

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: PSTL36

Pizza cutting board - Ø 360mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Pizza Cutting Board Ø 360mm (PSTL36)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Pizza Cutting Board Ø 360mm (PSTL36). This high-quality cutting board is designed specifically for efficiently cutting and serving pizzas, ensuring a perfect presentation and easy handling.

2. Safety Information

- User Responsibility: Always ensure that the cutting board is used by adults or under adult supervision.
- Surface Stability: Place the cutting board on a stable surface to prevent slipping or accidents during use.
- Knife Safety: Use appropriate cutting tools. Always use the board for its intended purpose to avoid accidents.
- Cleaning Hazards: Use caution when cleaning to avoid injury from sharp utensils and ensure the board is dry to prevent slipping.
- Heat Resistance: Do not place hot items directly on the cutting board as it may get damaged or warp.

3. Product Specifications

- Product Name: Pizza Cutting Board Ø 360mm
- Model Number: PSTL36
- Diameter: 360mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Thickness: 20mm
- Weight: 1.2kg
- Color: White

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Place the cutting board on a clean, flat countertop.
3. Ensure that the surface underneath the cutting board is not slippery.
4. Verify that there are no obstructions around the cutting area.
5. Your cutting board is now ready for use.

5. Operation

- Position your pizza securely on the cutting board.
- Use a sharp pizza cutter or knife for effective cutting.
- Cut through the pizza with smooth, even strokes to ensure clean slices.
- After cutting, the board can be used to serve the pizza directly.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the board after each use with warm soapy water.
- Rinse thoroughly with clean water and let it air dry.
- For stubborn stains, a non-abrasive cleaner may be used.
- Do not use bleach or harsh chemicals as these may damage the surface.
- Store the cutting board in a dry place to maintain its condition.

7. Troubleshooting

- Warping: If the board shows signs of warping, ensure it is stored flat in a cool, dry area away from heat sources.
- Stains: Persistent stains may require soaking in a solution of baking soda and water before cleaning.
- Surface Scratches: Minor scratches are normal. Use fine sandpaper to smooth the surface if desired.

8. Disposal

When the cutting board has reached the end of its life, dispose of it in accordance with local waste management regulations. High-density polyethylene (HDPE) is recyclable; check with local recycling facilities for proper disposal methods.

9. Contact

For further information or assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Pizza-Schneidplatte Ø 360 mm PSTL36

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Pizza-Schneidplatte PSTL36 entschieden haben. Diese hochqualitative Schneidplatte wurde speziell zur einfachen und effizienten Bearbeitung von Pizzas und anderen Lebensmitteln entwickelt. Sie ist aus robustem Material gefertigt und bietet eine hygienische Lösung für die Gastronomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Diese Schneidplatte ist ausschließlich für die Bearbeitung von Lebensmitteln vorgesehen.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturen und übermäßige Feuchtigkeit, um die Qualität des Materials zu erhalten.
- Halten Sie die Schneidplatte von scharfen Gegenständen fern, um Beschädigungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Schneidplatte auf einer stabilen Oberfläche steht, um ein Verrutschen während der Benutzung zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Pizza-Schneidplatte PSTL36
- Durchmesser: Ø 360 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Temperaturbeständig: -20 °C bis +60 °C
- Gewicht: 0,8 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung der Schneidplatte.
- Überprüfen Sie den Artikel auf sichtbare Schäden oder Mängel.
- Stellen Sie die Schneidplatte auf eine saubere, trockene und stabile Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass die Platte in der Nähe Ihrer Arbeitsstation platziert wird und leicht zugänglich ist.
- Vermeiden Sie es, die Platte direkt in der Nähe von Wärmequellen aufzustellen.

5. Bedienung

- Legen Sie die Pizza oder das Lebensmittel, das Sie schneiden möchten, auf die Schneidplatte.
- Verwenden Sie ein scharfes, geeignetes Küchenmesser oder Pizzaschneider.
- Schneiden Sie in sanften, gleichmäßigen Bewegungen, um gleichmäßige Stücke zu erhalten.
- Nach dem Schneiden die Lebensmittel sicher auf den Teller oder die Servierplatte verschieben.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch; Scheuermittel oder scharfe Gegenstände sollten vermieden werden.
- Lassen Sie die Schneidplatte vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder lagern.
- Lagern Sie die Schneidplatte an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Sollte die Schneidplatte Risse oder Verfärbungen aufweisen, die Funktion jedoch nicht beeinträchtigen, kann sie weiterhin verwendet werden.
- Bei ernsthaften Beschädigungen oder Abnutzung sollte die Platte nicht mehr verwendet werden.
- Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneidplatte gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Recycling wird empfohlen, um die Umweltbelastung zu minimieren.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei 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 360mm (PSTL36)

1. Algemene Informatie

De Pizza Snijplank PSTL36 is ontworpen voor het efficiënt snijden van pizza's tot een diameter van 360mm. Deze snijplank is vervaardigd uit hoogwaardige materialen die voldoen aan de voedselveiligheidseisen en is ideaal voor zowel professioneel gebruik in restaurants als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.
- Reinig de snijplank grondig na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes die het oppervlak kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 360mm
- Materiaal: Hoge kwaliteit kunststof
- Voedselveiligheid: Voldoet aan EU-normen
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor: Geschikt voor zowel koude als warme voedingsmiddelen

4. Installatie en Setup

1. Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de snijplank goed schoon is voordat u deze gebruikt.
3. Controleer of de snijplank vrij is van schade of vuil.
4. Als de snijplank een anti-slipbasis heeft, zorg er dan voor dat deze goed in contact staat met het oppervlak.

5. Bediening

- Plaats de pizza op de snijplank.
- Gebruik een geschikte pizzasnijder of mes voor het snijden van de pizza.
- Snijd in een gelijkmatige beweging om een nette snede te garanderen.
- Voor het beste resultaat, snijd de pizza wanneer deze nog warm is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel de snijplank grondig af met schoon water en laat deze drogen in een verticale positie.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank is beschadigd.
Oplossing: Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen. Vervang deze indien nodig.
- Probleem: De snijplank is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de snijplank weken in warm zeepwater voordat u deze schoonmaakt.

8. Afvalverwerking

De Pizza Snijplank PSTL36 is volledig recyclebaar. Zorg ervoor dat u deze op de juiste manier verwijdert in overeenstemming met de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar Pizza O 360mm PSTL36

1. Información General

La Tabla de Cortar Pizza O 360mm PSTL36 es un utensilio de cocina diseñado para facilitar la preparación y el servicio de pizzas. Su diseño ergonómico y materiales de alta calidad garantizan durabilidad y facilidad de uso.

2. Información de Seguridad

- Utilice esta tabla únicamente para su propósito destinado: cortar y servir pizza.
- Mantenga la tabla alejada de fuentes de calor y fuego.
- No utilice cuchillos u otros utensilios de corte afilados que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Asegúrese de que la tabla esté limpia y seca antes de usarla para evitar la transferencia de sabores o bacterias.
- Verifique regularmente la tabla para detectar signos de desgaste o daño. Si encuentra algún defecto, deje de usarla y contacte con el fabricante.
- Mantenga esta tabla fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Polipropileno
- Dimensiones: Diámetro de 360mm
- Color: Variado (consulte la disponibilidad)
- Peso: 0,5 kg
- Resistencia a temperaturas: -20°C a 90°C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Uso profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave la tabla con agua y jabón suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Seque completamente la tabla antes de su primer uso.
4. Coloque la tabla en una superficie plana y estable para garantizar un corte seguro.
5. Si desea un uso prolongado, considere utilizar un soporte o base antideslizante.

5. Operación

1. Coloque la pizza sobre la tabla en una superficie plana.
2. Utilice un cuchillo de pizza o un cortador para hacer cortes en la pizza según desee.
3. Después de usar, retire los restos de comida de la tabla con una espátula o un paño.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla después de cada uso con agua caliente y jabón suave.
- Puede utilizar un lavavajillas, siempre que se ajuste a las especificaciones de temperatura.
- Evite usar productos químicos agresivos o estropajos abrasivos.
- Almacene la tabla en un lugar seco y fresco para evitar deformaciones.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta olor o manchas, limpie con una solución de vinagre y agua.
- Si la superficie muestra cortes profundos, considere reemplazar la tabla para garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos.
- En caso de quiebres o daños, no use la tabla y contáctenos.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de su Tabla de Cortar Pizza, descártela de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de plásticos y residuos.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contáctenos:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Planche à découper à pizza Ø 360mm PSTL36

1. Informations générales

Ce manuel vous fournit des informations essentielles concernant la planche à découper à pizza PSTL36. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation et le service des pizzas, tout en garantissant un usage en toute sécurité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation adéquate : Utilisez uniquement la planche à découper pour couper des aliments. Évitez tout autre usage.
- Surface propre : Assurez-vous que la planche est propre et exempte de contaminants avant de l'utiliser.
- Manipulation prudente : Évitez de laisser tomber la planche ou de la frapper contre des surfaces dures pour éviter les dommages.
- Stockage : Conservez la planche dans un endroit sec pour éviter la moisissure et le développement de bactéries.
- Évaluation régulière : Inspectez régulièrement la planche pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

3. Présentation et spécifications du produit

- Diamètre : 360 mm
- Matériau : Polyéthylène de qualité alimentaire
- Couleur : Beige
- Poids : 1,2 kg
- Utilisation : Idéal pour la découpe et le service de pizzas

4. Installation et mise en place

1. Déballez la planche : Retirez soigneusement la planche de son emballage.
2. Nettoyez la surface : Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse pour éliminer tout résidu.
3. Positionnement : Placez la planche sur une surface plane et stable. Assurez-vous qu'elle est à une hauteur confortable pour la découpe.

5. Opération

1. Préparez votre pizza : Faites cuire la pizza selon vos préférences.
2. Utilisez un outil de coupe approprié : Utilisez un coupe-pizza pour trancher rapidement et efficacement.
3. Tranchez avec précaution : Appliquez une pression uniforme et évitez de forcer pour éviter d'endommager la planche.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage après usage : Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez d'utiliser des produits abrasifs.
- Désinfection : Pour une désinfection supplémentaire, utilisez une solution d'eau et de vinaigre.
- Séchage : Essuyez la planche avec un chiffon propre et sec ou laissez-la sécher à l'air.

7. Dépannage

- Problème : La planche présente des rayures ou des marques.
- Solution : Cela est normal après un usage prolongé. Continuer à utiliser sans inquiétude.
- Problème : Difficulté à nettoyer les taches tenaces.
- Solution : Laissez tremper dans de l'eau savonneuse pendant quelques minutes avant de frotter doucement.

8. Élimination

- Recyclage : Lorsque la planche à découper est en fin de vie, veuillez la jeter dans un conteneur de recyclage approprié pour le plastique.

9. Contact

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

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola per il Taglio della Pizza Ø 360mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel vostro nuovo prodotto: Tavola per il Taglio della Pizza Ø 360mm. Questo strumento è stato progettato per tagliare le pizze in modo rapido e preciso, rendendo la vostra esperienza culinaria più piacevole.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la tavola su una superficie piana e stabile.
- Evitare l'uso di utensili appuntiti sulla superficie della tavola per prevenire graffi o danni.
- Tenere la tavola lontana da fonti di calore e umidità per evitare deformazioni.
- Assicurarsi che la tavola sia pulita e asciutta prima di utilizzarla.
- Non lasciare la tavola alla portata dei bambini senza supervisione.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Tavola per il Taglio della Pizza
- Dimensioni: Ø 360mm
- Materiale: Plastica di alta qualità
- Colore: Bianco
- Peso: 1 kg

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la tavola dalla confezione.
- Posizionare la tavola su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Assicurarsi che la tavola sia stabile prima di procedere con il taglio della pizza.
- Non è richiesta alcuna installazione aggiuntiva o assemblaggio.

5. Operazione

- Posizionare la pizza sulla tavola per il taglio.
- Utilizzare un coltello per pizza o un tagliapizza per dividere la pizza nelle fette desiderate.
- Cancellare eventuali residui di cibo dalla tavola dopo l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la tavola dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti chimici aggressivi.
- Asciugare la tavola accuratamente dopo la pulizia.
- Controllare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola appare deformata o danneggiata, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.
- In caso di difficoltà nel tagliare la pizza, assicurarsi di utilizzare un utensile appropriato e affilato.

8. Smaltimento

- Non smaltire la tavola insieme ai rifiuti domestici.
- Contattare le autorità locali per informazioni sulle procedure di smaltimento corrette per prodotti in plastica.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.