

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: SBP25W

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



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, White (SBP25W)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. Designed for food preparation, this cutting board is made from high-quality materials, ensuring durability and reliability in commercial kitchen environments. Its size and thickness make it ideal for various cutting tasks while maintaining a hygienic surface.

2. Safety Information

To ensure safe operation and maintenance of the product, please adhere to the following guidelines:

- Always use a suitable knife when cutting to avoid damaging the board.
- Avoid exposure to extreme temperatures; do not place in an oven or microwave.
- Do not use the cutting board as a chopping surface for heavy items.
- Clean the cutting board thoroughly after each use to prevent cross-contamination.
- Avoid using abrasive cleaners or pads that can scratch the surface.
- Store the cutting board in a dry area to prevent mildew and warping.
- Inspect the cutting board regularly for any signs of damage or wear. Replace if necessary.

3. Product Specifications

- Model: SBP25W
- Dimensions: 250 x 400 mm
- Thickness: 20 mm
- Material: High-density polyethylene
- Color: White

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board and remove any protective packaging.
2. Place the cutting board on a stable, flat surface, preferably away from heat sources.
3. Ensure the area is clean and dry before use to maintain hygiene standards.

5. Operation

- Place the cutting board on a stable surface during use.
- Use a suitable cutting tool to prevent damage to both the knives and the board.
- For best practice, designate specific sides for meat and vegetables.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with hot, soapy water and a non-abrasive sponge.
- Rinse thoroughly with clean water.
- For disinfection, soak the board in a diluted bleach solution (one tablespoon of unscented bleach per gallon of water).
- Allow the board to air dry completely before storing.
- Store in a clean, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

If you encounter issues such as warping or odor:

- Warping: Ensure the cutting board is stored flat and away from heat. If warping occurs, allow it to return to room temperature and lay flat.
- Odor: Clean thoroughly with vinegar or baking soda and water to remove any lingering smells.

8. Disposal

When disposing of the cutting board, please follow local regulations for plastic recycling. Do not incinerate or dispose in water bodies.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cutting board!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett (250 x 400 mm, Dicke 20 mm, Weiß)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln zu helfen und gleichzeitig eine hygienische und sichere Arbeitsfläche zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck: zur Zubereitung von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände und die Oberflächen, auf denen das Brett platziert wird, sauber sind, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Verwenden Sie scharfe Messer mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden. Schneiden Sie immer weg von Ihrem Körper.
- Halten Sie das Schneidebrett außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Kunststoff
- Maße: 250 x 400 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Weiß
- Temperaturbeständig bis: 90°C
- Rutschfeste Unterseite

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen und flachen Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass die rutschfeste Unterseite gut auf der Arbeitsfläche haftet, um ein Verrutschen während des Schneidens zu verhindern.
- Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich; das Brett ist sofort einsatzbereit.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett für alle Arten von Lebensmitteln, einschließlich Gemüse, Obst und Fleisch.
- Schneiden Sie Lebensmittel immer auf der vorgesehenen Fläche, um das Brett zu schonen.
- Verwenden Sie verschiedene Seiten des Brettes für unterschiedliche Lebensmittelsorten, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen können.
- Das Brett kann in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch wird empfohlen, es von Hand zu waschen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um die Ansammlung von Wasser und Schimmel zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Schneidebrett riecht unangenehm.
 - Lösung: Waschen Sie das Brett gründlich mit einer Mischung aus Wasser und Essig.
- Problem: Das Brett sieht abgenutzt oder zerkratzt aus.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Intensität Ihrer Nutzung und nehmen Sie ggf. ein neues Brett in Betracht, um die Sicherheit zu gewährleisten.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
 - Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht im Hausmüll entsorgt wird, um der Umweltverschmutzung entgegenzuwirken.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihre Kaufentscheidung. Genießen Sie die Benutzung Ihres Schneidebretts!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 250x400 mm - Dikte 20 mm - Wit (SBP25W)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de snijplank SBP25W. Deze snijplank is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik en biedt een duurzame en gebruiksvriendelijke oplossing voor al uw snijbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- De snijplank is vervaardigd uit hoogwaardig, voedselveilig kunststof en is BPA-vrij.
- Gebruik de snijplank uitsluitend voor voedselbereiding.
- Vermijd het gebruik van scherpere voorwerpen dan aanbevolen, om schade aan de oppervlakte te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt om ongevallen te voorkomen.
- Vermijd blootstelling aan hoge temperaturen en directe zonlicht om vervorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op scheuren of andere beschadigingen; vervang de snijplank indien nodig.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Snijplank
- Afmetingen: 250 mm x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Voedselveilig kunststof
- Gewicht: 0,5 kg

4. Installatie en Setup

- Plaats de snijplank op een schoon, droog en gelijkmatig werkoppervlak.
- Zorg ervoor dat de ondergrond vrij is van vuil en vet om stabiliteit te waarborgen.
- Controleer of de snijplank volledig vlak en stabiel ligt voordat u met snijden begint.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik een geschikt snijgereedschap voor de snijplank (bijvoorbeeld een mes of een snijder).
- Snijd voedselproducten op de bovenkant van de snijplank; vermijd het snijden van op de randen om beschadiging te voorkomen.
- Na gebruik, veeg de snijplank schoon met een vochtige doek of een mild schoonmaakmiddel.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinigen: Spoel de snijplank af met warm water en mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Voor een grondigere reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden geplaatst, maar volg de aanbevolen temperatuurinstellingen.
- Droog de snijplank altijd met een schone doek na het wassen om schimmelvorming te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank is vervormd.
Oplossing: Vermijd blootstelling aan hoge temperaturen en directe zonlicht. Vervang de snijplank als deze blijvend is vervormd.
- Probleem: Er zijn krassen op de snijplank.
Oplossing: Hoewel dit normaal is, controleer de snijplank regelmatig. Vervang indien de krassen diep zijn of de levensduur van de plank beïnvloeden.

8. Verwijdering

- Deze snijplank is recyclebaar. Volg lokale richtlijnen voor kunststof recycling bij verwijdering.
- Gooi de snijplank niet in de reguliere afvalbak; recycle waar mogelijk voor een milieuvriendelijke verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met ons:

E-mailadres: 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 - Blanca

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Tabla de Cortar. Este producto está diseñado para satisfacer sus necesidades de preparación de alimentos en un entorno profesional y doméstico. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla es ideal para cortar, picar y preparar una variedad de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice la tabla de cortar exclusivamente para fines de preparación de alimentos.
- Superficie de Trabajo: Asegúrese de colocar la tabla en una superficie plana y estable.
- Cuchillos Afilados: Maneje cuchillos afilados con precaución para evitar cortes accidentales.
- Calor y Fuego: No exponga la tabla a fuentes de calor directo o fuego.
- Limpieza: Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento para evitar contaminaciones.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Plástico de alta densidad
- Dimensiones: 250 mm x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Blanca
- Uso: Apta para contacto con alimentos

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de cortar del embalaje, asegurándose de no dañar la superficie.
2. Limpie la tabla antes de su primer uso con agua tibia y jabón suave.
3. Coloque la tabla en una superficie plana y segura en su área de trabajo.
4. Asegúrese de que la tabla esté seca antes de usarla para evitar que los alimentos se adhieran a la superficie.

5. Operación

- Coloque los alimentos que va a cortar en la tabla.
- Utilice un cuchillo adecuado para el tipo de alimento.
- Aplique una presión firme pero controlada al cortar.
- No trate de cortar alimentos demasiado duros que puedan dañar la tabla y los cuchillos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla después de cada uso con agua y jabón suave.
- Para una desinfección adecuada, mantenga la tabla en solución de agua y vinagre durante 10 minutos.
- Evite el uso de estropajos ásperos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda dejar secar al aire en un lugar ventilado.

7. Resolución de Problemas

- La tabla se deforma: Asegúrese de almacenar la tabla de manera correcta y en un lugar adecuado.
- Residuo de alimentos persistente: Si los restos de alimentos quedan adheridos, permita que la tabla se remoje antes de limpiar.
- Cortes visibles: Asegúrese de usar cuchillos adecuados y evite aplicar demasiada fuerza al cortar.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la tabla de cortar, no la deseche en el medio ambiente. Recíclela según las normativas locales de reciclaje de plásticos. Si no es posible, deséchela en la basura general.

9. Contacto

Para más información o asistencia, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Planche à découper 250x400 mm, épaisseur 20 mm, blanche (SBP25W)

1. Informations générales

Félicitations pour votre achat de la planche à découper SBP25W. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle et domestique, offrant une surface idéale pour la préparation des aliments. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser la planche à découper pour garantir une utilisation sécuritaire et efficace.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour des aliments chauds.
- Gardez la planche propre et sèche lorsqu'elle n'est pas utilisée pour éviter toute contamination croisée.
- Utilisez des couteaux appropriés pour éviter d'endommager la surface.
- Vérifiez régulièrement la planche pour des fissures ou des déformations. Remplacez-la si elle est endommagée.
- Ne pas exposer la planche à des produits chimiques agressifs qui pourraient altérer sa surface.
- Évitez l'exposition prolongée au soleil et à des températures extrêmes.
- Gardez la planche hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 250 x 400 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Blanc
- Matériau : Polyéthylène
- Utilisation : Convient pour la préparation et la découpe des aliments

4. Installation et configuration

1. Déballer la planche à découper de son emballage.
2. Vérifiez que la planche ne présente aucun dommage.
3. Placez la planche sur une surface de travail propre et plane.
4. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour pour travailler confortablement.
5. Si nécessaire, utilisez un antidérapant en dessous pour éviter tout glissement durant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche à découper pour trancher, hacher ou préparer tous types d'aliments.
- Nettoyez immédiatement après usage pour maintenir la surface en bon état.
- Ne pas utiliser la planche pour des tâches qui pourraient l'endommager, comme couper des aliments durs sans couteau approprié.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude et au savon après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Pour désinfecter, utilisez une solution de vinaigre et d'eau ou un désinfectant adapté aux surfaces alimentaires.
- Rincez et séchez soigneusement après chaque nettoyage.
- Conservez la planche dans un endroit frais et sec.

7. Dépannage

- Problème : La planche présente des éraflures ou des marques.
Solution : Utilisez un nettoyeur doux et évitez les couteaux non appropriés.
- Problème : La planche se déforme.
Solution : Vérifiez la température et évitez l'exposition à des conditions extrêmes.

8. Élimination

Une fois la planche à découper usée, veuillez la recycler conformément aux réglementations locales sur le recyclage des plastiques. Ne jetez pas le produit dans la nature ou dans la poubelle standard.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant ce produit, contactez-nous :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale del prodotto per il Tagliere (250x400 mm, 20 mm di spessore, bianco). Questo tagliere è progettato per uso professionale in cucina, realizzato in materiale di alta qualità per garantire prestazioni affidabili e durature. È ideale per ristoranti, gastronomie e uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Utilizzare il tagliere solo per la preparazione degli alimenti. Evitare di utilizzare per scopi impropri.
- **Superficie:** Mantenere la superficie del tagliere pulita e priva di sostanze estranee per prevenire la contaminazione degli alimenti.
 - **Taglienti:** Non utilizzare utensili affilati che possano danneggiare il tagliere. Scegliere coltelli appropriati per prolungare la vita utile del prodotto.
 - **Stabilità:** Assicurarsi che il tagliere sia posizionato su una superficie stabile durante l'uso per evitare scivolamenti.
 - **Conservazione:** Conservare il tagliere in un luogo asciutto e ventilato. Evitare l'esposizione diretta alla luce solare e umidità eccessiva.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni:** 250 x 400 mm
- **Spessore:** 20 mm
- **Colore:** Bianco
- **Materiale:** Polietilene ad alta densità, atossico e resistente all'usura
- **Utilizzo:** Adatto per alimenti solidi e liquidi
- **Progettazione:** Superficie liscia e facile da pulire

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il tagliere dalla confezione.
2. Pulire il tagliere con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile della cucina.
4. Assicurarsi che il tagliere non abbia contaminanti o residui da imballaggio.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per affettare, tagliare e preparare ingredienti.
- Posizionare gli alimenti sulla superficie del tagliere.
- Utilizzare utensili appropriati per il taglio e manipolare gli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il tagliere con acqua e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o materiali che potrebbero graffiare la superficie.
- Per una pulizia profonda, utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Macchie Persistenti:** Utilizzare bicarbonato di sodio come abrasivo delicato per rimuovere macchie.
- **Odori:** Se si avvertono odori sgradevoli, lavare con una soluzione di acqua e limone.
- **Danni Visibili:** Se il tagliere presenta danni visibili o profondi graffi, considerare la sostituzione.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il tagliere in conformità con le normative locali sul riciclaggio. Non gettare il prodotto nell'ambiente, ma smaltirlo in modo responsabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania