locales de desechos de madera. De ser posible, considere opciones de reciclaje para minimizar el impacto ambiental.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Agradecemos su elección de la Tabla de Cortar Miyabi de Madera Hinoki y esperamos que disfrute de su experiencia en la cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper Miyabi en bois Hinoki 400x250mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper Miyabi en bois Hinoki. Ce produit est conçu pour répondre aux standards les plus élevés de qualité et de sécurité. Nous vous recommandons de lire ce manuel attentivement avant d'utiliser la planche afin d'en garantir une utilisation sécuritaire et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement la planche pour la découpe d'aliments.
- Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes.
- Évitez les coups de couteau trop violents qui pourraient endommager la surface.
- Gardez la planche hors de portée des enfants pour éviter tout accident.
- Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes afin d'éviter le gonflement.
- Nettoyez immédiatement après utilisation pour prévenir la croissance de bactéries.
- Utilisez des produits de nettoyage non abrasifs pour éviter de rayer la surface.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit: Planche à découper Miyabi
- Matériau: Bois Hinoki
- Dimensions: 400x250mm
- Poids: Léger et facilement maniable
- Caractéristiques: Surface douce qui préserve le tranchant des couteaux, naturellement antibactérien.

4. Installation et mise en place

- Déballez soigneusement la planche à découper et retirez tout emballage.
- Placez la planche sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'elle est à une hauteur confortable pour l'utilisation.
- Vous pouvez appliquer une huile minérale sur la surface de la planche pour garantir sa durabilité.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser, placez la planche sur une surface de travail stable.
- Utilisez n'importe quel type de couteau pour trancher, hacher ou couper.
- Veillez à toujours couper dans un mouvement contrôlé et en faisant attention à votre sécurité.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la planche avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Évitez l'utilisation de lave-vaisselle.
- Séchez-la immédiatement avec un chiffon propre.
- Appliquez de l'huile minérale tous les quelques mois pour maintenir la qualité du bois.

7. Dépannage

- Si la planche présente des taches ou des odeurs, frottez-la avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau.
- Pour les rayures superficielles, poncez légèrement avec du papier de verre fin.
- Si la planche commence à se déformer ou à se fendre, considérez le remplacement.

8. Élimination

- En fin de vie, éliminez la planche en respectant les réglementations locales concernant les déchets organiques ou le bois.
- Ne pas incinérer, car cela peut libérer des toxines dans l'air.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Miyabi. Nous sommes sûrs que vous apprécierez l'utilisation de votre planche à découper en bois Hinoki.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere Miyabi in Legno Hinoki 400x250mm

1. Informazioni Generali

Il tagliere Miyabi in legno hinoki è un prodotto di alta qualità progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina. Realizzato con legno di hinoki, noto per la sua durata e resistenza all'acqua, questo tagliere è ideale per il taglio e la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il tagliere sia utilizzato su una superficie stabile e piana per evitare scivolamenti e incidenti.
- Evitare di esporre il tagliere a fonti di calore eccessivo, come pentole calde, per prevenire danni.
- Dopo l'uso, pulire il tagliere con un panno umido e asciugarlo completamente per evitare la proliferazione di batteri.
- Non immergere il tagliere in acqua o metterlo in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente il tagliere per segni di usura o danni, e sostituirlo se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Legno Hinoki
- Dimensioni: 400x250mm
- Spessore: 15mm
- Utilizzo: Taglio di alimenti, non adatto per uso industriale.
- Resistente all'acqua e facile da pulire.
- Design elegante e naturale.

4. Installazione e Montaggio

Il tagliere non richiede alcun montaggio. Posizionarlo direttamente su una superficie di lavoro stabile. Assicurarsi che non ci siano oggetti instabili nelle vicinanze.

5. Operazione

Utilizzare il tagliere per affettare, tritare e preparare gli alimenti. Per una migliore manutenzione, utilizzare coltelli affilati ed evitare utensili appuntiti che possono danneggiare la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo:

- Pulire con un panno umido.
- Se necessario, utilizzare una piccola quantità di sapone delicato.
- Asciugare completamente con un panno asciutto.
- Applicare occasionalmente olio minerale specifico per legno per mantenere la qualità e la bellezza del legno.

7. Risoluzione dei Problemi

Se il tagliere presenta segni di profondi graffi o crepe:

- Verificare l'uso di utensili appropriati.
 - Considerare di levigare leggermente con carta vetrata fine seguendo la direzione delle venature del legno.
- Se persistono problemi o dubbi, contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Quando il tagliere non è più utilizzabile, smaltirlo nel rispetto della normativa locale. Il legno può essere compostato o smaltito con rifiuti organici, se consentito.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.