

ggmgastro

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

SKU: BKACCBRPL010000

BERKEL | Acacia wood cutting board - 395x275mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Acacia Wood Cutting Board (395x275mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Acacia Wood Cutting Board. This premium cutting board is designed for optimal slicing and chopping. Made from sturdy acacia wood, it combines functionality with aesthetic appeal, perfect for both professional and home kitchens.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping and accidental injury.
- Ensure the cutting board is clean and dry before use to maintain hygiene and prevent food contamination.
- Avoid cutting directly on surfaces other than the cutting board to preserve the integrity of the knife and board.
- Do not expose the cutting board to extreme heat; avoid placing hot pots or pans directly on it.
- For longevity, do not soak the cutting board in water or subject it to prolonged exposure to moisture.
- Exercise caution while using sharp knives; always cut away from the body and keep fingers clear of the blade path.

3. Product Specifications

- Dimensions: 395 x 275 mm
- Material: Acacia Wood
- Weight: 1.5 kg
- Color: Natural Wood Finish
- Surface: Smooth, with natural grain variations

4. Setup and Installation

To set up your Berkel Acacia Wood Cutting Board:

1. Remove the cutting board from the packaging.
2. Place the board on a clean, dry, and stable surface.
3. Ensure that the board is secured and does not wobble. Your cutting board is now ready for use.

5. Operation

To operate the cutting board effectively:

1. Place the cutting board on a stable surface.
2. Ensure it is clean before beginning food preparation.
3. Use sharp knives to facilitate easier cutting.
4. After use, immediately clean the board to maintain hygiene and avoid staining.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that can scratch the surface.
- Rinse thoroughly and pat dry with a clean towel.
- Periodically, treat the board with food-safe mineral oil to maintain its finish and prevent drying or cracking.
- Store in a dry place when not in use to avoid warping.

7. Troubleshooting

- If the board shows signs of warping, ensure it is stored correctly flat and in a dry environment.
- For discoloration, scrub gently with a mixture of baking soda and water, then rinse and dry.
- If deep cuts remain after cleaning, sand the surface lightly with fine-grain sandpaper, then reapply mineral oil to restore its finish.

8. Disposal

When the cutting board reaches the end of its lifecycle, it can be disposed of in an environmentally friendly manner.

- The cutting board is made from natural wood, so it can be composted but ensure it is free of contamination.
- Alternatively, check with local regulations for wood disposal or recycling options.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Berkel Acacia Wood Cutting Board. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Akazienholz Schneidebrett 395x275mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Akazienholz Schneidebretts! Dieses hochwertige Schneidebrett ist speziell für den Einsatz in der Küche konzipiert und bietet eine ideale Oberfläche zum Schneiden, Hacken und Zubereiten Ihrer Lebensmittel.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Schneidebrett ist ausschließlich für den Lebensmittelgebrauch vorgesehen.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Brettes sauber und trocken ist, um Rutschen beim Schneiden zu vermeiden.
- Benutzen Sie stets scharfe, geeignete Messer, um die Lebensdauer des Brettes nicht zu beeinträchtigen.
- Schützen Sie Ihre Hände vor Schnittverletzungen und verwenden Sie, wenn nötig, Handschuhe.
- Bewahren Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit extremen Temperaturen und direkter Sonneneinstrahlung.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Material: Akazienholz
- Abmessungen: 395x275mm
- Farbe: Naturholz
- Oberfläche: Geölt

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Brett auf Schäden oder Mängel.
3. Eine gleichmäßige, stabile Arbeitsfläche wählen.
4. Verwenden Sie das Brett auf einer sauberen, trockenen Oberfläche.
5. Für optimale Ergebnisse kann das Brett vor der ersten Benutzung geölt werden.

5. Betrieb

- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, flachen Unterlage.
- Schneiden Sie Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch oder Käse mit geeigneten Messern.
- Reinigen Sie das Brett nach jeder Benutzung gründlich.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Schneiden die Oberfläche mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie abrasive Reinigungsmittel und Schwämme nicht, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Brett sofort nach der Reinigung mit einem sauberen Tuch ab.
- Regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl einölen, um das Holz zu pflegen und die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett riecht unangenehm.
Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich und ölen Sie es regelmäßig.
- Problem: Risse oder Spalten auf der Oberfläche.
Lösung: Ölen Sie das Brett regelmäßig, um trockene Stellen zu verhindern.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Brett gemäß den lokalen Vorschriften für Holzabfälle.
- Das Produkt ist biologisch abbaubar und kann in der Regel mit Holzresten recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING: BERKEL ACACIA HOUTEN SNIJBORD (395x275MM) BkAccBcBrPI0100000

1. Algemene Informatie

Het Berkel Acacia Houten Snijbord is ontworpen voor de hoogste kwaliteit bij het snijden en bereiden van voedsel. Dit snijbord biedt een stijlvolle en praktische oplossing voor alle culinaire taken in uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijbord op een schone, vlakke en droge ondergrond om ongelukken te voorkomen.
- Snijd nooit op een te zachte ondergrond om beschadiging van het bord te vermijden.
- Houd het snijbord buiten bereik van kinderen wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik uitsluitend een scherp keukenmes om te voorkomen dat het snijbord beschadigd raakt.
- Vermijd het gebruik van het snijbord voor het snijden van bevroren producten.
- Reinig het snijbord onmiddellijk na gebruik om een ophoping van bacteriën te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 395x275 mm
- Materiaal: Acaciahout
- Kleur: Bruin
- Gewicht: 1.2 kg
- Beschikbaar in diverse formaten

4. Installatie en Setup

- Plaats het snijbord op een stabiele, vlakke ondergrond zoals een aanrecht of tafel.
- Zorg ervoor dat het oppervlak droog en schoon is voordat u het snijbord plaatst.
- Gebruik geen schurende middelen bij het schoonmaken van het bord om beschadiging te voorkomen.

5. Gebruik

- Plaats het voedsel dat u wilt snijden op het snijbord.
- Gebruik een scherp mes om het voedsel in gelijke stukken te snijden.
- Na gebruik kunt u het snijbord omdraaien voor een andere snijzijde indien nodig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het snijbord met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Spoel grondig af met schoon water en laat het op natuurlijke wijze drogen.
- Voor een langere levensduur, behandel het snijbord regelmatig met levensmiddelenolie om het hout te hydrateren en te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijbord vertoont krassen of deuken.

Oplossing: Gebruik een houtschuurmachine om de bovenkant glad te schuren en breng indien nodig een nieuwe laag levensmiddelenolie aan.

- Probleem: Vlekken op het snijbord.

Oplossing: Gebruik een mix van baking soda en water om vlekken voorzichtig te verwijderen en spoel goed af.

8. Afvoer

- Wanneer het snijbord aan zijn einde van de levensduur is gekomen, zorg ervoor dat u het op een milieuvriendelijke manier afvoert. Hout kan meestal worden gerecycled of gecomposteerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar de Madera Acacia Berkel 395x275mm

1. Información General

La tabla de cortar de madera de acacia Berkel es un producto de alta calidad diseñado para proporcionar una superficie de corte duradera y elegante. Hecha de madera de acacia, es ideal para chefs profesionales y entusiastas de la cocina. Este producto combina funcionalidad y estética, asegurando que se adapte a cualquier cocina moderna.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la tabla de cortar únicamente para cortar alimentos. No la emplee para otros fines como la preparación de alimentos crudos sin limpieza previa.
- Superficie resbaladiza: Coloque la tabla sobre una superficie plana y seca para evitar deslizamientos.
- Cuidado con los bordes: Asegúrese de que los cuchillos utilizados estén en buen estado y afilados para prevenir daños y lesiones.
- Mantenimiento regular: Limpie la tabla después de cada uso y aplique aceite mineral regularmente para prolongar su vida útil.
- Evitar el agua en exceso: No sumerja la tabla en agua y evite el uso de lavavajillas, ya que esto puede dañar la madera.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Madera de acacia
- Dimensiones: 395 x 275 mm
- Color: Natural
- Uso: Apto para alimentos
- Peso: Aproximadamente 1.2 kg
- Tratamiento de superficie: Aceitado

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de su embalaje y colócala en una superficie plana y seca.
2. Asegúrese de que no haya objetos afilados o peligrosos cerca durante la instalación.
3. Si desea, aplique un aceite mineral para madera en la superficie, utilizando un paño limpio y seco para una mejor preservación.
4. Permita que el aceite se absorba durante al menos 30 minutos antes de usar la tabla.

5. Operación

- Utilice cuchillos afilados y adecuados para el tipo de alimento que está cortando.
- Para cortar, sostenga la tabla firmemente y use movimientos suaves y controlados.
- Limite el corte de alimentos muy húmedos para evitar la saturación de la madera.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla con un paño húmedo y jabón suave después de cada uso.
- No use productos de limpieza abrasivos o lavavajillas.
- Aplique aceite mineral cada 4 a 6 semanas para mantener la madera hidratada y prevenir fisuras.

7. Solución de Problemas

- Manchas difíciles: Frote suavemente con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Olores persistentes: Use jugo de limón o vinagre para eliminar olores.
- Rajaduras en la madera: Aplique aceite mineral y evite la exposición prolongada al agua para prevenir un mayor daño.

8. Desecho

La tabla de cortar de madera de acacia es biodegradable. Asegúrese de desecharla en un contenedor de compostaje si ya no la necesita. No la arroje a la basura convencional si es posible, ya que contribuye al desperdicio.

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 du produit pour la planche à découper en bois d'acacia Berkel

1. Informations générales

La planche à découper en bois d'acacia Berkel est conçue pour les professionnels de la cuisine et les amateurs qui recherchent un outil de découpe de haute qualité. Sa surface durable et esthétique facilite la préparation des aliments tout en protégeant vos couteaux.

2. Informations de sécurité

- Usage approprié : Utilisez la planche uniquement pour la découpe des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Surface de travail : Assurez-vous que la planche est posée sur une surface stable et plane avant de l'utiliser pour éviter les accidents.
- Couteaux : Utilisez des couteaux appropriés pour une découpe efficace. Les couteaux en céramique ou à lame fragile ne sont pas recommandés.
- Entretien : Ne laissez pas la planche tremper dans l'eau ou exposée à des chaleur excessive. Nettoyez-la immédiatement après usage.
- Rangement : Rangez la planche dans un endroit sec et à l'abri des intempéries pour prévenir son usure prématurée.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau : Bois d'acacia
- Dimensions : 395 x 275 mm
- Poids : Environ 1,2 kg
- Couleur : Finition naturelle
- Caractéristiques : Surface résistante aux rayures, design élégant, convient à un usage professionnel et domestique.

4. Installation et mise en place

1. Déballez la planche à découper avec soin pour éviter les dommages.
2. Nettoyez la surface avec un chiffon humide et un savon doux pour éliminer les résidus de fabrication.
3. Séchez la planche avec un chiffon propre.
4. Placez la planche sur une surface de travail stable.
5. Assurez-vous que la planche est de niveau avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Placez les aliments sur la planche.
- Utilisez un couteau approprié pour couper les aliments en toute sécurité.
- Évitez de frapper ou de rayer la surface avec des ustensiles durs.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la surface avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez le trempage prolongé dans l'eau.
- Appliquez de l'huile minérale régulièrement pour maintenir la surface en bon état et prévenir le dessèchement.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Problème : Rayures apparentes sur la surface.
- Solution : Poncez légèrement avec du papier de verre fin et appliquez de l'huile minérale.
- Problème : Mauvaises odeurs persistent.
- Solution : Frottez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau, puis rincez et séchez soigneusement.

8. Élimination

Pour éliminer la planche à découper en bois d'acacia, vérifiez les règlements locaux sur le compostage ou la recyclage du bois. Ne jetez pas dans le déchet non recyclable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere in Legno di Acacia Berkel

1. Informazioni Generali

Il tagliere in legno di acacia Berkel è un prodotto di alta qualità progettato per le esigenze culinarie sia professionali che domestiche. La sua robustezza e la bellezza naturale del legno di acacia lo rendono un accessorio indispensabile in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo su superfici piane e stabili per evitare scivolamenti.
- Evitare di utilizzare utensili affilati su superfici in vetro o materiali duri, in quanto potrebbero danneggiare il tagliere.
- Non esporre il tagliere a fonti di calore diretto o a temperature estreme.
- Lavare sempre il tagliere a mano e asciugarlo immediatamente dopo l'uso per prevenire deformazioni e crepe.
- Non utilizzare il tagliere per preparare alimenti con forti odori o sostanze chimiche, in quanto il legno può assorbire odori e sostanze tossiche.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Legno di Acacia
- Dimensioni: 395 x 275 mm
- Colore: Naturale
- Utile per: Preparazione di cibi e presentazione di piatti

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il tagliere dalla confezione.
- Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
- Posizionare il tagliere su una superficie piana, assicurandosi che non ci siano oggetti che possano causare instabilità.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per affettare, tritare e preparare cibi.
- Si consiglia di utilizzare coltelli e utensili in legno o plastica per prolungare la durata del tagliere.
- Se necessario, ruotare il tagliere dopo ogni utilizzo per evitare usura eccessiva su un solo lato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Non immergere il tagliere in acqua e non utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire il gonfiore.
- Applicare occasionalmente un olio minerale alimentare per mantenere la bellezza naturale del legno.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere si deforma, assicurarsi che venga asciugato correttamente dopo il lavaggio.
- Per macchie persistenti, utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per pulire delicatamente.
- Se il tagliere emana odori, utilizzare succo di limone per neutralizzare gli odori.

8. Smaltimento

- Quando il tagliere ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo nel rispetto delle normative locali sulla gestione dei rifiuti in legno. Non gettare il tagliere nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania