

# ggmgastro

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

**SKU: 1002279**

**ZWILLING | Cutting board - 600x400mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling Cutting Board 600x400mm

### 1. General Information

The Zwilling Cutting Board 600x400mm is a versatile kitchen tool designed for culinary professionals and home cooks alike. Crafted to provide a durable and effective surface for food preparation, this cutting board ensures hygiene, ease of use, and longevity.

### 2. Safety Information

- Ensure that the cutting board is placed on a stable and flat surface during use to prevent slippage or accidents.
- Use knives appropriate for cutting boards to avoid damaging the board's surface.
- Do not use the cutting board for hot items or direct flame exposure to prevent warping or burning.
- Regularly check the cutting board for signs of wear or damage. Dispose of it if it becomes excessively worn or compromised.
- Keep the cutting board clean and dry to prevent bacterial growth.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 600 x 400 x 20 mm
- Material: Polyethylene
- Weight: 1.5 kg
- Color: Available in multiple colors
- Dishwasher Safe: Yes
- Non-Slip: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the cutting board and remove any packaging materials.
2. Place the cutting board on a clean, dry, and flat surface in your kitchen.
3. If desired, apply a recommended food-safe mineral oil to the cutting board's surface to enhance its longevity. Allow it to absorb before use.

### 5. Operation

- The cutting board is ready for use immediately after setup.
- To use, place the item being cut on the board, ensuring it is stable.
- Use a knife of your choice to commence cutting. Employ a rocking motion for added control.
- After usage, ensure to clean the board as per the cleaning and maintenance section.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm, soapy water after each use.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a soft cloth.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as they may damage the surface.
- For stubborn stains or odors, you can sprinkle baking soda and scrub gently.
- Periodically apply food-safe mineral oil to maintain the board's condition and prevent drying.

### 7. Troubleshooting

- If the cutting board develops deep cuts or grooves, it may be time to replace it to ensure safety and hygiene.
- If the cutting board warps, ensure it is stored flat and away from heat.
- For any other issues, consult the customer service details below.

### 8. Disposal

- When it's time to dispose of the cutting board, follow local guidelines for plastic disposal.
- If the cutting board is beyond use, consider recycling options provided by local facilities.

### 9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das ZWILLING Schneidebrett 600x400mm (1002279)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des ZWILLING Schneidebretts. Dieses hochwertige Produkt wurde für die Zubereitung von Lebensmitteln und die effiziente Nutzung in der Küche entwickelt. Es bietet eine robuste und hygienische Oberfläche, die das Schneiden, Hacken und Vorbereiten von Lebensmitteln erleichtert.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Vermeiden Sie den Kontakt des Schneidebretts mit Wasser für längere Zeit, um Verformungen zu verhindern.
- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck – zur Zubereitung von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Brett von heißen Oberflächen fern, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Schneidebrett vor und nach jedem Gebrauch, um Bakterienansammlungen zu verhindern.
- Verwenden Sie nur nicht abrasive Reinigungsmittel und Schwämme, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 600x400mm
- Material: Polypropylen
- Farbe: Transparent
- Temperaturbeständigkeit: bis zu 90°C
- FDA-zugelassen für Lebensmittelkontakt
- Rutschfeste Unterseite für mehr Sicherheit

## 4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen stabilen, sauberen Arbeitsplatz in Ihrer Küche.
- Unpacken Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die rutschfeste Unterseite des Bretts auf der Arbeitsfläche aufliegt.
- Klopfen Sie leicht auf die Ecken des Bretts, um sicherzustellen, dass es stabil steht.

## 5. Betrieb

- Legen Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auf das Schneidebrett.
- Verwenden Sie scharfe Küchenmesser, um ein optimales Schneidergebnis zu erzielen.
- Vermeiden Sie es, das Brett mit schweren oder scharfen Gegenständen zu schlagen.
- Arbeiten Sie mit einer stabilen und sicheren Haltung, um Verletzungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um die Oberfläche zu reinigen.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab, um alle Seifenreste zu entfernen.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, bevor Sie es lagern.
- Vermeiden Sie die Reinigung im Geschirrspüler, um das Material zu schonen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett bleibt nicht stabil.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die rutschfeste Unterlage sauber ist und das Brett auf einer ebenen Fläche liegt.
- Problem: Kratzer auf der Oberfläche.
  - Lösung: Verwenden Sie nur nicht abrasive Reinigungstools und Lagermethoden.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in Naturgebieten oder Gewässern zu entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Snijplank 600x400mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Zwilling Snijplank. Dit product is ontworpen voor zowel professioneel als huishoudelijk gebruik en biedt een duurzame en efficiënte oplossing voor al uw snijwerkzaamheden in de keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond ligt om uitglijden te voorkomen.
- Plaats de snijplank niet in de buurt van open vuur of andere warmtebronnen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Na gebruik, reinig de snijplank grondig om bacteriegroei te voorkomen.
- Gebruik geen schurende chemicaliën of materialen bij het reinigen van de snijplank.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen. Vervang de plank indien nodig.

## 3. Product Specificaties

- Afmetingen: 600 x 400 mm
- Materiaal: Hoogwaardig hout
- Geschikt voor: Professioneel en huishoudelijk gebruik
- Gewicht: 3.2 kg

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijplank volledig droog is voordat u deze gebruikt.
- Indien nodig, gebruik antislipmatten om de stabiliteit tijdens het snijden te verbeteren.

## 5. Bediening

- Plaats de ingrediënten die u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes voor het beste resultaat.
- Snijd in de gewenste richting en gebruik een stevige, maar gecontroleerde beweging.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de snijplank na gebruik af met heet water en een milde zeep.
- Droog de snijplank met een schone doek.
- Vermijd het onderdompelen van de snijplank in water of het in de vaatwasmachine plaatsen.
- Behandel de snijplank regelmatig met voedselveilige olie om het hout in goede staat te houden.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank laat een sterke geur achter.
  - Oplossing: Spoel de plank af met een mengsel van water en azijn.
- Probleem: De snijplank is vervormd.
  - Oplossing: Bewaar de plank op een vlakke ondergrond, weg van vochtige omgevingen.
- Probleem: Krassen of beschadigingen op het oppervlak.
  - Oplossing: Schuur het oppervlak lichtjes met fijn schuurpapier.

## 8. Afvoer

- Oude of beschadigde snijplanken kunnen worden gerecycled of als brandstof worden gebruikt, afhankelijk van het lokale afvalbeheerbeleid. Zorg ervoor dat u de richtlijnen van uw gemeente volgt.

## 9. Contact

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

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar Zwilling 600x400mm (1002279)

## 1. Información General

La tabla de cortar Zwilling 600x400mm está diseñada para ofrecer durabilidad y rendimiento óptimo en la cocina. Este producto es perfecto tanto para aficionados como para chefs profesionales, permitiendo un corte preciso y seguro de diversos alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecado: Utilizar únicamente para cortar alimentos. No usar como superficie para calentar o servir alimentos calientes.
- Cuidado y Mantenimiento: Limpiar después de cada uso para evitar la proliferación de bacterias. No sumergir en agua ni poner en el lavavajillas.
- Superficie Antideslizante: Colocar la tabla en una superficie plana y estable. Asegurarse de que no esté en contacto con bordes afilados o superficies calientes.
- Cuidado con Cortes: Utilizar utensilios adecuados para evitar lesiones. Mantener a los niños alejados durante el uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 600mm x 400mm
- Material: Plástico de alta calidad, resistente a cortes y manchas
- Peso: 1.5 kg
- Color: Blanco
- Resistente a Temperaturas: Hasta 100°C
- Uso: Apta para todo tipo de alimentos, incluyendo carnes, frutas y verduras.

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de la caja y todas las piezas de embalaje.
- Coloque la tabla sobre una superficie plana y seca.
- Asegúrese de que todos los utensilios y herramientas estén a mano antes de comenzar a usarla.

## 5. Operación

- Antes de usar, asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia.
- Utilice cuchillos adecuados y realice cortes uniformes evitando aplicar presión excesiva sobre la superficie.
- Cambie de lado la tabla si se utiliza para diferentes tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave con agua tibia y jabón usando una esponja suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Deje secar al aire sobre una rejilla para evitar la acumulación de humedad.

## 7. Solución de Problemas

- Si la tabla desarrolla algún tipo de olor, lávese inmediatamente con una solución de agua y vinagre.
- La superficie puede desgastarse con el tiempo; asegúrese de usar utensilios adecuados para minimizar daños.

## 8. Eliminación

- La tabla de cortar es reciclable. Consulte las normativas locales sobre cómo desechar productos plásticos.
- No arroje el producto al fuego ni lo deje expuesto a temperaturas extremas.

## 9. Contacto

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

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la planche à découper Zwilling 600x400mm

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper Zwilling 600x400mm. Ce produit a été conçu avec soin pour répondre à vos besoins culinaires. Veuillez suivre attentivement ce manuel pour assurer une utilisation optimale et en toute sécurité.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette planche est destinée uniquement à un usage culinaire. Ne pas utiliser pour des applications autres que celles prévues.
- Surface : Utilisez toujours la planche sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Couteaux : Évitez d'utiliser des couteaux à pointe aiguë qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Chauffage : Ne placez pas la planche près d'une source de chaleur intense.
- Propreté : Assurez-vous que la planche est propre avant et après chaque utilisation pour éviter la contamination des aliments.
- Stockage : Rangez la planche dans un endroit sec après utilisation pour éviter les moisissures.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

#### Spécifications techniques

- Dimensions : 600 x 400 mm
- Matériau : Bois composite de haute qualité
- Poids : 2.5 kg
- Couleur : Naturel
- Résistant à l'eau : Oui
- Compatible lave-vaisselle : Non

### 4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez soigneusement la planche de son emballage en évitant d'endommager la surface.
2. Choix de l'emplacement : Placez la planche à découper sur une surface plane et stable. Évitez les surfaces glissantes.
3. Ventilation : Assurez une bonne circulation d'air autour de la planche pour éviter l'accumulation d'humidité.

### 5. Utilisation

1. Préparation des aliments : Lavez vos ingrédients avant de les préparer sur la planche.
2. Découpe : Utilisez un couteau adapté pour découper vos aliments. Évitez les coupures trop fortes pour prévenir les dommages à la planche.
3. Après utilisation : Une fois la découpe terminée, retirez les restes d'aliments.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Nettoyez la planche à l'eau tiède avec un détergent doux. Ne pas immerger dans l'eau.
- Désinfecter : Utilisez un mélange de vinaigre et d'eau pour désinfecter la surface.
- Séchage : Essuyez la planche avec un chiffon propre et laissez sécher à l'air libre.
- Huile : Appliquez de l'huile minérale tous les mois pour maintenir la finition du bois.

### 7. Dépannage

- Odeur désagréable : Si la planche dégage une odeur, nettoyez-la avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Taches : Traitez les taches à l'aide de jus de citron et de sel, puis rincez.
- Rugosité : Si la surface devient rugueuse, poncez délicatement avec du papier de verre fin.

### 8. Élimination

Pour éliminer la planche à découper, assurez-vous qu'elle est propre et recyclable. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en bois.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Tavola da Taglio Zwilling 600x400mm

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Tavola da Taglio Zwilling 600x400mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di cucina più elevate, offrendo una superficie robusta e resistente per il taglio e la preparazione degli alimenti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare la tavola da taglio, assicurarsi che sia pulita e priva di sostanze chimiche o detriti.
- Non utilizzare la tavola da taglio su superfici instabili o scivolose.
- Non utilizzare utensili affilati sul lato non trattato della tavola da taglio.
- Evitare di esporre la tavola da taglio a temperature elevate; non appoggiarla su fonti di calore diretto.
- Per evitare la contaminazione alimentare, mantenere la tavola da taglio separata da altri utensili e superfici durante la preparazione degli alimenti.
- In caso di danni visibili, non utilizzare la tavola da taglio e contattare il servizio clienti.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Tavola da Taglio Zwilling è realizzata in materiali durevoli e stampati con precisione.

Specifiche Tecniche:

- Dimensioni: 600 x 400 mm
- Materiale: Polipropilene
- Colore: Beige
- Resistente a temperature fino a 95°C
- Facilmente lavabile in lavastoviglie

### 4. Installazione e Montaggio

- Trovare una superficie piana e stabile per posizionare la tavola da taglio.
- Assicurarsi che la tavola stia su una superficie pulita e asciutta prima dell'uso.
- Non è richiesta alcuna installazione complessa; la tavola è pronta all'uso non appena posizionata.

### 5. Funzionamento

- Posizionare gli alimenti sulla superficie della tavola da taglio.
- Utilizzare un coltello adeguato per il tipo di alimenti che si stanno tagliando.
- Per tagliate efficienti, utilizzare tecniche appropriate per il tipo di cibo (ad esempio, affettare, tritare).

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavata in lavastoviglie; si consiglia di posizionarla nella parte superiore per preservarne la qualità.
- Non utilizzare spugne abrasive o agenti chimici aggressivi.
- Asciugare bene la tavola da taglio prima di riporla.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta graffi, utilizzare un pezzo di carta vetrata fine per levigarla delicatamente.
- In caso di odori persistenti, utilizzare una soluzione di acqua e aceto per pulire la superficie.

### 8. Smaltimento

- Utilizzare i sistemi di smaltimento dei rifiuti locali per il polipropilene.
- Non gettare il prodotto nel compost o nei rifiuti domestici. Assicurarsi di smaltire correttamente.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania