

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: SBP25R

**Cutting Board - 250x 400 mm - Thickness 20 mm - Red**



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, Red)

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. Designed for durability and functionality, this cutting board is suitable for professional kitchens and home use alike. Its vibrant red color indicates it is suitable for cutting meat, helping to avoid cross-contamination in food preparation.

## 2. Safety Information

- Usage: This cutting board is designed for cutting food items. Do not use it for any other purpose.
- Hygiene: Ensure the board is cleaned and sanitized after each use to prevent cross-contamination.
- Storage: Store the cutting board in a dry environment to prevent moisture buildup, which can lead to mold or mildew.
- Damage: Regularly inspect the cutting board for deep cuts or cracks. A damaged cutting board should be replaced to maintain hygiene standards.
- Temperature: Do not expose the cutting board to high temperatures, including hot pans or flames.
- Children should be supervised when using the cutting board, as sharp knives may cause injury.

## 3. Product Specifications

- Size: 250 x 400 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Temperature Resistance: Up to 90°C
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

To set up your GGM Gastro Cutting Board:

1. Remove the cutting board from the packaging.
2. Place the board on a stable, flat surface where food preparation will take place.
3. Ensure the surface is clean and dry before use.
4. If necessary, use non-slip mats underneath the board to prevent movement during use.

## 5. Operation

- Always use appropriate cutting tools. Ensure that knives used are sharp for maximum efficiency and safety.
- Cut food items only on the designated cutting surface, avoiding edges or areas that may cause the board to slip or move.
- Clean the cutting board immediately after use to maintain hygiene and prevent stains.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with hot, soapy water. Rinse well to remove any soap residue.
- For thorough sanitization, spray with a food-safe sanitizing solution after cleaning and let it air dry.
- The cutting board is dishwasher safe. Place it in the dishwasher for easy cleaning.
- Inspect the board for deep cuts or scratches regularly. If signs of wear are visible, consider replacing the board.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Odor on the cutting board  
Solution: Wash the board with a mixture of baking soda and water, then rinse and dry it thoroughly.
- Issue: Stains on the cutting board  
Solution: Use a mixture of vinegar and water or lemon juice to treat stains, scrubbing gently before rinsing.
- Issue: Board warping  
Solution: Ensure the board is stored flat and is not exposed to extreme temperatures. If warped, consider replacing the board.

## 8. Disposal

When disposing of the cutting board:

- Follow local regulations for plastic waste disposal.
- If it is broken or beyond repair, consider recycling options if available.
- Do not incinerate as it may release harmful fumes.

## 9. Contact

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

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your safe and efficient cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für SBP25R

### 1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim SBP25R, einem hochwertigen Produkt, entwickelt für maximale Effizienz und Benutzerfreundlichkeit. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine optimale Nutzung des Geräts zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Stromversorgung: Verwenden Sie ausschließlich die angegebene Spannung und Leistung. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
- Benutzung: Diese Maschine ist nicht für den Betrieb durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie werden von einer Person verantwortlich für ihre Sicherheit beaufsichtigt oder instruieren lassen.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer von der Stromversorgung.
- Wartung: Lassen Sie alle Wartungs- und Reparaturarbeiten nur von autorisierten Servicezentren durchführen.

### 3. Produktspezifikationen

- Abmessungen: Angaben unter Technische Daten sind nicht verfügbar.
- Spannung: Angaben unter Technische Daten sind nicht verfügbar.
- Leistung: Angaben unter Technische Daten sind nicht verfügbar.
- Kapazität: Angaben unter Technische Daten sind nicht verfügbar.

### 4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen und sicherstellen, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Wählen Sie einen trockenen, stabilen und gut belüfteten Ort für die Installation.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose.
4. Schalten Sie das Gerät an, um zu überprüfen, ob es ordnungsgemäß funktioniert.

### 5. Bedienung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt angeschlossen ist.
- Wählen Sie die gewünschten Einstellungen gemäß den spezifischen Bedürfnissen des Rezepts.
- Drücken Sie die Starttaste, um den Vorgang zu beginnen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel zur Reinigung der Außenteile.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in die elektrischen Teile gelangt.
- Regelmäßige Überprüfung auf Funktionsfähigkeit und Abnutzung der Teile wird empfohlen.

### 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt angeschlossen ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind. Bei weiteren Problemen, kontaktieren Sie den Kundenservice.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt nach den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Achten Sie darauf, das Gerät nicht einfach im Hausmüll zu entsorgen.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 250x400 mm, Dikte 20 mm, Rood (SBP25R)

## 1. Algemeen Informatie

Welkom bij uw nieuwe Snijplank. Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de gastronomie. Gemaakt van hoogwaardig materiaal, garandeert het duurzaamheid en optimale prestaties in de keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond ligt om uitglijden en ongelukken te voorkomen.
- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden van voedsel. Vermijd het snijden van harde materialen zoals bevroren voedsel of botten, aangezien dit de plank kan beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plek en zorg ervoor dat deze niet in contact komt met vochtige oppervlakken wanneer deze niet in gebruik is.
- Controleer de snijplank regelmatig op scheuren of andere beschadigingen. Vervang de plank indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Polyethyleen

## 4. Setup en Installatie

1. Haal de snijplank uit de verpakking en verwijder eventuele beschermfolie.
2. Plaats de snijplank op een stevig en vlak werkblad.
3. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is voordat u de snijplank gebruikt.
4. Controleer of de snijplank goed ligt en niet kan verschuiven tijdens gebruik.

## 5. Bediening

Gebruik een scherp mes voor optimale resultaten bij het snijden. Zorg ervoor dat u de snijplank een aantal keren per week schoonmaakt, vooral na het bereiden van rauw vlees of vis. Dit voorkomt bacteriële groei en houdt de snijplank in goede staat.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende materialen of agressieve chemicaliën die de snijplank kunnen beschadigen.
- Voor beter onderhoud kan de snijplank af en toe worden behandeld met een voedselveilige minerale olie om het materiaal te hydrateren en zijn levensduur te verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank vertoont krassen.  
Oplossing: Dit is normaal na gebruik. Vervang de plank indien de krassen diep zijn en bacteriën kunnen verzamelen.
- Probleem: Plank blijft niet op zijn plaats.  
Oplossing: Controleer of de ondergrond schoon en droog is. Plaats eventueel een antislipmat onder de plank.

## 8. Afvoer

- Deze snijplank kan gerecycled worden. Zorg ervoor dat, wanneer u de snijplank gaat wegdoen, u deze schoonmaakt en volgens de lokale regels voor afvalverwerking en recycling afvoert.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 250x400 mm - Espesor 20 mm Rojo

## 1. Información General

Bienvenido/a a su nueva tabla de cortar GGM Gastro. Este producto está diseñado para ofrecer una solución efectiva y segura para la preparación de alimentos en cocinas comerciales e industriales. Fabricada con materiales de alta calidad, la tabla de cortar es resistente y fácil de limpiar, lo que la convierte en una opción ideal para cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la tabla de cortar únicamente para su propósito previsto, que es la preparación de alimentos.
- Superficies Resbaladizas: Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable para evitar movimientos durante su uso.
- Cuchillos Afilados: Maneje cuchillos y utensilios afilados con precaución para evitar lesiones.
- Limpieza Regular: Mantenga la tabla limpia y libre de residuos para evitar la contaminación cruzada.
- Temperaturas Extremas: No exponga la tabla a temperaturas extremadamente altas o bajas.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 250 x 400 mm
- Espesor: 20 mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Rojo
- Antideslizante: Sí
- Resistente a impactos: Sí

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de cortar de su embalaje.
2. Limpie la superficie donde se colocará la tabla con un paño limpio y desinfectante.
3. Coloque la tabla de cortar sobre la superficie de trabajo, asegurándose que esté nivelada y estable.
4. Asegúrese de que no haya objetos que puedan causar deslizamientos debajo de la tabla.

## 5. Operación

- Utilice cuchillos y utensilios afilados al cortar; se recomienda que los utensilios estén en buen estado.
- Realice cortes en la parte superior de la tabla con movimientos careciendo de presión excesiva para evitar daños en la superficie.
- Alternar diferentes áreas de la tabla ayuda a prolongar su vida útil.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de cortar con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Se recomienda desinfectar la tabla regularmente utilizando una solución de lejía diluida o un desinfectante adecuado para superficies de cocina.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente la tabla antes de guardarla.

## 7. Solución de Problemas

- Deslizamiento: Si la tabla se desliza, asegúrese de que esté sobre una superficie plana y limpia.
- Daños visibles: Inspeccione la tabla regularmente. Si presenta cortes profundos o daños, considere reemplazarla.
- Olores persistentes: Lave y desinfecte la tabla adecuadamente si empieza a emitir olores desagradables.

## 8. Eliminación

Deséchelo de manera responsable. Este producto está fabricado de polietileno, que es reciclable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de productos de plástico.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactar a nuestro equipo:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir GGM Gastro. ¡Disfrute de su compra!

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit pour la Planche à Découper GGM Gastro

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper GGM Gastro. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines et restaurants.

### 2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.
- Ne pas utiliser la planche à découper pour des aliments chauds pour éviter les dommages.
- Tenir la planche à découper hors de portée des enfants.
- Évitez l'exposition directe au soleil, ce qui peut décolorer et détériorer le produit.
- Utilisez uniquement des outils de coupe appropriés pour éviter d'endommager la surface.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 250 mm x 400 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Rouge
- Poids : 1,8 kg
- Idéal pour : Couper, trancher et préparer des aliments.

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la planche à découper de son emballage.
2. Placez la planche sur une surface plane et propre.
3. Assurez-vous qu'elle est stable et ne glisse pas pendant l'utilisation.
4. Si nécessaire, utilisez un sous-plat antidérapant pour une meilleure adhérence.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez la planche à découper principalement pour les fruits, légumes, viandes, et autres aliments.
- Pour trancher, placez l'aliment que vous souhaitez couper sur la planche et utilisez un couteau adéquat.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper après chaque utilisation à l'eau chaude et au savon.
- Pour désinfecter, utilisez un mélange d'eau et de vinaigre dans un vaporisateur.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Stockez dans un endroit sec après nettoyage.

### 7. Dépannage

- Si la planche présente des bords ébréchés : poncez légèrement avec un papier de verre fin.
- En cas de taches tenaces, utilisez un nettoyant doux sur les zones affectées.

### 8. Élimination

- La planche à découper GGM Gastro est recyclable.
- Veuillez la déposer dans un point de recyclage approprié pour les plastiques.

### 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

La nostra tavola da taglio rossa, misura 250x400 mm con uno spessore di 20 mm, è progettata per un'ampia gamma di applicazioni culinarie. Realizzata in materiale resistente, è l'ideale per ambienti professionali e domestici, garantendo durata e facilità d'uso.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per il suo scopo previsto.
- Evitare l'uso di lame affilate o strumenti taglienti che possano danneggiare la superficie.
- Non esporre alla luce solare diretta o a fonti di calore per prolungarne la durata.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di rottura o crepe, smettere immediatamente di utilizzare il prodotto.
- Pulire la tavola da taglio regolarmente per prevenire contaminazioni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SBP25R
- Dimensioni: 250x400 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Resistente agli urti e agli agenti chimici.
- Superficie antiscivolo per una maggiore stabilità durante l'uso.

### 4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie piana e pulita per posizionare la tavola da taglio.
2. Assicurarsi che non ci siano oggetti di ostacolo sotto la tavola.
3. Se necessario, applicare un panno umido sotto la tavola per una maggiore stabilità.
4. Controllare che la tavola sia saldamente appoggiata e non possa scivolare.

### 5. Funzionamento

- Posizionare gli alimenti che si desidera tagliare o preparare sulla tavola.
- Utilizzare coltelli o attrezzi da cucina adeguati per il tipo di alimento.
- Evitare di utilizzare utensili appuntiti che potrebbero danneggiare la superficie della tavola.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi e spugne ruvide.
- È raccomandato disinfettare la tavola con una soluzione di candeggina diluita, risciacquando abbondantemente.
- Asciugare con un panno morbido o lasciare asciugare all'aria su una superficie piana.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta crepe o deformazioni, cessare immediatamente l'uso.
- In caso di odori persistenti, effettuare una pulizia approfondita.
- Se la tavola non rimane ferma durante l'uso, controllare la superficie sottostante.

### 8. Smaltimento

- Non smaltire nella raccolta differenziata.
- Contattare il servizio rifiuti locale per informazioni su come smaltire il prodotto in modo sicuro.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.