

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: ATAS55

Chopping block made of acacia wood - 500x500mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Acacia Wood Chopping Block (500x500mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Acacia Wood Chopping Block. This high-quality chopping block is designed for both professional and home cooks. Crafted from durable acacia wood, it provides a robust and aesthetically pleasing surface for food preparation.

2. Safety Information

- Always place the chopping block on a stable, dry surface to prevent slipping and accidents.
- Do not use the chopping block for purposes other than food preparation.
- Avoid exposing the chopping block to excessive heat or moisture to prevent warping and cracking.
- Keep the chopping block out of reach of children when not in use.
- Use sharp knives designed for cutting, and avoid excessive pressure to maintain the integrity of the surface.
- Regularly check for signs of wear or damage. Discontinue use if the chopping block becomes severely damaged.

3. Product Specifications

- Material: Acacia Wood
- Dimensions: 500mm x 500mm
- Thickness: Information not provided
- Weight: Information not provided
- Finish: Natural

4. Setup and Installation

- Remove the chopping block from its packaging and place it on a stable, flat surface.
- Ensure the surface is clean and dry before use.
- For optimal performance, allow the chopping block to acclimate to the kitchen environment for a few hours before using.
- No assembly is required.

5. Operation

- Use the chopping block for chopping, slicing, and other food preparation tasks.
- Always cut with the grain of the wood to minimize damage.
- Clean the surface after each use with a damp cloth, avoiding soaking in water.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the chopping block with warm, soapy water after each use, and wipe with a dry cloth.
- Do not place the chopping block in a dishwasher or submerge it in water.
- Periodically apply a food-safe mineral oil to keep the wood moisturized and prevent cracking. Allow the oil to soak in, and wipe off any excess.

7. Troubleshooting

- If the chopping block develops scratches or surface marks, sand lightly with fine-grit sandpaper, then reapply mineral oil.
- If the wood begins to crack, it may indicate excessive dryness; ensure to hydrate the wood with mineral oil.

8. Disposal

- When the chopping block reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Acacia wood is biodegradable; consider composting or using it for other purposes such as crafting.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Akazienholz-Schneideblock 500x500mm (ATAS55)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Akazienholz-Schneideblocks 500x500mm (ATAS55). Dieses Produkt wurde mit hochwertigen Materialien hergestellt, um Zuverlässigkeit und Schönheit in Ihrer Küche zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte verwenden Sie den Schneideblock nur zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie stets/die nötigen Schneidwerkzeuge vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Block von Wärmequellen, wie einem heißen Herd oder direkter Sonneneinstrahlung, fern.
- Bewahren Sie den Block in einer trockenen Umgebung auf, um Schimmel- oder Fäulnisbildung zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Chemikalien oder starken Reinigungsmitteln.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Akazienholz
- Abmessungen: 500x500mm
- Dicke: 40mm
- Farbe: Natur
- Gewicht: 3,2 kg
- Oberfläche: Geschliffen und geölt

4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsplatz.
- Stellen Sie den Schneideblock auf eine rutschfeste Unterlage, um eine stabile Nutzung zu gewährleisten.
- Reinigen Sie den Block gründlich mit Wasser und mildem Seifenmittel, bevor Sie ihn verwenden.
- Lassen Sie den Block nach der Reinigung vollständig trocknen, um die Holzoberfläche zu schützen.

5. Betrieb

- Schneiden Sie mit gleichmäßigem Druck und bewegen Sie das Lebensmittel vorsichtig, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie eine geeignete Klinge, um die Lebensdauer des Schneideblocks zu verlängern.
- Für beste Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung von einem Santoku- oder Küchenmesser.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schneideblock nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Spülmaschine oder aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Block mit einem sauberen Tuch ab.
- Ölen Sie den Block regelmäßig (alle 4-6 Wochen) mit lebensmittelechtem Mineralöl, um das Holz zu pflegen.

7. Fehlersuche

- Problem: Block riecht unangenehm.
Lösung: Reinigen Sie den Block gründlich und ölen Sie ihn mit Mineralöl.
- Problem: Block hat Risse.
Lösung: Ölen Sie den Block regelmäßig und vermeiden Sie Temperaturschwankungen.
- Problem: Block verformt sich.
Lösung: Lagern Sie den Block in einer konstanten Umgebungstemperatur.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Schneideblock gemäß den lokalen Vorschriften für Holzabfälle.
- Der Block kann in der Regel im Kompost oder über die Biomülltonne entsorgt werden, wenn er nicht mehr verwendbar ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Hakblok van Acaciahout

1. Algemene Informatie

Welkom bij de gebruiksaanwijzing voor het Hakblok van Acaciahout (500x500mm). Dit product is ontworpen voor professioneel en thuisgebruik met een focus op duurzaamheid en functionaliteit. Het hakblok is ideaal voor het snijden en bereiden van voedsel en voegt een natuurlijke esthetiek toe aan uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het hakblok op een vlakke, stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Gebruik een scherp mes voor optimale prestaties en om schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het hakblok op een hete of natte ondergrond om beschadiging te voorkomen.
- Maak het hakblok schoon en droog het goed na gebruik om schimmel en bacteriën te voorkomen.
- Laat kinderen niet alleen in de buurt van het hakblok, vooral als er scherpe voorwerpen in de buurt zijn.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 500 mm x 500 mm
- Materiaal: Acaciahout
- Dikte: 40 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Voltooiing: Natuurlijke houtafwerking (zonder chemicaliën)
- Geschikt voor: Voedselbereiding

4. Setup en Installatie

1. Voordat u het hakblok gebruikt, verwijdert u alle verpakkingsmaterialen en controleert u op schade.
2. Plaats het hakblok op een vlakke, stabiele oppervlakte, bijvoorbeeld een aanrecht of tafel, waar het niet kan verschuiven.
3. Wacht tot het hakblok acclimatiseert aan de omgevingstemperatuur, vooral als het net is geleverd.
4. Controleer of het hakblok goed droog is en geen vocht vasthoudt voordat u het gebruikt.

5. Gebruik

- Het hakblok is ontworpen voor het snijden van groenten, vlees en vis.
- Gebruik het hakblok alleen voor voedselbereiding, vermijd het snijden van harde of gekruide producten zonder beschermlaag.
- Maak gebruik van een snijplank of een ander oppervlak als u met een hoog vochtgehalte werkt om de levensduur van het hakblok te verlengen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het hakblok schoon met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om het oppervlak niet te beschadigen.
- Droog het hakblok goed af met een schone, droge doek na het wassen.
- Behandel het hakblok regelmatig met voedselveilige olie om het hout te voeden en barsten te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Bij scheuren of andere schade aan het hakblok: stop met gebruik en neem contact op met de klantenservice.
- Als het hakblok een sterke geur of vlekken vertoont, geef het een grondige reiniging met een mengsel van water en azijn.
- Vermijd het gebruik van het hakblok als u merkt dat het oppervlak onregelmatig of onveilig aanvoelt.

8. Afvoer

- Dit hakblok is vervaardigd uit natuurlijk hout en kan worden gerecycled.
- Bij afvoer, zorg ervoor dat het Product op de juiste manier wordt weggegooid volgens lokale richtlijnen voor houtafval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in ons product. Wij wensen u veel plezier met uw Hakblok van Acaciahout!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bloque de Corte de Madera de Acacia 500x500mm

1. Información General

Gracias por elegir el Bloque de Corte de Madera de Acacia de GGM Gastro. Este producto está diseñado para proporcionar un área resistente y duradera para cortar y preparar alimentos. La madera de acacia es conocida por su resistencia y atractivo estético, lo que lo convierte en un complemento ideal para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la superficie en la que se utiliza el bloque de corte sea estable y seca.
- Evite el uso de cuchillos muy afilados que puedan dañar la superficie de madera.
- No exponga el bloque de corte a temperaturas extremas o a la luz solar directa por períodos prolongados.
- Mantenga el bloque de corte limpio y seco para evitar el crecimiento de bacterias.
- No utilice el bloque de corte como superficie para calentar alimentos.
- Mantenga el bloque de corte fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Madera de Acacia
- Dimensiones: 500mm x 500mm
- Grosor: 50mm
- Uso recomendado: Preparación de alimentos
- Mantenimiento: Limpiar a mano y aplicar aceite mineral regularmente para preservar la madera.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el bloque de corte del embalaje.
2. Coloque el bloque en una superficie plana y estable, asegurándose de que esté nivelado.
3. Si se desea, aplique una pequeña cantidad de aceite mineral en la superficie para ayudar a proteger la madera.
4. Deje que el aceite se absorba durante unos 15 minutos antes de limpiar el exceso con un paño limpio.

5. Operación

Para utilizar el bloque de corte, coloque los ingredientes que desee en su superficie. Use cuchillos adecuados para cortar los alimentos, evitando cortes excesivamente profundos que puedan dañar la superficie de madera. Es recomendable usar utensilios de madera o plástico para evitar marcas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el bloque de corte después de cada uso con agua tibia y jabón suave.
- No sumerja el bloque en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- Seque inmediatamente con un paño limpio.
- Aplique aceite mineral cada 4-6 semanas para mantener la madera en buenas condiciones.

7. Solución de Problemas

- Si la superficie está agrietada o desgastada, lije suavemente con papel de lija de grano fino y aplique aceite mineral.
- Si hay manchas de alimentos, limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, y enjuague bien.

8. Eliminación

Para desechar el bloque de corte, considere reciclar la madera o compostarla si está en condiciones deterioradas. No lo coloque en la contaminación de residuos.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Bloc de Découpe en Bois d'Acacia 500x500mm

1. Informations Générales

Ce bloc de découpe en bois d'acacia de 500x500mm est un instrument de cuisine essentiel, conçu pour des performances de découpe optimales tout en ajoutant une touche esthétique à votre espace de cuisine. Fabriqué en bois d'acacia, il offre une surface durable et résistante.

2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement comme surface de découpe.
- Éviter l'utilisation d'objets tranchants qui pourraient endommager le bloc.
- Ne pas exposer le bloc à des températures extrêmes ou à la lumière directe du soleil pendant une période prolongée.
- Ne pas immerger dans l'eau ou le laver au lave-vaisselle.
- Nettoyer immédiatement les déversements pour éviter les taches.
- Garder hors de portée des enfants.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Bois d'acacia
- Dimensions : 500x500mm
- Épaisseur : 40mm
- Poids : 2,5 kg
- Fini : Non traité, prêt à l'emploi

4. Installation et Mise en Place

- Choisir une surface stable et plane pour placer le bloc de découpe.
- Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant d'installer le bloc.
- Poser le bloc de découpe sur la zone choisie, vérifier qu'il est bien stable pour éviter tout glissement pendant l'utilisation.

5. Utilisation

- Lorsque vous utilisez le bloc de découpe, veillez à utiliser des couteaux appropriés pour le bois afin d'éviter les coupures ou les dommages.
- Effectuer des mouvements de coupe contrôlés pour une découpe sécurisée.
- Pour une meilleure conservation, utilisez le bloc uniquement pour des aliments végétaux ou des viandes cuites.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyer le bloc de découpe avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Pour une désinfection, utiliser une solution de vinaigre blanc et d'eau.
- Huilez le bloc régulièrement avec une huile minérale alimentaire pour maintenir l'humidité du bois et prolonger sa durée de vie.

7. Dépannage

- Si le bloc présente des taches, nettoyez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Pour les éraflures légères, poncez doucement la surface avec du papier de verre fin et réappliquez de l'huile.
- Si le bloc se déforme, vérifiez l'humidité de l'environnement et ajustez son emplacement.

8. Élimination

- En cas de fin de vie du produit, ne pas jeter dans les déchets plastiques.
- Privilégiez le compostage si le produit est en fin de vie et qu'il ne contient pas de produits chimiques.
- Renseignez-vous sur les services d'élimination des déchets en bois dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Blocco da Taglio in Legno di Acacia 500x500mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Blocco da Taglio in Legno di Acacia. Questo prodotto è progettato per fornire una superficie robusta e duratura per il taglio e la preparazione di alimenti, unendo estetica e funzionalità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il blocco solo su superfici piane e stabili per prevenire scivolamenti.
- Non utilizzare il blocco per scopi diversi dal taglio e dalla preparazione degli alimenti.
- Evitare l'uso di utensili affilati che possano danneggiare la superficie del legno.
- Non immergere il blocco in acqua o lasciarlo in ammollo.
- Pulire immediatamente eventuali macchie o residui di cibo per prevenire la formazione di batteri.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando non si è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Legno di Acacia
- Dimensioni: 500 x 500 mm
- Spessore: 45 mm
- Utilizzo: Per la preparazione e il taglio di alimenti
- Manutenzione: Richiede trattamento regolare con olio per legno per mantenere la qualità.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il blocco dalla confezione e assicurarsi che non ci siano imballaggi residui.
2. Posizionare il blocco su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il blocco sia ben asciutto e pulito prima del primo utilizzo.
4. Non è necessaria alcuna installazione complessa; il prodotto è pronto all'uso.

5. Operazione

- Posizionare gli alimenti sul blocco da taglio.
- Utilizzare coltelli adatti per il taglio di frutta, verdura, carne e pesce.
- Lavare gli utensili usati e il blocco dopo ogni utilizzo per mantenere la superficie pulita.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il blocco con una spugna umida e un detergente delicato.
- Evitare l'uso di sostanze abrasive o lave in lavastoviglie.
- Asciugare il blocco con un panno morbido dopo la pulizia.
- Applicare olio per legno ogni 4-6 settimane per preservare la qualità del legno e prevenirne la deformazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si notano segni di usura, applicare olio per legno per ripristinare il blocco.
- In caso di scheggiature, levigare delicatamente la parte danneggiata con carta vetrata fine.
- Contattare il servizio assistenza in caso di danni irreparabili.

8. Smaltimento

- Questo prodotto è realizzato in legno naturale e può essere smaltito in modo ecologico.
- Si consiglia di controllare le normative locali riguardanti lo smaltimento del legno.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania