

# ggmgastro

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

## SKU: 9594

### Blue sheet rectangular 400x300x30mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Blue Tray Rectangular 400 x 300 x 30 mm

## 1. General Information

The Blue Tray Rectangular is designed for multi-functional use in commercial kitchens, catering services, and other food-related environments. Constructed with high-quality materials, this tray is both robust and easy to handle, making it an essential tool for food service and preparation.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for use in food service establishments. It is not suitable for use in residential settings.
- Heat Resistance: Do not expose the tray to extreme heat sources. It is not oven-safe and should not be placed in direct contact with flames or heating elements.
- Chemical Exposure: Avoid using abrasive cleaners or harsh chemicals that may cause damage to the tray.
- Weight Limit: Ensure that the tray is not overloaded beyond its capacity to prevent warping or breaking.
- Sharp Objects: Take care when using sharp utensils to avoid scratches and damage to the surface.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children when in use.

## 3. Product Specifications

- Material: High-quality polypropylene
- Dimensions: 400 x 300 x 30 mm
- Color: Blue
- Weight: 0.5 kg
- Temperature resistance: -20°C to +70°C
- Dishwasher safe

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the tray from its packaging and inspect for any damages.
2. Location: Place the tray on a clean, flat surface suitable for food preparation.
3. Storage: Store the tray in a dry area away from direct sunlight to maintain its color and integrity.

## 5. Operation

- Place food items on the tray as needed for storage or service. Ensure even distribution of weight for stability.
- Always ensure the tray is clean before use, and follow proper food handling guidelines.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Rinse the tray with warm water to remove food particles.
- Dishwasher Safe: Place in the dishwasher or wash by hand using a mild detergent. Do not use abrasive sponges that may scratch the surface.
- Regular Inspection: Frequently check the tray for signs of wear or damage, and replace if necessary.

## 7. Troubleshooting

- Discoloration: If the tray appears discolored, it may be a result of exposure to strong dyes or food. Regular cleaning will help maintain its appearance.
- Warping: If the tray has warped, ensure it is not exposed to excessive heat or weight that exceeds its limits.
- Damage Assessment: If the tray is cracked or has significant damage, discontinue use and replace it.

## 8. Disposal

Do not dispose of the tray in household waste. Follow local regulations for plastic disposal. Where possible, consider recycling options to minimize environmental impact.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Blue Tray Rectangular 400 x 300 x 30 mm. We hope you enjoy its functionality and convenience in your food preparation and service needs.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das blaue Tablett rechteckig 400 x 300 x 30 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Das blaue Tablett rechteckig 400 x 300 x 30 mm ist ein vielseitiges, langlebiges Servier- und Lagerutensil, das ideal für den professionellen Gastronomiebereich ist. Es ist aus hochwertigem Material hergestellt, das sowohl robust als auch leicht zu reinigen ist.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß den Anweisungen: Das Tablett ist nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden.
- Rutschfeste Oberfläche: Achten Sie darauf, dass das Tablett auf stabilen und rutschfesten Oberflächen platziert wird, um Unfälle zu vermeiden.
- Hohe Temperaturen vermeiden: Setzen Sie das Tablett nicht extremer Hitze aus. Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder glühenden Oberflächen.
- Reinigung: Verwenden Sie zur Reinigung keine abrasiven Reiniger oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Kinder: Halten Sie das Tablett von kleinen Kindern fern, um Verletzungen durch Stürze oder Schnittverletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Blaues Tablett rechteckig
- Abmessungen: 400 x 300 x 30 mm
- Material: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Farbe: Blau
- Gewicht: 800 g
- Spülmaschinenfest: Ja
- Hitze- und kältebeständig: Bis zu 80 °C
- Verpackungseinheit: 1 Stück

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie das Tablett aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Reinigung: Waschen Sie das Tablett vor der ersten Benutzung mit warmem Seifenwasser und spülen Sie es gründlich ab.
3. Platzierung: Stellen Sie das Tablett auf eine stabile und trockene Arbeitsfläche oder in einen Schrank, wo es zugänglich ist.

## 5. Bedienung

- Verwenden Sie das Tablett, um Speisen und Getränke zu servieren oder zur Lagerung in Kühlräumen oder auf der Theke.
- Achten Sie darauf, das Tablett nicht übermäßig zu beladen, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Das Tablett kann gestapelt werden, um Platz zu sparen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Tablett mit warmem Seifenwasser abwaschen.
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen feuchten Lappen oder Schwamm mit milder Seifenlösung verwenden.
- Das Tablett ist spülmaschinenfest, jedoch sollte die Verwendung eines Schonprogramms empfohlen werden.
- Lagern Sie das Tablett an einem trockenen Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Tablett verformt sich unter Hitze.  
- Lösung: Verwenden Sie das Tablett nicht bei Temperaturen über 80 °C.
- Problem: Das Tablett hat Kratzer.  
- Lösung: Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel und Geräte.
- Problem: Rutschfestigkeit ist beeinträchtigt.  
- Lösung: Reinigen Sie die Unterseite des Tablett, um Schmutz zu entfernen, der die Rutschfestigkeit beeinträchtigen könnte.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Tablett gemäß lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Es sollte nicht in die Umwelt gelangen. Versuchen Sie, es zu recyceln, wo möglich.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Blauwe Tray Rectangular 400 x 300 x 30 mm

## 1. Algemene Informatie

Deze blauwe tray is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de gastronomie. Met afmetingen van 400 x 300 x 30 mm biedt deze tray een praktische oplossing voor het serveren, opslaan en vervoer van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik met voedsel en moet worden behandeld in overeenstemming met de voedselveiligheidsnormen.
- Hittebestendigheid: Deze tray is niet geschikt voor gebruik in ovens of bij hoge temperaturen. Vermijd direct contact met vuur.
- Chemische substanties: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de tray kunnen beschadigen.
- Opruiming van gemorste vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het opruimen van gemorste vloeistoffen om uitglijden te voorkomen.
- Kinderen: Houd het product buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Artikelnummer: 9594
- Afmetingen: 400 x 300 x 30 mm
- Kleur: Blauw
- Materiaal: Voedselveilig kunststof
- Gewicht: 300 g

## 4. Installatie en Opstelling

De blauwe tray is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Plaats de tray eenvoudig op een schone, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat deze niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht of extreme temperaturen.

## 5. Bediening

- Bevochtig de tray indien nodig voor het serveren van bepaalde soorten voedsel.
- Gebruik een geschikte lepel of schild om voedsel in de tray te plaatsen om krassen te voorkomen.
- Vermijd het stapelen van zware objecten op de tray om vervorming te voorkomen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de tray af met warm water en mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd abrasieve middelen en schuurpads.
- Laat de tray volledig drogen voordat je deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Vervorming: Als de tray vervormd lijkt, leg deze dan in warm water voor een paar minuten en herstel voorzichtig de oorspronkelijke vorm.
- Krasvorming: Toepassing van een geschikte voedselveilige kunststof reiniger kan helpen om lichte krassen te verbergen.

## 8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale regelgeving voor afvalverwerking, kunt u de tray als normaal plastic afval afvoeren. Zorg ervoor dat de tray reinigings- en voedselrestanten zijn verwijderd voordat u deze weggooit.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding zorgvuldig voor toekomstige verwijzingen.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja Rectangular Azul 400 x 300 x 30 mm

## 1. Información General

Esta bandeja rectangular azul está diseñada para usos diversos en la cocina, ideal para el almacenamiento y la presentación de alimentos. Fabricada con un material resistente y seguro para alimentos, esta bandeja es perfecta para restaurantes, catering y uso doméstico.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta bandeja está destinada únicamente para uso en la preparación y servicio de alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- Temperaturas: No exponer a temperaturas superiores a 70°C.
- Limpieza: Limpiar antes del primer uso y entre cada uso. Use jabón suave y agua tibia. No utilizar productos abrasivos.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa.
- Manipulación: Evita golpes o caídas que puedan dañar la bandeja.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños.

## 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400 x 300 x 30 mm
- Color: Azul
- Material: Polipropileno
- Capacidad: Apto para contener una variedad de alimentos.
- Aptitud: Aprobada para contacto directo con alimentos en conformidad con normativas de salud.

## 4. Configuración e Instalación

- No requiere instalación: La bandeja está lista para usar al abrir el paquete.
- Selección del lugar: Asegúrese de que la superficie donde se utilizará la bandeja esté limpia y libre de contaminantes.
- Uso: Simplemente coloque los alimentos en la bandeja para servir o almacenar.

## 5. Operación

Para utilizar la bandeja, simplemente déjela en una superficie plana y limpia. Coloque los alimentos directamente en la bandeja. La bandeja es apta para el almacenamiento en refrigeradores y es segura para transportar los alimentos a la mesa.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después del uso: Lave la bandeja con agua tibia y jabón suave, enjuague y deje secar al aire.
- Evitar productos químicos: No utilizar lejía ni detergentes abrasivos que puedan dañar el material.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar limpio y seco.

## 7. Solución de Problemas

- La bandeja se deforma: Esto puede suceder si se expone a altas temperaturas. Permita que se enfríe y devuelva a su forma original.
- Manchas difíciles: Pruebe con una solución de bicarbonato de sodio y agua.
- Ruidos inusuales: Asegúrese de que no haya otros objetos en la bandeja que puedan estar causando el ruido.

## 8. Eliminación

La bandeja rectangular azul debe ser reciclada de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de plásticos. No se debe desechar en la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Plateau bleu rectangulaire 400 x 300 x 30 mm

## 1. Informations générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le Plateau bleu rectangulaire 400 x 300 x 30 mm. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires dans un environnement professionnel. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation sécuritaire et efficace.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez le produit uniquement à des fins pour lesquelles il a été conçu.
- Ne pas exposer à des températures extrêmes ou à des environnements inappropriés.
- Évitez tout contact avec des objets tranchants pour prévenir les dommages.
- Assurez-vous que le plateau est stabilisé pendant l'utilisation pour éviter les renversements.
- En cas de panne ou de dommage visible, ne pas utiliser et contacter le service client.

## 3. Aperçu et spécifications du produit

- Dimensions : 400 x 300 x 30 mm
- Matériaux : Plastique de haute qualité, résistant à la chaleur et facile à nettoyer.
- Couleur : Bleu
- Poids : Léger pour une manipulation facile.
- Résistant à la déformation et aux couleurs.

## 4. Installation et configuration

1. Retirez le plateau de son emballage.
2. Inspectez le produit pour vérifier l'absence de dommages.
3. Placez le plateau sur une surface plane et stable.
4. Assurez-vous que l'espace de stockage est propre et sec.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le plateau pour présenter des aliments, stocker des ingrédients ou préparer des plats.
- Le plateau peut être utilisé dans des environnements de cuisine commerciale selon les standards d'hygiène.

## 6. Nettoyage et entretien

1. Lavez le produit à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
2. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface.
3. Rincez soigneusement à l'eau claire et laissez sécher à l'air libre.
4. Rangez le plateau à l'abri de la lumière directe du soleil pour préserver sa couleur.

## 7. Dépannage

- Si le plateau se déforme : Vérifiez si une température excessive a été utilisée. Laissez refroidir avant de manipuler.
- Si des résidus alimentaires persistent : Utilisez une éponge douce et un nettoyant doux.

## 8. Élimination

- Ce produit doit être éliminé conformément à la législation locale relative aux déchets plastiques. Ne pas jeter dans les décharges.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Vassoio Blu Retangolare 400 x 300 x 30 mm. Questo prodotto è stato progettato per fornire una soluzione pratica e funzionale per la presentazione e la conservazione degli alimenti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il vassoio solo per scopi alimentari.
- Non esporre il vassoio a fonti di calore diretto o fiamme libere.
- Evitare l'uso di utensili affilati o abrasivi che potrebbero graffiare o danneggiare la superficie del vassoio.
- Lavare il vassoio prima del primo utilizzo per garantire l'igiene.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini quando non è in uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Polipropilene
- Dimensioni: 400 x 300 x 30 mm
- Colore: Blu
- Adatto per microonde: No
- Resistete a temperature fino a 100°C
- Idoneo al lavaggio in lavastoviglie

### 4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione per questo prodotto. Prima dell'uso, assicurarsi che il vassoio sia pulito. Rimuovere eventuali etichette o adesivi dalla superficie del vassoio prima di utilizzarlo.

### 5. Funzionamento

Posizionare gli alimenti sul vassoio in modo ordinato. Utilizzare per servire piatti, antipasti o dessert durante eventi e cene. Il vassoio può essere impilato per una facile conservazione dopo l'uso.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il vassoio a mano con acqua calda e sapone o utilizzare la lavastoviglie.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi o spugne abrasive che possono danneggiare la superficie.
- Asciugare completamente il vassoio prima di riporlo.

### 7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il vassoio presenta graffi.

Soluzione: Utilizzare solo utensili non abrasivi per evitare graffi. Se i graffi si presentano, il vassoio può continuare ad essere utilizzato, ma evitare per quanto possibile ulteriori danni.

### 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto nell'ambiente. Se possibile, riciclare il polipropilene.

### 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci tramite:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania