

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: SBP35BL

Cutting Board - 300 x 500mm - Thickness 20mm - Blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 300 x 500mm, Thickness 20mm, Blue (SBP35BL)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Cutting Board. Designed for professional kitchen use, this cutting board provides a sturdy and hygienic surface for food preparation. Its blue color distinguishes it as suitable for specific food types, in line with food safety practices.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended for food preparation in commercial kitchens. It is not suitable for use with hot surfaces or appliances.
- User Responsibility: Always ensure that the cutting board is placed on a stable surface to prevent slipping during use.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting to avoid blade damage and injury.
- Hygiene: Wash hands before and after handling food products, and ensure the cutting board is cleaned properly after each use to prevent cross-contamination.
- Storage: Store in a dry, well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
- Inspection: Regularly inspect the board for any signs of wear, cracks, or deep cuts. Replace if damaged.

3. Product Specifications

- Model: SBP35BL
- Dimensions: 300 x 500 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Blue
- Material: Food-safe polyethylene

4. Setup and Installation

1. Location Selection: Choose a stable, level workspace in the kitchen away from heat sources and direct sunlight.
2. Cleaning the Surface: Ensure the area where the cutting board will be placed is clean and dry.
3. Placing the Board: Set the cutting board flat on the prepared surface. Ensure it is stable and does not wobble.
4. Non-slip Option: For added stability, consider using a non-slip mat underneath the cutting board.

5. Operation

- Preparation for Use: Before using, wash the cutting board with hot, soapy water. Rinse and allow to dry completely.
- Usage: Place food securely on the board and use a suitable knife to prepare the ingredients. Do not attempt to cut through bone or hard materials.
- Post-Use Cleaning: After each use, clean the board with warm, soapy water and rinse thoroughly.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean the cutting board after each use. Use hot, soapy water and a sponge or cloth.
- Sanitization: Periodically sanitize with a food-safe sanitizing solution.
- Storage: Ensure the cutting board is completely dry before storing to prevent mold growth.

7. Troubleshooting

- Issue: Board Slips During Use
 - Solution: Ensure the board is placed on a flat, stable surface. Consider using a non-slip mat.
- Issue: Board Shows Signs of Damage
 - Solution: Inspect the board for any cracks or deep cuts and discontinue use if severe damage is found. Replace immediately.

8. Disposal

This product is recyclable. When it has reached the end of its useful life, please dispose of the cutting board in accordance with local waste disposal regulations.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett 300 x 500 mm, Dicke 20 mm, Blau

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett entschieden haben. Dieses Produkt ist aus hochwertigem Material gefertigt und wurde entwickelt, um Ihnen das Zubereiten von Lebensmitteln zu erleichtern. Es bietet Stabilität und Langlebigkeit und ist ideal für den professionellen und privaten Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Brett von heißen Oberflächen fern.
- Vermeiden Sie das Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich, um eine Kreuzkontamination zu verhindern.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Brett stabil auf der Arbeitsplatzfläche liegt, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 300 x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Material: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Farbe: Blau
- Rutschfeste Oberfläche
- Leicht zu reinigen

4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf der das Brett platziert wird, sauber und trocken ist.
3. Legen Sie das Schneidebrett auf die Arbeitsfläche, wobei die rutschfeste Seite nach unten zeigt, um Stabilität zu gewährleisten.
4. Stellen Sie sicher, dass das Brett vollständig auf der Oberfläche liegt und nicht wackelt.

5. Bedienung

- Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, auf dem Schneidebrett.
- Verwenden Sie ein scharfes Messer für eine optimale Schneidleistung.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in der gewünschten Form oder Größe.
- Nach der Benutzung reinigen Sie das Brett gründlich mit warmem Seifenwasser.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und Scheuermittel.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Schäden. Bei Verschleiß das Brett ersetzen.

7. Fehlerbehebung

Problem: Rutschendes Schneidebrett

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Brettes sauber und trocken ist. Falls nötig, verwenden Sie ein rutschfestes Tuch oder eine Matte darunter.

Problem: Schwierigkeiten bei der Reinigung

Lösung: Weichen Sie das Brett in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie keine Drahtbürsten oder aggressive Reinigungsmittel.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Plastikwaren. In der Regel kann es in den Kunststoffabfall gegeben werden.

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank SBP35BL

1. Algemene Informatie

De SBP35BL Snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Deze snijplank is vervaardigd uit stevig, duurzaam materiaal, geschikt voor intensief gebruik in keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank stabiel op een vlakke ondergrond ligt voordat u gaat snijden.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de snijplank die deze kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank uit de buurt van hittebronnen en open vlammen.
- Reinig de snijplank grondig na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmel en bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Blauw
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Gewicht: 1,2 kg

4. Installatie en Montage

- Plaats de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijplank vrij is van vuil en stof voordat u deze gebruikt.
- Er is geen speciaal gereedschap of uitgebreide installatie nodig; de snijplank is direct gebruiksklaar.

5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes voor optimale snijprestaties.
- Snijd voedsel altijd op de snijzijde om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Na gebruik, reinig de snijplank grondig met warm water en zeep.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de snijplank na elk gebruik schoon met warm water en een milde detergent.
- Spoel de snijplank goed af en droog het af met een schone doek.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer de snijplank regelmatig op slijtage of schade en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank kan niet goed worden gereinigd.
Oplossing: Gebruik een mild schuurmiddel en een spons om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Probleem: Snijplank is beschadigd.
Oplossing: Gebruik de snijplank niet meer en vervang deze.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat de snijplank op een milieuvriendelijke manier wordt weggegooid. Raadpleeg lokale richtlijnen voor de recycling of verwijdering van kunststof producten.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 300 x 500mm, Grosor 20mm, Azul (SBP35BL)

1. Información General

Gracias por elegir la Tabla de Cortar SBP35BL. Este producto ha sido diseñado para un uso profesional en la cocina, asegurando durabilidad y funcionalidad. Su material resistente y su diseño garantizan una experiencia de corte segura y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta tabla de cortar está diseñada exclusivamente para la preparación de alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de colocar la tabla en una superficie estable para evitar deslizamientos durante su uso.
- Cuchillos Afilados: Tenga cuidado al usar cuchillos y utensilios afilados para evitar cortes en las manos.
- Higiene: Lave la tabla de cortar después de cada uso con agua caliente y jabón para evitar la contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco para evitar la acumulación de humedad y hongos.
- Inspección Regular: Revise la tabla regularmente en busca de daños visibles. Si muestra desgastes o rajaduras, considere reemplazarla.

3. Vista General y Especificaciones

- Dimensiones: 300 x 500 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Azul
- Material: Polietileno de alta densidad (PE-HD)
- Resistencia a los Impactos: Alta
- Aprobación Sanitaria: Sí, apta para contacto con alimentos

4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana, estable y seca.
- Asegúrese de que la superficie donde se coloca esté limpia y libre de residuos.
- No requiere montaje, simplemente coloque la tabla en el lugar deseado en su cocina.

5. Operación

- Utilice cuchillos apropiados y asegúrese de que estén bien afilados.
- Realice cortes con movimientos controlados para evitar accidentes.
- Cambie entre diferentes áreas de la tabla para evitar la contaminación de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, se puede usar una solución de lejía diluida (una cucharada de lejía por un litro de agua).
- Enjuague bien y deje secar al aire.
- No use utensilios abrasivos para limpiar la superficie, ya que pueden dañar la tabla.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se desliza durante el uso.
Solución: Asegúrese de que la superficie donde la coloca sea adecuada; use un paño húmedo debajo si es necesario.
- Problema: Acumulación de olores.
Solución: Lave con solución de lejía diluida y enjuague bien.

8. Disposición

- Este producto puede desecharse junto con los residuos plásticos.
- Verifique su normativa local sobre reciclaje para garantizar un desecho adecuado.

9. Contacto

Para consultas relacionadas con el producto,

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

Informations Générales

Le tableau de découpe 300 x 500 mm avec une épaisseur de 20 mm, de couleur bleue (modèle SBP35BL), est un équipement essentiel pour tout espace de travail culinaire. Conçu pour une utilisation commerciale en cuisine, il est fabriqué en polyéthylène de haute qualité, garantissant durabilité et sécurité alimentaire.

Informations de Sécurité

- Toujours veiller à ce que la surface de découpe soit propre et sèche avant utilisation.
- Éviter l'utilisation de couteaux à dents sur le tableau pour préserver son intégrité.
- Ne pas exposer le tableau de découpe à des températures extrêmes ou à des produits chimiques corrosifs.
- Ne pas utiliser pour des tâches pour lesquelles le produit n'est pas conçu, comme la découpe de viandes congelées.
- Ne pas placer le tableau sur une surface instable ou glissante.
- Tenir hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : SBP35BL
- Dimensions : 300 mm x 500 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Bleu
- Poids : 1,5 kg
- Normes : Conforme aux directives de sécurité alimentaire de l'UE

Installation et Mise en Place

1. Retirez le tableau de découpe de son emballage.
2. Placez le tableau sur une surface de travail propre et stable.
3. Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches pour éviter tout glissement.
4. Ne pas empiler d'autres objets sur le tableau avant la première utilisation.

Fonctionnement

Utilisez le tableau de découpe pour trancher, hacher ou émincer des ingrédients variés tels que les légumes, les fruits et les viandes (cuites). Pour optimiser l'utilisation, utilisez un couteau approprié pour chaque type d'aliment.

Nettoyage et Entretien

- Laver à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Éviter les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous que le tableau est complètement sec avant de le ranger.
- Ne pas utiliser au micro-ondes ou au lave-vaisselle.

Dépannage

- Si le tableau présente des fissures ou des dommages, cessez immédiatement son utilisation.
- Pour des taches persistantes, utiliser un mélange de bicarbonate de soude et d'eau comme nettoyant doux.
- Si le tableau glisse pendant l'utilisation, veillez à vérifier le niveau de la surface sous-jacente ou utilisez un tapis antidérapant.

Élimination

- Le tableau de découpe peut être jeté dans une décharge ordinaire, conformément à la réglementation locale sur les déchets plastiques.
- Veiller à ne pas incinérer le produit, car des substances nocives peuvent être libérées.

Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Tagliere 300 x 500 mm, Spessore 20 mm, Blu

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il tagliere professionale 300 x 500 mm, spessore 20 mm, colore blu. Questo tagliere è progettato per uso commerciale e domestico in cucina, realizzato in polipropilene di alta qualità per garantire igiene e resistenza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo per gli scopi previsti. Non utilizzare come superficie di cottura.
- Non esporre il tagliere a temperature superiori a 80°C.
- Lavare il tagliere a fondo prima e dopo ogni uso per prevenire contaminazioni.
- Non utilizzare utensili affilati direttamente sulla superficie per evitare graffi.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore diretto.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il tagliere e sostituirlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300 x 500 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: Polipropilene
- Colore: Blu
- Utilizzo: Preservare la sicurezza alimentare in cucine commerciali e domestiche.

4. Installazione e Montaggio

Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che la superficie sia asciutta e pulita per evitare slittamenti. Il tagliere può essere utilizzato immediatamente dopo la pulizia.

5. Operazione

Utilizzare il tagliere per preparazione alimentare. Evitare di tagliare articoli congelati direttamente sul tagliere. Si consiglia di utilizzare un mat per evitare che il tagliere scivoli durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavato in lavastoviglie per una pulizia più approfondita.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi che possono danneggiare la superficie.
- Asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta graffi o segni, controllare se si utilizza un utensile appropriato. Se il tagliere è danneggiato, sostituirlo.
- Se il tagliere si muove durante l'uso, utilizzare un mat antiscivolo sotto di esso.

8. Smaltimento

Al termine della sua vita utile, smaltire il tagliere nel rispetto della normativa locale per i rifiuti di plastica. Non disperdere nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro tagliere. Buona preparazione!