

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: SBP35BR

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board 300 x 500mm - Thickness 20mm - Brown

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board 300 x 500mm - Thickness 20mm - Brown. This cutting board is designed for professional use in kitchens, ensuring hygiene and efficiency during food preparation. It is constructed from high-quality materials that meet safety standards, providing a reliable and robust surface for your culinary needs.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is meant for food preparation only. It is not suitable for cutting hard materials such as bones or frozen foods.
- Handling Precautions: Always handle the cutting board with clean hands and ensure it is free of residue before use.
- Choking Hazard: Keep small items away from children to prevent choking.
- Cleaning Caution: After use, clean with hot, soapy water or a sanitizing solution. Ensure that the board is completely dry before storing.
- Storage: Store in a dry, cool place to prevent mold or bacteria growth.
- Physical Damage: Discontinue use if the board is cracked, chipped, or otherwise damaged.

3. Product Specifications

- Product Type: Cutting Board
- Dimensions: 300 x 500mm
- Thickness: 20mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Brown

4. Setup and Installation

1. Placement: Choose a stable, flat surface for the cutting board. Ensure the area is clean and free from clutter to allow ample space for food preparation.
2. Preparation: Wash the cutting board with hot, soapy water before its first use. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Stabilization: If concerned about slipping, place a damp cloth or non-slip mat under the board for added stability.

5. Operation

1. Ensure the cutting board is clean and dry before each use.
2. Place the food item on the cutting board.
3. Use appropriate knives and utensils to prepare food. Avoid using sharp knives that may damage the board's surface.
4. After use, immediately clean the cutting board following the cleaning guidelines.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with hot, soapy water.
- Rinse and wipe dry with a clean cloth.
- For sanitizing, a diluted bleach solution or sanitizing spray can be used.
- Do not place in the dishwasher or soak in water as it may warp the board.
- Regularly check for signs of wear and replace if any damage is found.

7. Troubleshooting

- Stains: To remove stains, use a baking soda paste (baking soda mixed with water) and scrub with a sponge. Rinse thoroughly.
- Odors: If the board holds odors, wipe with a lemon juice solution, then rinse and dry.
- Warping: If the board warps slightly, place it in a warm area to let it return to its original shape. Avoid exposure to extreme temperatures.

8. Disposal

- When disposing of the cutting board, ensure it is cleaned and sanitized.
- Depending on your local waste management guidelines, it may be disposed of in general household waste. Consider recycling if applicable.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us at:

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

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Schneidebrett 300 x 500 mm, Dicke 20 mm, Braun (SBP35BR)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Schneidebretts! Dieses hochwertige Schneidebrett wurde entwickelt, um Ihre Lebensmittelzubereitung sicherer und effizienter zu gestalten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die richtige Verwendung und Wartung des Produkts sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck der Lebensmittelzubereitung.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen, um Beschädigungen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um hygienische Bedingungen aufrechtzuerhalten.
- Bei Rissen oder Abnutzungen das Produkt nicht mehr verwenden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 300 x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Material: Hochwertige Holzkomposition
- Farbe: Braun
- Geeignet für die Verwendung in gewerblichen Küchen

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie das Schneidebrett auf eine stabile, saubere Arbeitsfläche.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Brettes trocken ist, um ein Verrutschen zu vermeiden.
3. Bei Bedarf nutzen Sie rutschfeste Unterlagen, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten.
4. Lassen Sie das Brett vor der erstmaligen Benutzung 24 Stunden an einem trockenen Ort ruhen.

5. Betrieb

- Schneiden Sie Lebensmittel auf der Oberseite des Brettes.
- Verwenden Sie scharfe Küchenmesser, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Arbeiten Sie stets mit sauberen Werkzeugen, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Drehen Sie das Brett regelmäßig, um gleichmäßige Abnutzung zu erreichen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.
- Behandeln Sie das Holz regelmäßig mit Lebensöl, um seine Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Schneidebrett riecht unangenehm.
Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich mit Essigwasser und lassen Sie es gut trocknen.
- Problem: Risse sind sichtbar.
Lösung: Stellen Sie die Verwendung des Bretts ein und ersetzen Sie es, um Verletzungen zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Holzprodukte. Stellen Sie sicher, dass es umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

Vielen Dank für Ihre Wahl von GGM Gastro. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Schneidebrett!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Snijplank

1. Algemene Informatie

Deze snijplank, met afmetingen 300 x 500 mm en een dikte van 20 mm, is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en in thuiskeukens. De plank is vervaardigd uit hoogwaardig materiaal dat bestand is tegen slijtage en eenvoudig schoon te maken is.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden van voedselproducten.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond om te voorkomen dat deze verschuift tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de snijplank om schade aan de oppervlakte te minimaliseren.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge, goed geventileerde plaats om schimmelvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Bruin
- Materiaal: [specificaties nog niet vermeld op de website]
- Geschikt voor: Professioneel en huishoudelijk gebruik

4. Installatie en Opstelling

Plaats de snijplank op een stevige en vlakke ondergrond, zoals een keukenblad of een tafel. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de plank voor een veilige en efficiënte snijervaring.

5. Gebruik

Gebruik een scherp mes voor het snijden van voedsel. Begin met het snijden van zachte ingrediënten en werk naar harder voedsel. Zorg ervoor dat u de snijplank regelmatig draait om slijtage gelijkmatig te verdelen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik, spoel de snijplank met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of agressieve chemicaliën om schade te voorkomen.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen voor het volgende gebruik.
- Behandel de snijplank met voedselveilige olie om het hout in goede staat te houden en het leven te verlengen.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Snijplank kromgetrokken.
Oplossing: Vermijd langdurige blootstelling aan vocht of extreme temperaturen. Laat de plank op een koele, droge plaats liggen.
- Probleem: Vlekken op de plank.
Oplossing: Gebruik een mix van water en azijn om vlekken te verwijderen en spoel daarna goed af.

8. Afvoer

Bij het weggooien van de snijplank, zorg ervoor dat u zich houdt aan de lokale voorschriften voor afvalverwerking. Het is aanbevolen om de snijplank via recyclingcentra te verwijderen, indien van toepassing.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 300 x 500 mm, Grosor 20 mm, Marrón (SBP35BR)

1. Información General

Gracias por adquirir la Tabla de Cortar Marrón SBP35BR. Este producto está diseñado para uso profesional en la cocina, ofreciendo una superficie robusta y duradera para el corte y preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta tabla de cortar debe utilizarse exclusivamente para cortar alimentos. No la utilice para otros fines.
- Superficie Anti-deslizante: Asegúrese de que la tabla esté en una superficie plana para evitar deslizamientos durante el uso.
- Mantenimiento: Inspeccione la tabla regularmente en busca de grietas o daños. Reemplace la tabla si presenta signos de deterioro.
- Limpieza Adecuada: Después de cada uso, limpie la tabla con agua caliente y jabón. Evite el uso de productos químicos agresivos.
- Almacenamiento Seguro: Almacene en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.
- Prevención de Contaminación: Utilice tablas separadas para diferentes tipos de alimentos (carnes, vegetales) para evitar la contaminación cruzada.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 300 x 500 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Madera
- Color: Marrón
- Uso: Profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

1. Retire la tabla de su embalaje con cuidado para evitar daños.
2. Coloque la tabla sobre una superficie plana, limpia y seca.
3. Asegúrese de que la superficie sobre la que se coloque esté libre de humedad para evitar que la tabla se deslice.
4. No se requiere montaje adicional.

5. Operación

- Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla, usando un cuchillo bien afilado.
- Haga cortes firmes y controlados para evitar accidentes.
- Cambie de área de corte según sea necesario para optimizar el uso de la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla después de cada uso con agua caliente y un detergente suave.
- Evite sumergir la tabla en agua por largos períodos para prevenir que se dañe.
- Se recomienda aplicar aceite mineral de vez en cuando para mantener el acabado de la madera.

7. Solución de Problemas

- Problemática de Grietas: Si nota grietas, lije suavemente el área afectada y aplique aceite mineral.
- Deslizamientos: Asegúrese de utilizar en una superficie estable. Si persisten los deslizamientos, considere usar una base anti-deslizante.
- Olores: Si la tabla retiene olores, pruébela con una mezcla de agua y vinagre, y luego enjuague adecuadamente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la tabla, no la deseche de manera irresponsable. Recicle la madera si es posible. Siga las normativas locales sobre residuos para la eliminación adecuada.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o información adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Planche à Découper 300 x 500 mm - Épaisseur 20 mm - Marron (SBP35BR)

1. Informations Générales

La planche à découper SBP35BR est conçue pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et domestiques. Fabriquée en matériaux de haute qualité, elle offre durabilité et hygiène pour la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez toujours utiliser la planche sur une surface stable pour éviter tout glissement.
- Ne pas utiliser la planche pour des aliments chauds pour éviter toute déformation.
- Nettoyer la planche après chaque utilisation pour prévenir la contamination croisée.
- Évitez l'utilisation d'objets tranchants excessifs pour maintenir l'intégrité de la planche.
- Ne pas exposer la planche à des produits chimiques agressifs ou à des températures extrêmes.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : SBP35BR
- Dimensions : 300 mm x 500 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Plastique de haute qualité
- Couleur : Marron
- Utilisation : Professionnelle et domestique

4. Installation et Configuration

1. Retirez la planche de son emballage.
2. Placez la planche sur une surface propre et sèche.
3. Assurez-vous que la surface est stable et ne glisse pas.
4. Testez la planche avec des petits articles avant de l'utiliser pour éviter des désagréments.

5. Fonctionnement

Utilisez la planche pour découper des légumes, de la viande ou d'autres aliments. Placez simplement l'aliment sur la planche et utilisez un couteau approprié pour la découpe.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez la planche à l'eau chaude après chaque utilisation.
- Lavez à l'aide d'un savon doux et éponge non abrasive.
- Évitez d'utiliser des nettoyants agressifs.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si la planche se déforme, ne pas utiliser des produits chauffants pour tenter de la redresser. Remplacez-la par une nouvelle planche.

- Si vous remarquez des taches persistantes, utilisez une pâte de bicarbonate de soude et de l'eau pour frotter délicatement.

8. Élimination

Pour éliminer la planche à découper, suivez les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques. Ne jetez pas dans la nature.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Tavola da Taglio 300 x 500 mm, spessore 20 mm, marrone. Questo prodotto è progettato per soddisfare elevati standard di qualità e sicurezza, garantendo prestazioni ottimali in ogni ambiente di lavoro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per il taglio di alimenti.
- Evitare l'uso di utensili appuntiti o taglienti che possano danneggiare la superficie.
- Non utilizzare in forno, microonde o lavastoviglie.
- Pulire regolarmente per prevenire contaminazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare esposizione prolungata a temperature estreme o umidità.
- In caso di danni, sostituire immediatamente la tavola da taglio.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Dimensioni: 300 x 500 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Marrone
- Resistente agli urti e facile da pulire
- Adatto per ambienti professionali e domestici

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
- Non sovraccaricare la tavola con pesi eccessivi.
- Se utilizzata in un ambiente commerciale, seguire le normative locali relative alla sicurezza alimentare.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per preparare ingredienti come frutta, verdura e carne.
- Utilizzare utensili appropriati per il taglio e per evitare graffi sulla superficie.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche aggressive.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare abrasive che possano danneggiare la superficie.
- Asciugare con un panno pulito per evitare la proliferazione di batteri.
- Conservare in un luogo asciutto quando non in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

In caso di graffi o segni sulla superficie:

- Controllare se sono stati utilizzati utensili appropriati.
- Se la tavola da taglio mostra segni di usura eccessiva, considerare la sostituzione.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziata.
- Contattare un centro di raccolta specializzato per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania