

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: SBP25BR

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 250 x 400 mm, Thickness 20 mm, Brown (SBP25BR)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board SBP25BR. This high-quality cutting board is designed for professional kitchen use, providing a safe and durable surface for food preparation.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This cutting board is intended for food preparation only. Do not use as a serving platter or for any unintended surfaces.
- **Non-Slip Surface:** Ensure that the cutting board is placed on a stable, flat surface during use to prevent slipping and accidents.
- **Avoid Sharp Objects:** While designed for cutting, avoid using knives and tools with extremely sharp edges that can damage the board prematurely.
- **Heat Resistance:** This board is not heat resistant. Do not place hot pots or pans directly on the surface.
- **Hygiene:** Regular cleaning is essential. Bacteria can grow on unclean surfaces, so always follow cleaning instructions after use.
- **Check for Damage:** Regularly inspect the cutting board for signs of wear, cracks, or deep cuts. If damaged, discontinue use.

3. Product Specifications

- **Model:** SBP25BR
- **Dimensions:** 250 mm x 400 mm
- **Thickness:** 20 mm
- **Color:** Brown
- **Material:** Food-safe plastic

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cutting board from its packaging. Inspect for any damage.
2. **Choosing a Surface:** Place the cutting board on a clean, stable, and dry countertop or surface.
3. **Securing the Board:** If desired, use a damp cloth under the board to prevent slipping. Ensure it is level and secure before beginning food preparation.

5. Operation

- Use a suitable knife for cutting foods on the board. Avoid using excessive force which can damage both the knife and the board.
- For best results, alternate the use of different sides of the board to promote even wear.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, scrape off any food particles.
- Wash the cutting board in warm, soapy water. A mild detergent is recommended. Rinse thoroughly.
- For deeper sanitization, use a mixture of vinegar and water.
- Allow the cutting board to air dry completely before storing it.
- Store the cutting board in a cool, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Board slips during use.
Solution: Ensure it is on a flat, dry surface. Use a damp cloth underneath if necessary.
- **Issue:** Cuts are appearing on the board surface.
Solution: Ensure the knives being used are not excessively sharp or being used with too much force.
- **Issue:** Odor from the board.
Solution: Clean thoroughly with a vinegar solution or baking soda, then rinse and dry.

8. Disposal

When the cutting board has reached the end of its life, dispose of it in accordance with your local waste disposal regulations. Check with local authorities for proper recycling options for plastic materials.

9. Contact

For any questions or concerns regarding the GGM Gastro Cutting Board, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidebrett 250x400 mm, Dicke 20 mm, Braun (SBP25BR)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Schneidebretts. Dieses hochwertige Schneidebrett ist ideal für Gastronomiebetriebe, die Wert auf Langlebigkeit und Hygiene legen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Fläche, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, die das Material beschädigen könnten.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um eine Kontamination zu vermeiden.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung und Schädlinge zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SBP25BR
- Abmessungen: 250 x 400 mm
- Dicke: 20 mm
- Material: Hochwertiges Kunststoffmaterial, das lebensmittelecht und schnittfest ist
- Farbe: Braun
- Nutzung: Für den professionellen und privaten Gebrauch geeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Bei Beschädigung kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.
3. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber, trocken und eben ist.
4. Platzieren Sie das Schneidebrett sicher auf der Arbeitsfläche.

5. Betrieb

- Schneiden Sie die Lebensmittel gleichmäßig, um ein optimales Schneiderlebnis zu gewährleisten.
- Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien, um die Oberfläche des Schneidebretts zu schonen.
- Nach der Benutzung sollten Sie das Brett sofort reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, um eine vollständige Trocknung zu gewährleisten.
- Lagern Sie das Brett flach und nicht in direkter Sonneneinstrahlung.

7. Fehlersuche

- Wenn das Schneidebrett Risse oder Beschädigungen aufweist, ersetzen Sie es umgehend, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- Bei Verfärbungen oder Flecken kann eine mildere Reinigungslösung oder Bleichmittel verwendet werden, gefolgt von gründlichem Abspülen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass verlorene Teile oder Zubehör ordnungsgemäß entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Snijplank 250x400 mm, Dikte 20 mm, Bruin

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de GGM Gastro Snijplank. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een uitstekende oppervlakte voor het snijden, hakken en bereiden van voedsel. De snijplank is vervaardigd uit duurzaam materiaal en is geschikt voor gebruik in commerciële keukens.

2. Veiligheid Informatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond om verschuiven te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de oppervlakte van de snijplank vrij is van vocht om slipperigheid te voorkomen.
- Gebruik geschikte snijgereedschappen. Vermijd het gebruik van te scherpe of zware messen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig voor en na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op scheuren of beschadigingen. Vervang deze indien nodig.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Bruin
- Materiaal: Hoogwaardig, duurzaam polyethyleen
- Eigenschappen: Voedselveilig, eenvoudig schoon te maken, bestand tegen hoge temperaturen

4. Setup en Installatie

1. Kies een geschikte locatie voor de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is.
3. Plaats de snijplank voorzichtig op de ondergrond zonder deze te laten vallen of hard neer te zetten.
4. Controleer of de snijplank goed blijft liggen en niet wiebelt.

5. Bediening

- Plaats voedselitems die u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes en snij in een gelijkmatige beweging.
- Na het snijden, verwijder de overgebleven voedselresten van de snijplank.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de snijplank grondig af met warm water na elk gebruik.
- Gebruik een milde afwasmiddel en een zachte spons om vuil te verwijderen.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen voordat je deze opbergt.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is verkleurd.
Oplossing: Reinig met een speciale ontkleuringoplossing voor snijplanken en zorg voor de juiste onderhoud.
- Probleem: Snijplank glijdt op de ondergrond.
Oplossing: Plaats een antislipmat onder de snijplank of zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Snijplanken gemaakt van polyethyleen kunnen in de meeste gevallen gerecycled worden. Verwijder alle voedselresten voordat u de snijplank bij het recyclingafval plaatst.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen.

Email: 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, Marrón)

1. Información General

La tabla de cortar GGM Gastro es un utensilio de cocina esencial para una preparación segura y eficiente de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y resistencia al uso diario. Su tamaño compacto facilita un uso versátil en cualquier cocina profesional o doméstica.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar, asegúrese de que la tabla de cortar esté limpia y seca.
- Utilice la tabla únicamente para el corte de alimentos.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas ni use productos químicos agresivos para su limpieza.
- Mantenga la tabla en un lugar seco para evitar el crecimiento de bacterias o moho.
- Evite el contacto con cuchillos y utensilios que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Inspeccione regularmente la tabla para detectar signos de desgaste o daños. Si se encuentra dañada, no la use y reemplácela.
- Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 250 x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Marrón
- Material: Madera de alta calidad
- Uso: Apto para todas las áreas de preparación de alimentos.

4. Configuración e Instalación

- Desenfunde la tabla de su empaque y colóquela sobre una superficie plana.
- Asegúrese de que la superficie esté limpia y libre de obstrucciones.
- No necesita herramientas adicionales para la instalación, ya que la tabla está lista para usarse inmediatamente.
- Si desea fijar la tabla para una mayor estabilidad, utilice patas antideslizantes o una base segura.

5. Operación

- Utilice cuchillos afilados para lograr cortes precisos.
- Evite cortar en una única área para prolongar la vida útil de la tabla.
- Realice cortes en un ángulo adecuado y con movimientos firmes para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de cortar con agua caliente y un detergente suave después de cada uso.
- Evite sumergirla en agua durante períodos prolongados.
- Séquela con un paño limpio o al aire.
- Aplique aceite mineral ocasionalmente en la superficie de la madera para mantener su aspecto y calidad.
- No coloque la tabla en el lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla muestra signos de desgaste, como astillas o grietas, considere reemplazarla.
- Si presenta olores persistentes, limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Si se encuentra inestable, asegúrese de que la superficie en la que se coloca sea nivelada.

8. Eliminación

- La tabla de cortar es biodegradable. Si desea deshacerse de ella, considere compostarla en lugar de tirarla a la basura.
- Cumpla con las normativas locales respecto a la eliminación de productos de madera.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia relacionada con el producto, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la planche à découper 250x400 mm, épaisseur 20 mm, marron (SBP25BR)

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la planche à découper SBP25BR. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus élevées en matière de sécurité et de praticité dans la cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de commencer à utiliser la planche à découper.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Destinée uniquement à la découpe d'aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Surface Propre: Assurez-vous que la planche est propre avant et après chaque utilisation.
- Stockage: Conservez la planche dans un endroit sec et propre, loin des produits chimiques.
- Intégrité: Inspectez régulièrement la planche pour des fissures ou des déformations. Ne pas utiliser si endommagée.
- Chaleur: Ne pas exposer à des températures élevées ou à des flammes directes.
- Glissance: Pour éviter tout glissement, utilisez une base antidérapante si disponible.
- Risque de coupure: Utilisez toujours des couteaux adaptés et évitez de mettre vos mains près de la lame lors de la découpe.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: 250 x 400 mm
- Épaisseur: 20 mm
- Matériau: Polyéthylène haute densité
- Couleur: Marron
- Poids: Environ 1,5 kg
- Utilisation: Convient pour tous types d'aliments

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement la planche à découper de son emballage.
- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre.
- Placez la planche sur une surface plane et stable pour une utilisation optimale.

5. Fonctionnement

- Positionnez les aliments sur la planche à découper à l'aide de mouvements de coupe appropriés.
- Nettoyez toute surface de contact après chaque utilisation.
- Évitez de couper des aliments très durs pour préserver l'intégrité de la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Ne pas mettre la planche au lave-vaisselle.
- Rincez et séchez immédiatement après le nettoyage.
- Appliquez une huile minérale périodiquement pour maintenir la surface.

7. Dépannage

- Problème: La planche glisse pendant l'utilisation.
- Solution: Utiliser un support antidérapant ou l'utiliser sur une surface rugueuse.
- Problème: Marques de coupure visibles.
- Solution: Cela est normal avec l'utilisation. Pour un nettoyage en profondeur, poncer légèrement avec du papier de verre fin.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper dans les ordures ménagères. Vérifiez les directives de recyclage locales.
- Si endommagée, consultez les services d'élimination des déchets pour une mise hors service appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou souci concernant ce produit, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre planche à découper. Profitez de votre expérience culinaire en toute sécurité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La nostra tavola da taglio 250x400 mm con uno spessore di 20 mm è progettata per soddisfare le esigenze professionali in cucina. Realizzata in materiali di alta qualità, è ideale per ristoranti e uso domestico, garantendo durata e resistenza nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari.
- Non esporre a fonti di calore diretto o a temperature estreme.
- Evitare l'uso di utensili metallici, poiché possono graffiare la superficie.
- Lavare la tavola da taglio dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato per evitare la formazione di muffe.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Dimensioni: 250x400 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Marrone
- Peso: 1,5 kg
- Resistente a urti e graffi
- Facile da pulire e igienizzare

4. Installazione e Setup

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la superficie sottostante sia pulita e asciutta.
- Non impilare oggetti pesanti sopra la tavola da taglio per evitare deformazioni.

5. Operazione

- Usare sempre un coltello affilato per ottenere risultati migliori.
- Evitare il taglio di alimenti congelati.
- Alternare l'uso della tavola da taglio per prolungarne la vita utile.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Per una pulizia profonda, è possibile sterilizzare la tavola con una soluzione di acqua e aceto.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la superficie presenta segni o graffi, è possibile levigarla leggermente con carta vetrata fine.
- In caso di cattivi odori, lavare con una miscela di bicarbonato di sodio e acqua.

8. Smaltimento

- Smaltire secondo le normative locali.
- Non gettare nella discarica, ma portare presso un centro di riciclaggio per materiali plastici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania