

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: PSTL33

Pizza cutting board - Ø 330mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pizza Cutting Board Ø 330mm (PSTL33)

1. General Information

Thank you for choosing the Pizza Cutting Board Ø 330mm (PSTL33). This product is designed for both professional and home use, providing a durable and versatile solution for cutting pizzas and other food items.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping.
- Ensure that the board is clean and undamaged before use.
- Avoid using sharp or heavy tools that could damage the surface.
- Keep out of reach of children when not in use.
- Do not expose the cutting board to extreme temperatures or direct sources of heat.
- Use suitable cutting utensils to prevent injury and maintain the integrity of the board.

3. Product Specifications

- Diameter: 330 mm
- Material: High-quality, food-safe plastic
- Color: Natural wood finish
- Weight: 0.5 kg
- Dimensions: 330 x 330 x 10 mm
- Dishwasher safe: Yes
- Suitable for commercial kitchen usage

4. Setup and Installation

- Remove the Pizza Cutting Board from packaging and inspect for any damages.
- Place the cutting board on a clean, flat countertop or table.
- Ensure the surface beneath the board is dry and stable.
- The cutting board is ready for use without any additional assembly required.

5. Operation

- Place the pizza securely on the cutting board.
- Using an appropriate pizza cutter or knife, cut the pizza into desired slices.
- Use a rocking motion with the cutter to ensure clean, even slices.
- After cutting, serve directly from the board if preferred.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- For deep cleaning, the board is dishwasher safe.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- Store in a dry area away from direct sunlight to prevent warping.

7. Troubleshooting

- If the board warps, store it flat under a heavy object for a few days.
- If cuts or grooves accumulate dirt, use a diluted vinegar solution for cleaning.
- If the board retains odors, soak it in a baking soda solution for 30 minutes, then rinse.

8. Disposal

- Dispose of the Pizza Cutting Board in accordance with local regulations for plastic waste.
- Do not incinerate.
- Consider recycling if the local facility accepts plastic products.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Pizza-Schneidebrett Ø 330 mm PSTL33

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das GGM Gastro Pizza-Schneidebrett entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Zubereitung und den Service von Pizza zu optimieren. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, bietet es Langlebigkeit und Funktionalität für den täglichen Einsatz in der Gastronomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Schneidebrett vor der ersten Benutzung gründlich zu reinigen.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Lagern Sie das Schneidebrett in einem trockenen Bereich, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um Unfälle zu vermeiden.
- Verwenden Sie scharfe Utensilien mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Rissen oder anderen Schäden am Produkt, verwenden Sie es nicht weiter.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 330 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff (Polypropylen)
- Farbe: Natur (Holzoptik)
- Temperaturbeständigkeit: bis zu 90 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Pizza-Schneidebrett aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie das Brett mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie das Brett gründlich, bevor Sie es an einem stabilen, trockenen Ort aufbewahren oder verwenden.

5. Bedienung

- Legen Sie die Pizza auf das Schneidebrett.
- Verwenden Sie ein scharfes Pizzaschneider- oder Küchenmesser, um die Pizza gleichmäßig zu schneiden.
- Drehen Sie das Brett bei Bedarf, um einen besseren Zugang zu den erreichbaren Bereichen der Pizza zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Es ist spülmaschinenfest, jedoch wird empfohlen, es von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung an der Luft trocknen.

7. Fehlersuche

- Problem: Rutschiges Schneidebrett. Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterlage trocken und sauber ist.
- Problem: Gerüche oder Flecken. Lösung: Reinigen Sie das Brett sofort nach Gebrauch und verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Das Produkt sollte nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Pizza Snijplank Ø 330mm PSTL33

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Pizza Snijplank Ø 330mm PSTL33. Dit product is ontworpen voor het efficiënt snijden van pizza's en andere ronde gerechten. De snijplank is vervaardigd uit hoogwaardige materialen en biedt een perfecte balans tussen functionaliteit en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank stabiel en stevig op een vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen wanneer de plank niet in gebruik is.
- Houd de snijplank buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is of kort na gebruik, als deze nog heet is.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Product specificaties

- Diameter: 330mm
- Materiaal: Hout
- Gewicht: 1.5 kg
- Kleur: Bruin

4. Installatie en Setup

1. Plaats de pizza snijplank op een schone en droge ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke en stabiele oppervlakte ligt om verschuiven tijdens het snijden te voorkomen.
3. Gebruik de snijplank met een scherp mes of pizzasnijder voor de beste resultaten.
4. Controleer de snijplank op beschadigingen of splinters voordat u deze gebruikt.

5. Bediening

- Plaatst u de pizza op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes of een pizzasnijder om de pizza in gelijke stukken te snijden.
- Voer de nodige druk uit om een nette snede te maken, maar vermijd overmatige kracht die schade kan aanrichten aan de plank.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Spoel de snijplank grondig af en droog deze onmiddellijk af met een schone doek.
- Vermijd het onderdompelen van de snijplank in water of het in de vaatwasmachine plaatsen, omdat dit de levensduur kan verkorten.
- Behandel de snijplank regelmatig met een voedselveilige olie om het hout te beschermen en uitdroging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank heeft geuren of vlekken.
Oplossing: Maak de plank grondig schoon met een mengsel van water en azijn.
- Probleem: Snijplank is kromgetrokken.
Oplossing: Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen en vochtigheid. Controleer of de plank op een vlakke ondergrond ligt.

8. Afvalverwerking

De Pizza Snijplank kan aan het einde van zijn levensduur worden weggegooid bij het gewone houtafval. Zorg ervoor dat u zich houdt aan de lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar Pizza Ø 330mm PSTL33

1. Información General

Gracias por elegir la Tabla de Cortar Pizza Ø 330mm PSTL33. Este utensilio de cocina ha sido diseñado para facilitar el corte de pizzas de una manera efectiva y segura.

2. Información de Seguridad

- Usar solo para el propósito designado: Esta tabla de cortar está destinada únicamente para cortar pizzas. No usar para otros propósitos, ya que esto puede dañar el producto o causar lesiones.
- Superficie plana y estable: Colocar la tabla en una superficie plana y estable durante su uso para evitar accidentes.
- Cuidado con los bordes: Siempre manipular con cuidado y evitar el contacto con bordes afilados al usar cuchillos.
- Mantenimiento del producto: Inspeccionar regularmente la tabla para detectar signos de desgaste. No utilizar si presenta daños significativos.
- Limpieza adecuada: Lavar la tabla con agua tibia y jabón después de cada uso para garantizar la higiene.
- Funcionamiento seguro: Mantener fuera del alcance de los niños y usar con supervisión si se permite su uso.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Diámetro: Ø 330mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Blanco
- Peso: 0.5 kg
- Uso profesional y doméstico: Apta para uso en restaurantes y hogares.
- Resistencia: Resistente a manchas y olores.

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire la tabla de su embalaje y elimine cualquier material de protección.
2. Ubicación: Coloque la tabla en una superficie de trabajo plana y asegurada.
3. Condiciones de uso: Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de colocar la tabla.

5. Funcionamiento

- Coloque la pizza en la tabla de cortar.
- Use un cuchillo adecuado para cortar la pizza, aplicando una presión uniforme.
- Realice cortes en la dirección deseada y retire las porciones una vez cortadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No utilizar estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Secar completamente antes de almacenar.
- Almacenar en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla tiene manchas.
Solución: Limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para eliminar las manchas.
- Problema: La tabla se ha deformado.
Solución: Evite exponer a temperaturas extremas y consulte al servicio de atención al cliente si persiste el problema.

8. Eliminación

La tabla de cortar está fabricada con polietileno, un material reciclable. Siga las normas locales para la eliminación de plásticos y recicle donde sea posible.

9. Contacto

Si tiene preguntas o requiere asistencia, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra Tabla de Cortar Pizza Ø 330mm PSTL33.

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel du produit pour la planche à découper à pizza de 330 mm (PSTL33). Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans la préparation de pizzas, offrant une surface robuste et durable.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement toutes les instructions.
- Ne pas utiliser la planche à découper près de sources de chaleur ou de flammes nues.
- Évitez tout contact avec des objets tranchants pour prévenir les dommages à la surface.
- Ne pas soumettre la planche à des chocs ou à des impacts violents.
- Nettoyez la planche après chaque utilisation et séchez-la pour éviter la formation de moisissures.
- Mettez hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : Ø 330 mm
- Matériau : Polyéthylène de haute densité
- Couleur : Blanc
- Poids : 1,5 kg
- Utilisation : Convient pour la découpe et la préparation de pizzas et autres alimentations.
- Caractéristiques supplémentaires : Résistant aux taches, facile à nettoyer, surface non poreuse.

4. Installation et Configuration

1. Déballez la planche à découper et retirez tous les emballages.
2. Placez la planche sur une surface de travail propre et sèche.
3. Assurez-vous que la surface en dessous est stable et évitez les surfaces glissantes.
4. Vérifiez que la planche est exempte de débris ou d'objets étrangers avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau ou une roue à pizza pour couper la pâte et les garnitures de pizza directement sur la planche.
- Évitez d'utiliser des ustensiles qui pourraient rayer ou endommager la surface.
- Après utilisation, levez les morceaux de pizza à l'aide d'une spatule.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche après chaque utilisation avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Évitez l'utilisation d'outils abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez abondamment et séchez avec un chiffon propre avant de ranger.
- Inspectez régulièrement la planche pour des signes d'usure ou de dommage.

7. Résolution des Problèmes

- Taches persistantes : Si des taches persistent, frottez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Fissures ou dommages : Si la planche montre des signes de fissures, il est recommandé de cesser l'utilisation et de contacter le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à la poubelle domestique.
- Contactez votre centre local de recyclage pour connaître les modalités de recyclage des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola per Tagliare Pizza Ø 330mm PSTL33

1. Informazioni Generali

La Tavola per Tagliare Pizza PSTL33 è progettata per facilitare la preparazione e il servizio delle pizze. Realizzata con materiali di alta qualità, è ideale per ristoranti, pizzerie e uso domestico. Garantisce precisione e sicurezza durante il taglio della pizza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per il taglio di pizze e alimenti simili.
- Assicurarsi che la superficie su cui si utilizza la tavola sia stabile e piana.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili appuntiti che possano danneggiare la superficie della tavola.
- In caso di scheggiature o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto.
- Pulire solo con detersivi non corrosivi per evitare danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Plastica resistente
- Diametro: 330 mm
- Spessore: 10 mm
- Colore: Bianco
- Utilizzo: Adatto per uso professionale e domestico

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che non ci siano oggetti o detriti sotto la tavola.
3. Non è necessaria alcuna assemblaggio, il prodotto è pronto all'uso subito dopo lo sbalaggio.

5. Operazione

- Assicurarsi che la tavola sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Posizionare la pizza sulla tavola.
- Utilizzare un coltello per pizza o una rotella per tagliare in maniera uniforme.
- Dopo l'uso, rimuovere eventuali residui di cibo dalla superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possano graffiare la superficie.
- Asciugare con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Conservare in un luogo asciutto per prolungare la durata del prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta segni di usura, verificare se si tratta di un danno superficiale. Se necessario, sostituire il prodotto.
- In caso di accumulo di residui difficili da rimuovere, immergere in acqua calda e detersivo prima della pulizia.

8. Smaltimento

- Non gettare nella spazzatura. Seguire le normative locali per il riciclo della plastica.
- Se non utilizzabile, contattare il servizio di raccolta rifiuti locale.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania