

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: SBP25GE

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



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 - Yellow (SBP25GE)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for both professional and home kitchens. Crafted to withstand daily use, it is ideal for cutting, chopping, and preparing a variety of foods.

2. Safety Information

- Knife Safety: Use only sharp knives to prevent accidents. Always cut away from yourself and keep fingers clear of the cutting path.
- Slippage: Ensure the cutting board is placed on a stable, flat surface to prevent slipping during use.
- Hygiene: Clean the board thoroughly after each use to prevent cross-contamination. Use separate boards for meat and vegetables.
- Heat Resistance: Do not place hot objects directly on the cutting board, as it can warp or become damaged.
- Storage: Store the cutting board in a cool dry place, away from direct sunlight to maintain its integrity.

3. Product Specifications

- Size: 250 x 400 mm
- Thickness: 20 mm
- Material: High-quality food-safe plastic
- Color: Yellow

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board from its packaging.
2. Place the cutting board on a flat, stable countertop or table.
3. Ensure that the board is dry and free from any debris before use.
4. For optimal performance, consider using a non-slip mat underneath the board.

5. Operation

- Position the cutting board securely on the desired surface.
- Always use a sharp knife for effective cutting.
- Clean the board after every use to maintain hygiene.
- Use separate boards for different food categories (e.g., raw meat and vegetables).

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the cutting board with warm, soapy water after each use.
- For deeper cleaning, use a mixture of vinegar and water or baking soda with a sponge.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Do not place the cutting board in a dishwasher, as this may damage it.

7. Troubleshooting

- Board Warping: If the board becomes warped, place it in a warm area with a weight on top to help flatten it out.
- Staining: For tough stains, use a paste of baking soda and water to scrub the affected area gently.
- Odor: To remove odors, wash with lemon juice or vinegar and let it air dry.

8. Disposal

Dispose of the cutting board responsibly. Check local recycling guidelines for proper disposal methods. If the board is beyond usable condition, it can typically be discarded in general waste.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett 250x400 mm, Dicke 20 mm, Gelb (SBP25GE)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts SBP25GE von GGM Gastro. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Zubereitung von Speisen zu erleichtern und dabei höchste Hygienestandards zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Wichtiger Hinweis: Dieses Schneidebrett ist ausschließlich für die Verwendung in der Gastronomie und für den privaten Kochen geeignet.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche platziert wird, um Unfälle zu vermeiden.
- Temperaturen: Vermeiden Sie extreme Temperaturen. Platzieren Sie das Brett nicht in der Nähe von Wärmequellen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Verpackung: Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, um eine mögliche Gefahr für Kinder zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: Schneidebrett
- Abmessungen: 250 x 400 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Gelb
- Material: Polyethylen
- Lebensmittelsicher: Ja
- Betriebstemperatur: -20 °C bis +80 °C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie das Brett auf eine feste, saubere und rutschfeste Oberfläche.
- Überprüfen Sie das Brett auf Beschädigungen, bevor Sie es verwenden. Wenn das Brett beschädigt ist, verwenden Sie es nicht.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass das Brett stabil steht.
- Legen Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, auf das Schneidebrett.
- Verwenden Sie ein scharfes Küchenmesser, um das Schneiden zu erleichtern, und üben Sie gleichmäßigen Druck aus.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um die Oberfläche zu schützen.
- Lassen Sie das Brett vor der Lagerung vollständig trocknen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Rutschendes Schneidebrett
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass es auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Problem: Verfärbungen oder Gerüche
 - Lösung: Verwenden Sie eine Mischung aus Essig und Wasser zur Reinigung und lassen Sie es an der Luft trocknen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Schneidebrett umweltgerecht. Das Produkt kann im Plastikabfall entsorgt werden. Achten Sie darauf, örtliche Vorschriften zur Abfallentsorgung zu beachten.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

Vielen Dank für Ihren Kauf! Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Schneidebrett SBP25GE.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank 250x400 mm, Dikte 20 mm, Geel

1. Algemene informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de voedingsindustrie. Met zijn robuuste constructie en duurzame materialen is deze snijplank perfect voor het snijden en voorbereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor de beoogde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond ligt tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of -materialen om de snijplank te reinigen.
- Laat geen voedselresten achter op de snijplank, dit kan leiden tot bacteriegroei.

3. Product specificaties

- Afmetingen: 250x400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Geel
- Materiaal: Polyethyleen

4. Opzetten en Installatie

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de snijplank op een schone, stabiele en vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de snijplank vrij is van obstakels en geen scherpe randen heeft die letsel kunnen veroorzaken.
4. De snijplank is direct klaar voor gebruik; er zijn geen verdere installatie-instructies vereist.

5. Bediening

- Gebruik een scherp mes voor het snijden om de levensduur van de snijplank te verlengen.
- Snijd altijd in de richting van de hand met het mes weg van het lichaam om de veiligheid te waarborgen.
- Verander regelmatig van snijgebied op de plank om gelijkmatige slijtage te bevorderen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel de snijplank grondig af en droog deze met een schone doek.
- Vermijd het gebruik van een vaatwasser, aangezien dit de snijplank kan beschadigen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank lekt vloeistof
Oplossing: Controleer of de plank beschadigd is. Vervang de snijplank indien nodig.
- Probleem: Snijranden zijn versleten
Oplossing: Draai de snijplank om of gebruik een andere snijzone om slijtage te verminderen.

8. Afvalverwerking

- Disposeer van de snijplank volgens de lokale richtlijnen voor plastic afval.
- Zorg ervoor dat de snijplank niet in de reguliere afvalstroom terechtkomt als deze nog functioneel is; overweeg hergebruik of recycling.

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte de 250x400 mm, Grosor 20 mm, Amarilla

1. Información General

La tabla de corte amarilla de GGM Gastro es un producto diseñado para el uso seguro y eficiente en la cocina. Su construcción robusta garantiza durabilidad y resistencia al desgaste diario.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la tabla solo para cortar alimentos. No utilice la tabla para otros fines, como no usarla como superficie para golpear o como soporte para objetos pesados.
- Superficie de Trabajo: Coloque la tabla en una superficie plana y estable durante su uso para evitar deslizamientos.
- Cuchillos Afilados: Use cuchillos adecuados y asegúrese de que estén afilados para evitar accidentes. No coloque los cuchillos en la tabla sin el cuidado adecuado.
- Temperaturas: No exponga la tabla a temperaturas extremas o cambios bruscos de temperatura.
- Higiene: Asegúrese de limpiar la tabla después de cada uso para prevenir la contaminación de alimentos.
- No usar productos químicos agresivos: Evite el uso de limpiadores fuertes que podrían dañar la superficie de la tabla.
- Mantenimiento: Inspeccione la tabla periódicamente para detectar cualquier signo de daño. Retire inmediatamente del uso si presenta grietas o desgaste excesivo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 250 mm x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Amarillo
- Material: Plástico de alta calidad, apto para contacto con alimentos.
- Certificación: CE, cumple con las normas de seguridad de la UE.

4. Configuración e Instalación

1. Desembale la tabla de corte de su embalaje.
2. Coloque la tabla sobre una superficie plana y resistente. Asegúrese de que la superficie donde se coloca la tabla esté limpia y seca.
3. No es necesario realizar ninguna instalación complicada; la tabla está lista para usar.

5. Operación

- Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla de corte.
- Utilice un cuchillo adecuado y corte los alimentos en la dirección que desee.
- Evite presionar demasiado para mantener la integridad de la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua tibia y un detergente suave después de cada uso.
- No sumerja la tabla en agua durante períodos prolongados.
- Seque bien la tabla antes de guardarla para evitar el crecimiento de moho.
- No use esponjas abrasivas ni limpiadores químicos fuertes para evitar dañar la superficie.

7. Solución de Problemas

- La tabla se deforma o se agrieta: Verifique que no ha expuesto la tabla a temperaturas extremas o cambios bruscos de temperatura. De ser así, retire el producto de uso y considere reemplazarlo.
- La superficie tiene manchas: Limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, luego enjuague y seque.

8. Disposición

- Al final de la vida útil de la tabla, deseche el producto de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de plásticos.
- No arroje el producto en la basura doméstica.

9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

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

Por favor, conserve este manual para referencia futura. Gracias por elegir GGM Gastro.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Planche à Découper 250x400 mm - Épaisseur 20 mm - Jaune (SBP25GE)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper. Ce produit est conçu pour un usage professionnel et est idéal pour la découpe de divers aliments dans les cuisines commerciales. Veuillez lire ce manuel attentivement pour assurer une utilisation correcte et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Destinée à la préparation alimentaire uniquement. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Éviter les coupures: Utilisez des couteaux appropriés pour trancher et évitez d'exercer une pression excessive.
- Évitez l'humidité: Assurez-vous que la planche est toujours sèche pour éviter tout glissement.
- Chauffage: Ne pas placer la planche près d'une source de chaleur.
- Stockage: Rangez la planche dans un endroit propre, sec, et hors de portée des enfants.
- Inspection régulière: Vérifiez régulièrement la planche pour déceler des fissures ou des dommages. Remplacez-la si nécessaire.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Dimensions: 250 mm x 400 mm
- Épaisseur: 20 mm
- Couleur: Jaune
- Matériau: Polyéthylène de haute qualité
- Caractéristiques: Antidérapante, résistante aux détergents et facile à nettoyer.

4. Installation et Mise en Place

Pour installer votre planche à découper :

1. Déballez la planche et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez la planche sur une surface stable et plane.
3. Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant d'utiliser la planche.

5. Opération

- Placez les aliments sur la planche à découper lorsque vous êtes prêt à couper.
- Utilisez des couteaux appropriés pour préparer vos aliments.
- Veillez à ne pas utiliser la planche pour des tâches non recommandées.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, lavez la planche à l'eau chaude savonneuse.
- Rincez soigneusement à l'eau claire.
- Pour désinfecter, utilisez une solution de vinaigre ou un désinfectant approuvé pour surfaces alimentaires.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Problème: Glisse pendant l'utilisation.
 - Solution: Assurez-vous que la surface est propre et sèche ou utilisez une surface antidérapante en dessous.
- Problème: Rayures ou dommages apparents.
 - Solution: Remplacez la planche si des dommages significatifs sont détectés.

8. Élimination

- Disposez de la planche usée conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit et de vous soucier de votre sécurité en cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio 250x400 mm Spessore 20 mm Gialla

1. Informazioni Generali

La Tavola da Taglio Gialla 250x400 mm è progettata per un uso versatile in cucina. Questo prodotto è ideale per preparare alimenti in modo sicuro e igienico, garantendo la massima qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola solo per scopi alimentari.
- Evitare di utilizzare utensili appuntiti direttamente sulla superficie per prevenire danni.
- Non esporre la tavola a temperature elevate o fonti di calore diretto.
- Pulire la tavola dopo ogni utilizzo per garantire la sicurezza alimentare.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 250x400 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Colore: Giallo
- Resistente a sostanze chimiche e macchie
- Superficie antiscivolo per maggiore stabilità durante l'uso

4. Installazione e Setup

- Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la superficie sia asciutta per evitare scivolamenti.
- Verificare che la tavola sia pulita prima dell'uso.

5. Operazione

- Utilizzare utensili adatti per tagliare gli alimenti sulla tavola.
- Evitare di trasportare alimenti direttamente dalla tavola a mani nude per prevenire contaminazioni.
- Rispettare le pratiche igieniche di base durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia approfondita, può essere sterilizzata con una soluzione di acqua e aceto.
- Asciugare completamente prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta segni di usura o graffi profondi, considerare la sostituzione.
- In caso di odori persistenti, utilizzare una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua per la pulizia.

8. Smaltimento

- Il prodotto può essere smaltito come rifiuto plastico.
- Rispettare le normative locali per lo smaltimento dei materiali in plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania