

# 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: PSTL30

### Pizza cutting board - Ø 300mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Pizza Cutting Board (O 300mm - PSTL30)

### 1. General Information

The Pizza Cutting Board PSTL30 is specifically designed for efficient and safe cutting of pizzas up to 300mm in diameter. It is manufactured using high-quality materials for durability and longevity, making it an essential tool for both commercial kitchens and home use.

### 2. Safety Information

- Always ensure the board is placed on a stable, flat surface before use to avoid slips and accidents.
- Use only designated cutting instruments suitable for the board. Avoid using excessive force which may damage the board or cause injury.
- Do not expose the board to extreme temperatures, chemicals, or abrasive cleaners, as this may compromise its integrity and safety.
- For best results, allow the board to rest at room temperature before placing hot items on it.
- Keep the board out of reach of children when not in use to prevent accidents.

### 3. Product Specifications

- Model: PSTL30
- Diameter: 300mm
- Material: Food-safe polyethylene
- Color: White
- Weight: 0.5kg

### 4. Setup and Installation

- Remove the Pizza Cutting Board from its packaging and inspect for any damage.
- Choose a clean, dry, and stable surface to place the board.
- Ensure that the surface is level to prevent any movement while cutting.
- The board is ready for use without any additional setup or installation required.

### 5. Operation

- Place the pizza on the board. Ensure the surface of the board is clean and free of debris before placing the pizza.
- Use a sharp pizza cutter or knife to slice the pizza. For best results, apply gentle pressure and use a rocking motion when cutting.
- Clean the board promptly after use to avoid residue buildup.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the board with warm soapy water after each use. Rinse thoroughly with clean water.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads which may scratch the surface.
- Allow the board to air dry completely before storing.
- Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

### 7. Troubleshooting

- If the board has developed scratches or grooves, ensure that you are using appropriate cutting tools to avoid further damage.
- If the board retains odors, wash with a solution of baking soda and water, then rinse thoroughly.
- For any signs of wear, consider replacing the board to maintain optimal safety and performance.

### 8. Disposal

- When the board reaches the end of its lifecycle, it should be disposed of in accordance with local recycling regulations. Check if the material can be recycled in your area, or dispose of it as non-recyclable waste.

### 9. Contact

For inquiries or support, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Pizza Cutting Board PSTL30. Enjoy safe and efficient pizza preparation!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Pizza-Schneideplatte Ø 300mm (PSTL30)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Pizza-Schneideplatte Ø 300mm (PSTL30). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Schneiden und Servieren von Pizza zu helfen. Die Schneideplatte ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und bietet eine robuste, sichere und hygienische Oberfläche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Zweckbestimmung: Die Schneideplatte ist ausschließlich für das Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen. Sie ist nicht für industrielle Anwendungen geeignet.
- Verwendung: Halten Sie die Platte von Wärmequellen und offenen Flammen fern.
- Gleitschutz: Stellen Sie sicher, dass die Unterlage, auf der die Platte steht, stabil ist, um ein Verrutschen während der Nutzung zu vermeiden.
- Scharfe Klingen: Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Finger und verwenden Sie geeignete Schneidwerkzeuge.
- Reinigung: Nur mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen, die für Lebensmitteloberflächen zugelassen sind.
- Lagerung: Lagern Sie die Platte an einem kühlen, trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 300 mm
- Material: Hochwertiger Lebensmittelkunststoff
- Hygiene: Spülmaschinenfest
- Farbe: Natur / Holzoptik
- Gewicht: 0,5 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Pizza-Schneideplatte vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie die Platte auf eine stabile und sichere Unterlage.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage rutschfest ist, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.
- Die Platte ist bereit zur Verwendung, keine Montage erforderlich.

## 5. Betrieb

- Legen Sie die Pizza auf die Schneideplatte.
- Verwenden Sie ein scharfes Küchenmesser oder einen Pizzaschneider, um die Pizza in gleichmäßige Stücke zu schneiden.
- Nach dem Schneiden kann die Pizza direkt vom Brett serviert werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Schneideplatte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Verwenden Sie bei starken Verunreinigungen ein weiches Tuch oder einen Schwamm.
- Lassen Sie die Platte an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme, die die Oberfläche beschädigen könnten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Rutschige Oberfläche
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterlage, auf der die Platte steht, stabil und rutschfest ist.
- Problem: Kratzer auf der Oberfläche
  - Lösung: Diese sind normal und beeinträchtigen die Funktion nicht, aber vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Gegenständen.

## 8. Entsorgung

Bitte beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Kunststoffen. Die Schneideplatte kann in der Regel im Kunststoffrecycling entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Pizza-Schneideplatte Ø 300mm (PSTL30) entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Pizza Snijplank Ø 300mm (PSTL30)

## 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Pizza Snijplank Ø 300mm (PSTL30). Deze snijplank is ontworpen voor het effectief en veilig snijden van pizza's en andere gebakken producten. Het product is vervaardigd van hoogwaardige materialen en is geschikt voor professioneel gebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het snijden van voedsel, zoals pizza's.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond ligt tijdens gebruik om te voorkomen dat deze verschuift of omvalt.
- Gebruik een scherp, geschikt mes voor het snijden om ongelukken te voorkomen en de levensduur van de snijplank te verlengen.
- Vermijd het gebruik van de snijplank in de buurt van verwarmde oppervlakken of open vlammen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om bacteriegroei te voorkomen. Gebruik hiervoor veilige schoonmaakmiddelen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats uit de buurt van directe zonnestralen om vervorming te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: Pizza Snijplank Ø 300mm
- Materiaal: Hout
- Afmetingen: Ø 300mm
- Gewicht: 1.2 kg
- Geschikt voor: Professioneel gebruik

## 4. installatie en Ingebruikname

1. Haal de snijplank uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Plaats de snijplank op een vlakke, stevige ondergrond, zoals een keukenblad.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte om de snijplank is om een veilig snijdgebied te creëren.
4. Neem een scherp mes en controleer of deze schoon en in goede staat is.
5. De snijplank is nu klaar voor gebruik.

## 5. Bediening

- Plaats de pizza of het voedsel dat u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes en snijd met een gelijkmatige druk en beweging door de pizza.
- Voor het beste resultaat, snijd in secties van binnen naar buiten.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen en bewaar deze op een droge plaats, uit de buurt van vocht.

## 7. Problemen Oplossen

- Als de snijplank kromgetrokken of beschadigd lijkt, controleer dan of deze op de juiste manier is opgeslagen.
- Bij diepe krassen of beschadigingen kan de plank mogelijk niet meer veilig worden gebruikt en moet deze worden vervangen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en hanteer de plank zorgvuldig.

## 8. Afvalverwerking

- Disposeer de snijplank in overeenstemming met lokale afvalverwerkingsvoorschriften.
- Hout is biologisch afbreekbaar; neem contact op met uw lokale milieuthoriteit voor specifieke richtlijnen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tabla de Cortar Pizza Ø 300mm PSTL30

## 1. Información General

La tabla de cortar pizza PSTL30 de GGM Gastro es un accesorio ideal para pizzerías, restaurantes y cocinas domésticas. Diseñada para facilitar el corte preciso de pizzas y otros alimentos, su diámetro de 300 mm la hace perfecta para tamaños de pizza estándar.

## 2. Información de Seguridad

- Siempre utilice la tabla en una superficie plana y estable para evitar accidentes.
- Mantenga la tabla alejada de fuentes de calor y productos químicos agresivos.
- Evite el contacto con cuchillos no adecuados para reducir el riesgo de lesiones.
- Inspeccione la tabla regularmente por si presenta signos de daño, y no la utilice si está deteriorada.
- Lave la tabla antes y después de cada uso con agua tibia y jabón para evitar la contaminación cruzada.

## 3. Vista General y Especificaciones

- Diámetro: 300 mm
- Material: Plástico de alta calidad
- Color: Blanco
- Peso: 0,5 kg
- Resistente al calor y a las manchas
- Apto para lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que la superficie donde colocará la tabla esté limpia y seca.
- Desempaque la tabla y retire cualquier etiqueta.
- Coloque la tabla sobre la superficie de trabajo, asegurándose de que esté estable.
- Si la tabla lleva un borde antideslizante, asegúrese de que esté en contacto con la superficie para mayor seguridad.

## 5. Operación

- Coloque la pizza o el alimento que desee cortar sobre la tabla.
- Utilice un cuchillo de pizza o un cortador adecuado para realizar cortes uniformes.
- Asegúrese de aplicar una presión adecuada al cortar, evitando movimientos bruscos que puedan causar accidentes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Para manchas difíciles, utilice un estropajo suave.
- Evite usar productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se puede lavar en el lavavajillas, pero se recomienda colocarla en la parte superior para evitar deformaciones.

## 7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta desgaste o rasguños profundos, considere reemplazarla para garantizar una superficie de corte segura.
- Si la tabla se deforma tras el lavado, colóquela en un lugar plano para permitir que recupere su forma original.

## 8. Eliminación

- Para desechar la tabla de cortar, asegúrese de reciclarla según las normativas locales de gestión de residuos.
- No deseche la tabla en el contenedor de residuos orgánicos ni en aguas residuales.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte, póngase en contacto 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 - Planche à Découper pour Pizza Ø 300 mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour pizza de Ø 300 mm. Ce produit est conçu pour améliorer votre expérience culinaire et vous aider à préparer de délicieuses pizzas à la maison ou dans un environnement professionnel.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour d'autres aliments que la pizza.
- Toujours la placer sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Ne pas exposer à des températures extrêmes ou à des substances corrosives.
- Garder hors de portée des enfants pour éviter tout risque de blessure.
- Toujours la nettoyer après utilisation pour éviter la contamination alimentaire.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Diamètre : 300 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Couleur : Blanc
- Poids : 1 kg
- Utilisation : Professionnelle et domestique

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la planche à découper de son emballage.
2. Lavez la planche avec de l'eau chaude et du savon avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication.
3. Placez la planche sur une surface horizontale et stable, loin des bords de la table.

## 5. Fonctionnement

Utilisez la planche pour découper la pizza à l'aide d'un couteau ou d'une roulette à pizza. Assurez-vous que la planche est propre et sèche avant chaque utilisation. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal afin de préserver la surface.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie du produit.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer la surface.

## 7. Dépannage

- En cas de rayures visibles sur la surface, utilisez un tampon à récurer doux pour les éliminer ou remplacez la planche si les dommages sont significatifs.
- Si des odeurs persistent, frottez la surface avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.

## 8. Élimination

Lorsque la planche à découper a atteint la fin de sa durée de vie, déposez-la dans un conteneur de recyclage pour plastiques. Vérifiez les réglementations locales pour l'élimination des plastiques.

## 9. Contact

Pour toutes questions ou assistance, veuillez nous contacter :

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 per Pizza Ø 300mm PSTL30

## 1. Informazioni Generali

La Tavola da Taglio per Pizza PSTL30 è un utensile professionale progettato per facilitare il taglio e la preparazione della pizza. Realizzata con materiali di alta qualità, questa tavola è ideale per ristoranti, pizzerie e per un uso domestico avanzato.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo: Utilizzare la tavola solo per il taglio della pizza. Non utilizzare per altri scopi.
- Manutenzione: Assicurarsi che la tavola sia sempre pulita e in buone condizioni prima dell'uso.
- Taglienti: Prestare attenzione durante il taglio per evitare lesioni. Tenere mani e dita lontane dalla lama.
- Superfici: Posizionare la tavola su una superficie stabile e piana durante l'uso.
- Fuori dalla portata dei bambini: Tenere la tavola lontana dai bambini e dalle aree di gioco.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 300 mm
- Materiale: Polipropilene
- Colore: Bianco
- Struttura: Antiscivolo
- Uso: Adatta per uso professionale e domestico
- Peso: 0,5 kg

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la tavola dalla confezione, assicurandosi di non utilizzare oggetti taglienti per aprire l'imballaggio.
2. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e priva di abrasivi.

## 5. Operazione

1. Posizionare la pizza sulla tavola da taglio.
2. Utilizzare un coltello per pizza affilato per tagliare la pizza in porzioni desiderate.
3. Dopo l'uso, rimuovere eventuali avanzi di cibo e pulire la superficie.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi per evitare danni alla superficie.
- Asciugare completamente la tavola dopo la pulizia e conservarla in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La tavola scivola durante l'uso.  
Soluzione: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta; le superfici sporche possono causare scivolamenti.
- Problema: La superficie mostra segni di usura.  
Soluzione: Assicurarsi di non utilizzare oggetti affilati o abrasivi durante il taglio.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del materiale in polipropilene. Non gettare la tavola nell'indifferenziata. Riciclare il prodotto quando possibile.

## 9. Contatti

Per domande o chiarimenti, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania