

# ggmgastro

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

## SKU: SBP25SET

**(6 pieces) Cutting board set - 250x400mm - Thickness 20mm - Multi-colored**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro 6-Piece Cutting Board Set

### General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro 6-Piece Cutting Board Set. This versatile and convenient set is designed to enhance your food preparation experience in both professional and home kitchens. With a variety of colors, this set not only provides functionality but also adds a splash of color to your kitchen space.

### Safety Information

- General Precautions: Always wash your hands before and after handling food. Ensure the cutting boards are clean and dry before use to prevent cross-contamination.
- Cutting Surface Use: Use designated boards for specific food types (e.g., meats, vegetables) to reduce the risk of foodborne illness.
- Avoid Extreme Heat: Do not place the cutting boards near direct heat sources or expose them to high temperatures.
- Sharp Tools: Use caution when using sharp knives or utensils. Always cut away from your body and place boards on a stable, flat surface.
- Children Safety: Keep cutting boards out of reach of children unless under adult supervision.
- Storage: Store cutting boards in a cool, dry place when not in use to prolong their lifespan.

### Product Specifications

- Dimensions: 250 x 400 mm
- Thickness: 20 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Multi-colored (assorted)

### Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cutting board set from the packaging. Check for any visible damages or defects.
2. Cleaning: Before initial use, wash each cutting board with warm soapy water, rinse thoroughly, and let air dry.
3. Placement: Place the cutting boards on a clean, flat, and stable surface. Ensure there are no obstructions that may cause accidents while working.

### Operation

- Select the appropriate cutting board based on the type of food you are preparing.
- Use a knife or kitchen utensil suitable for food preparation.
- When finished, transfer food items to the cooking or serving dish, and clean the board promptly to prevent staining or odor retention.

### Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wash with warm soapy water after each use. Rinse and allow to air dry.
- Deep Cleaning: For stubborn stains or odors, use a mixture of baking soda and water or a mild disinfectant. Rinse thoroughly afterward.
- Storage: Store the cutting boards upright or stacked in a dry place to prevent warping.

### Troubleshooting

- Stains or Odors: If the boards retain odors or stains, try using a vinegar and water solution or baking soda paste for deep cleaning.
- Warping: If the boards warp, ensure they are stored properly and away from heat. If warping occurs, flatten the boards by placing them under a heavy object for a few days.

### Disposal

If disposal of the cutting boards becomes necessary, follow local regulations for plastic disposal. Consider recycling if facilities are available in your area.

### Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience with our cutting board set!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das 6-teiliges Schneidebrett-Set

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 6-teiligen Schneidebrett-Sets. Dieses Set besteht aus acht verschiedenen, farbigen Schneidebrettern und ist ideal für den gewerblichen oder privaten Gebrauch in der Küche. Die Bretter sind aus hochwertigem Material gefertigt, um Langlebigkeit und Sicherheit beim Schneiden zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneidebretter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Schneidebretter von heißen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie scharfe Messer mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Schneidebretter nicht beschädigt oder durch geschnittene Lebensmittel kontaminiert sind.
- Reinigen Sie die Bretter nach jedem Gebrauch gründlich, um die Bildung von Bakterien zu vermeiden.
- Lagern Sie die Bretter an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polypropylen
- Größe jedes Brettes: 250 x 400 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Mehrfarbig (verschiedene Farben für verschiedene Lebensmittelgruppen)
- Hygienisch und leicht zu reinigen
- Rutschfeste Oberfläche

### 4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Schneidebretter vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie jedes Brett auf mögliche Beschädigungen.
- Bei ersten Gebrauch reinigen Sie die Bretter gründlich mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie dann ab.
- Trocknen Sie die Bretter mit einem sauberen Tuch ab und lassen Sie sie dann vollständig an der Luft trocknen.
- Die Bretter sind sofort einsatzbereit und müssen nicht weiter installiert werden.

### 5. Betrieb

- Platzieren Sie das gewünschte Schneidebrett auf einer stabilen, flachen Oberfläche.
- Wählen Sie die passende Farbe des Bretters für die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden (z.B. Rot für rohes Fleisch, Grün für Gemüse).
- Verwenden Sie ein scharfes Messer für eine optimale Schneidleistung.

### 6. Reinigung und Pflege

- Nach jedem Gebrauch reinigen Sie die Bretter gründlich mit einem Geschirrspülmittel und warmem Wasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Bretter sofort ab, um Wasserschäden zu vermeiden.
- Lagern Sie die Schneidebretter aufrecht, um ihre Form zu erhalten.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Rutschige Oberfläche  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und trocken ist.
- Problem: Gerüche oder Flecken  
Lösung: Reinigen Sie die Bretter mit einer Mischung aus Wasser und Essig oder Zitronensaft.
- Problem: Beschädigtes Brett  
Lösung: Verwenden Sie das Brett nicht weiter und ersetzen Sie es.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Recycelbare Materialien sollten in den entsprechenden Recyclingbehälter gegeben werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplankenset 6 Stuks

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 6-delige snijplankenset. Deze snijplanken zijn ontworpen om een diverse en veilige omgeving te bieden voor al uw snijwerk in de keuken. Ze zijn ideaal voor zowel thuisgebruik als in commerciële keukens.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplanken uitsluitend voor hun bedoelde doel: voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplanken op een stabiele en vlakke ondergrond liggen om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de snijplanken op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Houdt de snijplanken uit de buurt van scherpe voorwerpen bij niet-gebruik.
- Bij beschadiging of verkleuring dient de snijplank niet meer gebruikt te worden.
- Reinig de snijplanken grondig voor en na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Dimensies: 250 x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Polyethyleen (PE)
- Kleur: Multi-kleur

## 4. Installatie en Setup

1. Haal de snijplanken uit de verpakking.
2. Kies een geschikte, stabiele en schone plek op uw aanrecht voor gebruik.
3. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is voordat u de snijplanken plaatst.
4. Plaats de snijplank met de gewenste kleur bovenop de andere snijplanken.

## 5. Gebruik

- Plaats de snijplank op een vlakke ondergrond.
- Gebruik een scherp mes geschikt voor het soort voedsel dat u wilt snijden.
- Na gebruik, verwijder alle voedselresten van de snijplank.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de snijplanken met warm zeepwater na elk gebruik.
- U kunt de snijplanken ook in de vaatwasmachine reinigen, echter wordt handwas aanbevolen voor een langere levensduur.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank vertraagd of kleeft aan het aanrecht.  
Oplossing: Zorg ervoor dat het aanrechtoppervlak schoon en droog is.
- Probleem: Slechte geur na gebruik.  
Oplossing: Maak de snijplank grondig schoon met een mengsel van azijn en water.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar.
- Verwijder het product niet met huisafval. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor informatie over recycling.

## 9. Contactinformatie

Voor vragen of opmerkingen 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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw snijplankenset!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Tablas de Cortar de 6 Piezas

## 1. Información General

El juego de tablas de cortar está diseñado para proporcionar una superficie adecuada para preparar alimentos de manera segura. Este conjunto multicolor de tablas de cortar es ideal para evitar la contaminación cruzada.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de limpiar y desinfectar las tablas de cortar antes y después de su uso para evitar la transferencia de bacterias.
- No utilice las tablas de cortar en superficies calientes o para cortar materiales duros que puedan dañarlas.
- Mantenga las tablas de cortar fuera del alcance de los niños para prevenir lesiones.
- Inspeccione el producto regularmente; si hay signos de daño o desgaste, retire el artículo de uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones de cada tabla: 250 x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Plástico de alta calidad, apto para alimentos
- Colores: Multicolor para diferenciar el uso (por ejemplo, claro para verduras, rojo para carne, etc.)

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire las tablas de cortar del paquete y colóquelas en una superficie plana.
2. Asegúrese de que la superficie donde se colocarán las tablas esté limpia y seca.
3. Para un uso óptimo, utilice las tablas en ambientes de cocina estables y adecuadamente iluminados.
4. No es necesario ensamblar, las tablas están listas para su uso inmediato.

## 5. Operación

- Utilice un cuchillo adecuado dependiendo de los alimentos que esté preparando.
- Asigne una tabla de cortar diferente para cada tipo de alimento para evitar la contaminación cruzada:
  - Tenga una tabla para frutas y verduras.
  - Use una tabla exclusiva para carnes crudas.
  - Reserve una tabla para productos horneados y otros.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las tablas de cortar con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, use una solución de blanqueador seguro para alimentos o vinagre blanco.
- No lave en lavavajillas para prolongar la vida útil del producto; limpie a mano en su lugar.
- Seque completamente antes de almacenarlas.

## 7. Solución de Problemas

- Si la superficie de la tabla se siente áspera, lija suavemente con papel de lija fino y limpie.
- Si la tabla tiene olores persistentes, remoje en una mezcla de agua y bicarbonato de sodio por 15 minutos.
- En caso de daños visibles, retire la tabla de uso para evitar lesiones.

## 8. Eliminación

- Desheche las tablas de cortar de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. En caso de duda, comuníquese con su autoridad local sobre el reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de 6 planches à découper

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre ensemble de 6 planches à découper. Cet ensemble est conçu pour répondre aux besoins variés de la cuisine et garantir un usage sûr et efficace. Ces planches sont fabriquées à partir de matériaux de haute qualité, idéaux pour la préparation des aliments.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cet ensemble est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser pour des applications industrielles.
- Éviter la chaleur excessive : Ne pas exposer les planches à des températures élevées ou à des sources de chaleur directe.
- Manipulation : Utilisez des gants si vous êtes sensible aux coupures. Ne jamais utiliser avec des produits chimiques agressifs.
- Maintenance : Inspectez régulièrement les planches pour déceler les signes d'usure et remplacez-les si nécessaire.
- Hygiène : Nettoyez les planches après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : 250 x 400 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleurs : Multicolores
- Matériau : Polypropylène
- Compatible lave-vaisselle : Oui

## 4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez les planches de leur emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Emplacement : Placez les planches sur une surface propre et stable.
3. Utilisation : Les planches peuvent être utilisées immédiatement après déballage. Aucun assemblage n'est requis.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez une planche différente pour les aliments crus et cuits pour éviter la contamination croisée.
- Appliquez une légère pression lors de la coupe pour une performance optimale.
- En cas d'utilisation intensive, alternez entre plusieurs planches pour prolonger leur durée de vie.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavage : Lavez chaque planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation ou placez-les dans le lave-vaisselle.
- Désinfection : Utilisez une solution de vinaigre ou d'eau de Javel diluée pour désinfecter après utilisation, surtout après la préparation de viandes crues.
- Séchage : Séchez complètement les planches après lavage pour éviter l'humidité.

## 7. Dépannage

- Décoloration : Si la couleur des planches semble décolorée, cela peut être causé par des aliments pigmentés. Utilisez un nettoyant spécial pour plastique.
- Rayures : Des rayures légères peuvent apparaître avec l'utilisation. Cela n'affecte pas la sécurité ou la fonctionnalité.
- Ne pas rester stable : Assurez-vous que la surface sous la planche est propre et sèche.

## 8. Élimination

Jetez les planches à découper en respectant les règles de votre localité concernant les déchets plastiques. Contactez votre centre local de recyclage pour obtenir des conseils spécifiques.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Tavole da Taglio (6 pezzi)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Set di Tavole da Taglio. Questo prodotto è progettato per offrire la massima funzionalità e sicurezza durante la preparazione degli alimenti. Le tavole sono realizzate in materiale di alta qualità per garantire durata e prestazioni eccellenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un utilizzo sicuro, si prega di seguire le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo per gli scopi previsti, ovvero nella preparazione di alimenti.
- Non utilizzare su superfici calde o esporre a fiamme dirette.
- Evitare di utilizzare utensili appuntiti che possono danneggiare la superficie della tavola.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la tavola in modo accurato per prevenire la contaminazione degli alimenti.
- Non utilizzare ecco-tavole se ci sono segni di danni o usura.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 250x400 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Multicolore
- Materiale: Polipropilene ad uso alimentare
- Quantità: Set di 6 pezzi

## 4. Installazione e Setup

Il Set di Tavole da Taglio è pronto per l'uso immediato all'apertura della confezione. Non è necessaria alcuna installazione. Si consiglia di seguire questi passaggi:

1. Rimuovere il set dalla confezione.
2. Posizionare le tavole su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la superficie della tavola sia pulita e priva di polvere prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

Per utilizzare le tavole da taglio:

1. Scegliere la tavola adatta per il tipo di alimento (carne, verdure, pesce, ecc.)
2. Posizionare l'alimento sulla tavola e utilizzare un coltello adeguato per affettare o tritare.
3. Al termine, rimuovere gli alimenti e procedere alla pulizia.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare le tavole da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare abrasivi o spugne dure per la pulizia.
- Se necessario, disinfettare con una soluzione di acqua e aceto.
- Asciugare completamente prima di riporre.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Problemi comuni e soluzioni:

- Odori residui: Lavare con aceto diluito e acqua.
- Macchie persistenti: Lasciare in ammollo con acqua e sapone prima di lavare.
- Danneggiamento: Se la tavola presenta segni di usura, considerare la sostituzione.

## 8. Smaltimento

Il prodotto è riciclabile. Si prega di smaltirlo conformemente alle normative locali sul riciclaggio. Non gettare il prodotto insieme ai rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania