

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: SBP25BL

Cutting Board - 250x 400 mm - Thickness 20 mm - Blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 250x400 mm, Thickness 20 mm, Blue (SBP25BL)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board SBP25BL. This professional-grade cutting board is designed for durability and safety in various culinary environments. Made from high-quality materials, this board is perfect for slicing, dicing, and preparing ingredients.

2. Safety Information

- Always ensure the cutting board is placed on a stable surface to prevent slipping during use.
- Use the cutting board for food preparation only, and avoid using it for non-food items to maintain hygiene standards.
- Clean the board thoroughly before and after each use to prevent cross-contamination.
- Do not expose the cutting board to extreme temperatures or leave it in direct sunlight for prolonged periods.
- Replace the cutting board if it gets deep cuts or grooves that can harbor bacteria.

3. Product Specifications

- Product size: 250 mm x 400 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Blue
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Food-safe and compliant with relevant regulations.

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Place the cutting board on a clean, flat, and stable surface.
3. Ensure the surface is free from moisture or any other materials that may cause the board to slip.
4. Confirm the board is positioned correctly for your workspace ergonomics.

5. Operation

- Use a sharp knife suitable for the type of food being prepared.
- Cut food items with even pressure to prevent slipping and ensure smooth slicing.
- For best results, designate specific boards for different food types (e.g., meat, vegetables) to maintain food safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the cutting board with hot water after each use.
- Wash with a mild detergent and non-abrasive scrubber or cloth.
- For tougher stains or odors, soak the cutting board in a solution of water and vinegar for 15 minutes then rinse.
- Allow the cutting board to air dry completely before storing.
- Do not place in a dishwasher.

7. Troubleshooting

- If the cutting board becomes discolored: Clean with a mixture of baking soda and water, then rinse thoroughly.
- If the board warps: Avoid exposing it to high heat and store it in a flat position.
- If slippery: Ensure your work surface is clean and dry before placing the cutting board.

8. Disposal

- When disposing of the cutting board, check with local regulations for safe disposal of plastic products.
- If possible, recycle the cutting board to minimize environmental impact.

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 your purchase. Enjoy using your GGM Gastro Cutting Board!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett 250x400 mm, Dicke 20 mm, Blau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneidebretts 250x400 mm in Blau. Dieses hochwertige Schneidebrett wurde aus langlebigem Material gefertigt und ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für den privaten Gebrauch in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Überprüfen Sie das Schneidebrett vor der Verwendung auf Risse oder Beschädigungen. Bei festgestellten Mängeln darf das Produkt nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Halten Sie das Schneidebrett stets trocken, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Schneidebrett regelmäßig, um eine hygienische Nutzung sicherzustellen.
- Vermeiden Sie Kontakt mit heißen Oberflächen oder Gegenständen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 250 mm x 400 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Blau
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Lebensmittelecht: Ja
- Rutschfest: Ja
- Temperaturbeständig: Bis 80°C

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigen Sie die Oberfläche, auf der das Schneidebrett platziert werden soll, gründlich.
2. Stellen Sie das Schneidebrett auf eine stabile, ebene Fläche.
3. Achten Sie darauf, dass die rutschfeste Unterseite richtig auf der Fläche sitzt, um Bewegungen während der Nutzung zu verhindern.
4. Belassen Sie das Brett mindestens 10 Minuten nach der Reinigung, bevor Sie es verwenden, um sicherzustellen, dass die Oberfläche trocken ist.

5. Betrieb

- Schneiden Sie Lebensmittel auf der Oberfläche des Schneidebretts. Verwenden Sie geeignete, scharfe Messer, um die Lebensdauer des Brettes zu verlängern.
- Wechseln Sie die Verwendung von verschiedenen Lebensmitteln wie Fleisch, Gemüse und Brot, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.
- Lagern Sie das Brett nach Gebrauch an einem trockenen, sauberen Ort.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jeder Benutzung mit heißem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Zur Desinfektion kann das Brett mit einer Essig-Wasser-Lösung behandelt werden.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, um Bakterienwachstum zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Rutschendes Schneidebrett
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterseite sauber und trocken ist. Verwenden Sie bei Bedarf rutschfeste Matten.
- Problem: Unangenehmer Geruch
Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich und desinfizieren Sie es mit einer Essiglösung.
- Problem: Verfärbungen
Lösung: Reinigen Sie das Brett mit einer Mischung aus Backpulver und Wasser, um Verfärbungen zu entfernen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Das Material ist recycelbar und kann bei entsprechendem Recyclingprozess wiederverwendet werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 250x400 mm Dikte 20 mm Blauw (SBP25BL)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel en commercieel gebruik in de keuken. Gemaakt van hoogwaardig materiaal voor duurzaamheid en veiligheid. Ideaal voor het voorbereiden van voedsel met een gemakkelijk te reinigen oppervlak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het bedoelde doel.
- Vermijd snijden van zeer hete voorwerpen of voedsel dat gevaarlijk kan zijn voor de plank.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt om uitglijden te voorkomen.
- Maak de snijplank onmiddellijk schoon na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op slijtage of schade. Vervang de plank indien beschadigd.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250x400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Blauw
- Materiaal: Hoogwaardig polyethyleen
- Geschikt voor: Professioneel gebruik

4. Setup en Installatie

1. Kies een geschikte locatie in de keuken met voldoende ruimte.
2. Zorg ervoor dat het werkblad waarop de snijplank komt te liggen schoon en droog is.
3. Plaats de snijplank op een vlak oppervlak.
4. Voorkom dat de snijplank schuift door een snijplankmat of antislip onderlegger te gebruiken.

5. Bediening

- Voordat u begint met snijden, zorg ervoor dat de snijplank schoon is.
- Gebruik een scherp mes voor efficiënt snijden.
- Snijd met een constante druk en zorg voor een veilige grip op het voedsel.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en zeep.
- Spoel grondig af en droog de snijplank met een schone doek.
- Voor diepere reiniging kan de snijplank ook in de vaatwasser.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Bij scheurtjes of deuken in de snijplank: Vervang de snijplank onmiddellijk.
- Indien de snijplank niet schoon wordt na reiniging: Probeer een mild schurend middel of een frisdrankpasta.
- Bij geurvorming: Reinig met een mengsel van azijn en water.

8. Afvalverwerking

- Dispose van de snijplank volgens de lokale richtlijnen voor plastic afval.
- Recycleer waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact opnemen via de onderstaande gegevens:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Tabla de Cortar 250x400 mm, Grosor 20 mm, Azul

1. Información General

La tabla de cortar azul de 250x400 mm es un producto de alta calidad diseñado para el uso en la preparación de alimentos. Su tamaño y grosor la hacen ideal para una variedad de aplicaciones en entornos de cocina profesional y doméstica.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta tabla de cortar está destinada únicamente para la preparación de alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- **Superficies:** Asegúrese de utilizar la tabla sobre superficies estables y planas para prevenir accidentes.
- **Cuchillos:** Evite el uso de cuchillos de alta dureza que puedan dañar la superficie de la tabla.
- **Limpieza:** Limpie la tabla adecuadamente después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- **Almacenamiento:** Almacene la tabla en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor.

3. Descripción General y Especificaciones

- **Dimensiones:** 250 mm x 400 mm
- **Grosor:** 20 mm
- **Material:** Polietileno de alta densidad (HDPE)
- **Color:** Azul
- **Resistencia temperaturas:** -40°C a 60°C
- **Aprobación de la FDA:** Cumple con las regulaciones para uso alimentario.

4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de su embalaje y asegúrese de que no presente daños.
- Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la tabla esté seca antes de colocarla en uso.

5. Operación

- Utilice la tabla para cortar, picar y preparar alimentos según sea necesario.
- Al utilizar cuchillos, asegúrese de que estén afilados para evitar deslizamientos.
- Realice cortes rápidos y controlados para mayor seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de forma manual con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Para desinfectar, sumérgalo en una solución de cloro diluido o vinagre blanco.
- Se recomienda no utilizar lavavajillas para evitar deformaciones.
- Almacene en un lugar seco para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- **Desgaste General:** Si la superficie presenta cortes profundos o abolladuras, considere reemplazar la tabla.
- **Dificultad para Limpiar:** Si la tabla presenta manchas, utilice bicarbonato de sodio como abrasivo suave durante la limpieza.
- **Olores Persistentes:** Frote la superficie con jugo de limón o vinagre y enjuague con agua caliente.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil de la tabla, recíclala si es posible.
- Si no puede reciclarla, colóquela en el flujo de basura general.
- No queme el producto.

9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Planche à Découper 250x400 mm Épaisseur 20 mm Bleu (SBP25BL)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper de haute qualité. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en garantissant sécurité et durabilité. Il est fabriqué en polypropylène, un matériau non poreux et résistant aux chocs, adapté à un usage professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour couper des aliments chauds, car cela peut endommager le matériau.
- Évitez de laisser la planche exposée à des températures extrêmes.
- Ne pas laver la planche à découper avec des nettoyants abrasifs ou des éponges rugueuses.
- Inspectez régulièrement la planche pour détecter tout signe d'usure ou de dommage. En cas de dommages, remplacez immédiatement la planche.
- Gardez la planche à découper hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Pour éviter la contamination, utilisez une planche distincte pour les viandes crues et les légumes.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: 250 x 400 mm
- Épaisseur: 20 mm
- Matériau: Polypropylène
- Couleur: Bleu
- Utilisation: Idéale pour un usage commercial et domestique.
- Caractéristiques: Surface antidérapante, résistant aux égratignures et facile à nettoyer.

4. Installation et Configuration

- Placez la planche à découper sur une surface stable et sèche.
- Assurez-vous que la surface de travail est propre avant de placer la planche.
- Pour une meilleure stabilité, utilisez un torchon humide en dessous de la planche.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche à découper pour trancher, hacher ou préparer des aliments.
- Ne pas utiliser un couteau trop tranchant qui pourrait endommager la surface de la planche.
- Veuillez utiliser la planche à découper de manière appropriée pour éviter l'usure prématurée.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez à l'eau claire et laissez sécher à l'air.
- Pour désinfecter, utilisez une solution de vinaigre ou un nettoyant doux.
- Ne pas passer la planche au lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Si vous remarquez des éraflures profondes ou des coupures, remplacez la planche pour éviter la contamination des aliments.
- Si des odeurs persistent malgré le nettoyage, essayez d'utiliser une pâte de bicarbonate de soude pour désodoriser.

8. Élimination

- Éliminez la planche à découper conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Envisagez de recycler le polypropylène si cela est possible dans votre région.

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

Nous vous remercions de votre confiance en nos produits et vous souhaitons une expérience culinaire réussie.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La nostra tavola da taglio in plastica blu (dimensioni: 250x400 mm, spessore: 20 mm) è progettata per un uso intensivo in ambienti alimentari. Questa tavola è realizzata in polietilene di alta qualità, che garantisce resistenza e durabilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio esclusivamente per scopi alimentari.
- Assicurarsi che la superficie della tavola sia pulita e asciutta prima di ogni uso per evitare contaminazioni.
- Evitare di utilizzare coltelli con lame affilate in modo eccessivo sull'area che presenta segni di usura per prevenire scheggiature.
- Non immergere la tavola in acqua calda o in sostanze chimiche aggressive.
- Non lasciare la tavola in luoghi esposti a fonti di calore diretto.
- In caso di presenza di graffi o crepe, sostituire la tavola per garantire la sicurezza alimentare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Polietilene
- Colore: Blu
- Dimensioni: 250x400 mm
- Spessore: 20 mm
- Resistente agli urti e facile da pulire
- Conforme alle normative alimentari europee

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile, assicurandosi che sia sicura e non scivolosa.
- Verificare che la tavola non abbia deformazioni o difetti visibili prima dell'uso.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva; la tavola è pronta per l'uso immediato.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tagliare e preparare vari alimenti.
- Assicurarsi di utilizzare utensili da cucina adatti e non danneggiare la superficie della tavola.
- Dopo l'uso, pulire la superficie per mantenere l'igiene.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola dopo ogni uso con acqua calda e detergente neutro.
- È consigliabile disinfettare la tavola regolarmente, specialmente se utilizzata per alimenti crudi.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di batteri.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta crepe o scheggiature, smettere di utilizzare immediatamente.
- In caso di odori persistenti, provare a disinfettare con una soluzione di aceto e acqua.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile della tavola, riciclarla quando possibile, seguendo le normative locali per il riciclaggio della plastica.
- Non smaltire nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania