

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: SBP25GR

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



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

EN ENGLISH

Product Manual: GGM Gastro Cutting Board 250x400 mm (Thickness 20 mm, Green)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for durability and safety in food preparation. It measures 250x400 mm and features a thickness of 20 mm. The vibrant green color is perfect for color-coded food preparation, ensuring safe handling and preventing cross-contamination.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended for use in kitchens, catering, and food service environments.
- Handling: Always handle the cutting board with clean hands to avoid contamination.
- Hygiene: Regularly clean the cutting board after each use with hot soapy water to prevent bacterial growth.
- Inspection: Inspect the cutting board for any deep grooves, cuts, or excessive wear that may harbor bacteria. If found, replace the board immediately.
- Heat Resistance: Do not expose the cutting board to extreme heat or place hot cookware directly on it.
- Food Safety: Use separate cutting boards for different food types (e.g., raw meats, vegetables) to minimize the risk of cross-contamination.

3. Product Specifications

- Dimensions: 250x400 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Green
- Material: Food-grade plastic

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cutting board from its packaging. Ensure that there are no visible damages.
2. Location: Choose a stable, level surface for your cutting board in your kitchen. Ensure that it is away from heat sources.
3. Positioning: Place the cutting board on the countertop or table. Ensure it is stable and does not wobble.
4. Use: The cutting board is ready for use. No further installation is required.

5. Operation

- Place food items you wish to cut onto the cutting board.
- Use a sharp knife to make cuts, ensuring the knife is suitable for the food item.
- When finished, remove food from the board and proceed to cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the board after each use with warm soapy water. Scrub with a brush to remove any food particles.
- For deeper cleaning, sanitize the board using a mix of 1 tablespoon of unscented liquid chlorine bleach per gallon of water. Rinse thoroughly afterward.
- Air dry the cutting board after washing; do not place in the dishwasher.
- Store in a dry place to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Stains: If stains persist after cleaning, use baking soda paste (baking soda and water) to scrub the affected areas.
- Odors: If the cutting board retains odors, wash it with a mixture of vinegar and water, then air dry.
- Bending or Warping: Discontinue use if the board bends or warps as it may no longer be stable.

8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local waste disposal regulations. Consider recycling the product if applicable (check for material suitability).

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneiderbrett 250x400 mm, Dicke 20 mm, Grün (SBP25GR)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneiderbretts 250x400 mm mit einer Dicke von 20 mm in Grün. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine sichere und effiziente Möglichkeit zu bieten, Lebensmittel zu schneiden und vorzubereiten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneiderbrett nur für den vorgesehenen Zweck – das Schneiden von Lebensmitteln.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Kanten.
- Halten Sie das Schneiderbrett von Wärmequellen fern.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um Bakterien und Schimmelbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die das Material beschädigen könnten.
- Achten Sie darauf, dass das Brett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche platziert ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktmaß: 250x400 mm
- Dicke: 20 mm
- Farboption: Grün
- Material: Polyethylen
- Gebrauch: Lebensmittelsicher
- Gewicht: 1.2 kg
- Verwendung: Beidseitig nutzbar

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Schneiderbrett aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Platzen Sie das Schneiderbrett auf einer rutschfesten, stabilen Oberfläche.
- Überprüfen Sie vor der Benutzung, ob das Schneiderbrett frei von Schäden ist.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel.
- Verwenden Sie scharfe Messer, um ein einfaches Schneiden zu gewährleisten.
- Schneiden Sie Lebensmittel in kontrollierten Bewegungen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Um eine optimale Nutzung zu gewährleisten, wechseln Sie bei Bedarf die Seite des Brettes.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine.

7. Fehlerbehebung

- Wenn beim Schneiden Risse auftreten, verwenden Sie das Brett nicht weiter und ersetzen Sie es.
- Bei starker Verfärbung kann das Brett geschliffen werden, um die Oberfläche zu erneuern.
- Bei Problemen oder Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

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

9. Kontakt

Bei Fragen, Anregungen oder Problemen 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 Groen (SBP25GR)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank 250x400 mm Dikte 20 mm Groen (SBP25GR). Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken, vervaardigd uit hoogwaardig polyethyleen, dat voldoet aan de Europese richtlijnen voor voedselveiligheid. Deze snijplank is ideaal voor het snijden van diverse voedingsmiddelen en is eenvoudig te reinigen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor zijn oorspronkelijke doel.
- Zorg ervoor dat de snijplank stabiel ligt tijdens gebruik om uitglijden en verwondingen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de onderzijde van de snijplank.
- Reinig de snijplank regelmatig om kruisbesmetting te voorkomen. Gebruik een aparte snijplank voor rauw vlees en vis.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming en geurtjes te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 mm x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Polyethyleen
- Kleur: Groen
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Temperatuurbestendigheid: Tot 80°C

4. Opzet en Installatie

1. Kies een schone, vlakke ondergrond voor het gebruik van de snijplank.
2. Plaats de snijplank op een droge en stabiele werkplek, uit de buurt van directe hitte of scherpe voorwerpen.
3. Controleer voordat u begint met snijden of de snijplank vrij is van vuil en resten van vorige bereidingen.

5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes voor optimale prestaties en snijresultaten.
- Snijd voedingsmiddelen in de juiste richting voor de veiligheid en het gemak.
- Voor het snijden van vlees of vis, gebruik een aparte snijplank om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de snijplank af met warm water en afwasmiddel.
- Voor een grondige reiniging kan de snijplank in de vaatwasser geplaatst worden.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt om schimmelvorming te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen en schade aan de snijplank te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Als er scheuren of slijtage zijn, vervang de snijplank om voedselveiligheid te waarborgen.
- Bij aanhoudende geuren kan een oplossing van water en azijn gebruikt worden om de snijplank te reinigen.
- Als de snijplank niet goed schoon te maken is, overweeg dan om deze in de vaatwasser te wassen op een hoge temperatuur.

8. Afvoer

- Deze snijplank is volledig recyclebaar. Bij beschadiging of levensduur, gooi deze dan op de juiste wijze weg in de container voor kunststof.
- Volg lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 250x400 mm (Grosor 20 mm) Verde

1. Información General

La Tabla de Cortar de 250x400 mm está diseñada para uso en cocina, fabricada con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y seguridad al momento de cortar y preparar alimentos. Esta tabla es ideal para una variedad de tareas, desde cortar carne hasta vegetales.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Utilice la tabla de cortar únicamente para su propósito previsto. No la use para superficies calientes o para cortar alimentos congelados.
- **Superficie Limpia:** Asegúrese de que la tabla esté limpia antes de usarla y de secarla completamente después de la limpieza para evitar el crecimiento de bacterias.
- **Cuidado con los Cortes:** Siempre use cuchillos afilados y evite el uso de utensilios que puedan dañar la superficie de la tabla.
- **Almacenamiento Seguro:** Almacene la tabla en un lugar seco y bien ventilado. Evite el contacto con productos químicos agresivos o temperaturas extremas.
- **Inspección Regular:** Revise regularmente la tabla para detectar signos de daño. Si presenta grietas o deformaciones, reemplácela.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 250 mm x 400 mm
- **Grosor:** 20 mm
- **Color:** Verde
- **Material:** Polietileno de alta densidad (HDPE)
- **Uso:** Ideal para preparación de alimentos en entornos profesionales y domésticos.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla del embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la tabla esté alejada de fuentes de calor y humedad.
4. No es necesario realizar ninguna instalación adicional.

5. Operación

Coloque los alimentos sobre la tabla y utilice un cuchillo adecuado para cortar. Se recomienda cambiar de lado según el tipo de alimento para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- **Desinfección:** Para desinfectar, use una solución de lejía diluida o vinagre.
- **Evite:** No lave en lavavajillas ni utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- **Secado:** Seque la tabla completamente antes de almacenarla.

7. Solución de Problemas

- **Manchas Persistentes:** Si las manchas no se eliminan al lavar, frote con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- **Deformaciones:** Si la tabla se deforma, intente ajustarla mediante calor moderado, pero se recomienda no exponerla a calor extremo.

8. Eliminación

La tabla de cortar puede ser reciclada. Siga las regulaciones locales de reciclaje para disponer de productos de plástico. No arroje al fuego o al agua.

9. Contacto

Si tiene preguntas o inquietudes, contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Planche à Découper 250x400 mm Épaisseur 20 mm Verte (SBP25GR)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper verte SBP25GR de GGM Gastro. Cette planche est conçue pour une utilisation dans les environnements de cuisine commerciale et domestique.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement et respecter les instructions de sécurité suivantes :

- Gardez la planche propre et sèche avant et après utilisation.
- Ne pas utiliser des couteaux ou des ustensiles endommagés sur la planche.
- Évitez de placer des produits chauds directement sur la planche.
- Ne pas placer la planche près de flammes nues ou de sources de chaleur.
- Vérifiez régulièrement l'état de la planche et remplacez-la en cas d'usure excessive ou de dommages.
- Cette planche est réservée à un usage alimentaire uniquement, ne pas utiliser pour d'autres fins.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : SBP25GR
- Dimensions : 250 x 400 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Verte
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Poids : 1.5 kg
- Caractéristiques : Antibactérienne, résiste aux chocs, facile à nettoyer.

4. Installation et Mise en Place

- Retirez la planche de son emballage.
- Placez la planche sur une surface plane et stable.
- S'assurer qu'elle est à l'écart des bords de la table ou du plan de travail pour éviter tout risque de chute.
- Aucune installation complexe n'est requise.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour couper, trancher ou préparer des aliments.
- Évitez d'utiliser des objets pointus ou lourds qui pourraient endommager la surface.
- Pour un meilleur résultat, n'utilisez pas la planche pour des températures élevées.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.
- Rincez et séchez complètement avant de ranger.
- Recommandez un nettoyage en profondeur avec un désinfectant approprié régulièrement.

7. Dépannage

- Si la planche présente des rayures ou des coupures importantes, envisagez de la remplacer.
- Si des matériaux alimentaires s'accumulent sur la surface, nettoyez soigneusement et désinfectez.
- En cas de décoloration extrême, cela ne compromet pas la sécurité mais peut indiquer un besoin de remplacement.

8. Élimination

- Ne pas jeter la planche dans la poubelle ordinaire si elle est encore en bon état ; envisagez de la recycler.
- Si la planche est endommagée, suivez les règlements locaux pour l'élimination du plastique.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter GGM Gastro :

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

Merci d'utiliser le produit GGM Gastro. Nous souhaitons que votre expérience soit satisfaisante.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della nostra tagliere in plastica verde (dimensioni: 250x400 mm, spessore: 20 mm). Questo prodotto è progettato per essere durevole e facile da usare in vari ambienti di preparazione degli alimenti. È conforme alle normative di sicurezza e qualità europee.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro della tagliere, si prega di seguire le seguenti indicazioni:

- Non utilizzare la tagliere su superfici calde o in prossimità di fonti di calore.
- Assicurarsi che la tagliere sia pulita e priva di residui di cibo prima di ogni utilizzo.
- Evitare di utilizzare utensili appuntiti che possano danneggiare la superficie della tagliere.
- Non immergere la tagliere in acqua calda per prolungati periodi di tempo, in quanto ciò può compromettere la sua struttura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Plastica di alta qualità
- Dimensioni: 250x400 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Verde
- Resistente agli urti e alle macchie

4. Installazione e Montaggio

La tagliere non richiede un'installazione complessa. Seguire queste semplici istruzioni:

- Rimuovere la tagliere dalla confezione.
- Posizionarla su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che sia ben posizionata e non scivoli durante l'uso.

5. Operazione

Utilizzare la tagliere per tagliare, affettare e preparare alimenti. Si consiglia di:

- Utilizzare coltelli appropriati per evitare di danneggiare la superficie.
- Lavorare su una superficie antiscivolo per garantire stabilità.
- Separare le tipologie di alimenti per prevenire contaminazioni incrociate.

6. Pulizia e Manutenzione

Per mantenere la tagliere in buone condizioni:

- Lavare con detergente neutro e acqua calda dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

Se la tagliere presenta segni di usura o danni, si prega di:

- Sostituire la tagliere se presenta crepe o deformazioni evidenti.
- Contattare il servizio clienti se si notano problemi di fabbricazione.

8. Smaltimento

Non gettare la tagliere tra i rifiuti domestici. Si prega di smaltirla secondo le normative locali sulla plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania