

# 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: SBP35GE

**Cutting Board - 300 x 500mm - Thickness 20mm - Yellow**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Cutting Board

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cutting Board (300 x 500 mm, thickness 20 mm, yellow). This product is designed for professional use in kitchens, offering a durable and sanitary surface for food preparation. It is a crucial tool for chefs and culinary enthusiasts alike.

### 2. Safety Information

#### - Usage Safety:

Ensure the cutting board is placed on a stable surface to prevent slipping during use.

#### - Knife Safety:

Use appropriate knives and avoid excessive force to prevent damage to the board and injury to yourself.

#### - Chemical Safety:

Do not use abrasive cleaners or harsh chemicals that may damage the surface or pose a hazard to food safety.

#### - Allergy Precaution:

Ensure all surfaces are properly cleaned after use to avoid cross-contamination.

#### - Heat Resistance:

Do not place hot items directly on the cutting board to avoid degrading the material.

#### - Breakage:

Inspect the board regularly for cracks or significant wear. If the board shows signs of damage, discontinue use immediately to avoid potential splinters or contamination.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 300 x 500 mm

- Thickness: 20 mm

- Color: Yellow

- Material: Polyethylene

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cutting board from its packaging. Avoid using sharp objects to prevent scratch or damage to the board.

2. Placement: Place the cutting board on a clean, dry, and stable surface. Make sure it is level and secure.

3. Stabilization: For an additional grip, consider using non-slip mats beneath the board if necessary.

### 5. Operation

- Ensure that the board is clean and dry before use.

- Use separate boards for different food types (e.g., raw meats and vegetables) to avoid cross-contamination.

- When cutting, apply even pressure and use a sharp knife to prevent slipping.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the cutting board under running water.

- Clean with mild soap and warm water; avoid abrasive scrubbing pads to protect the surface.

- For deep cleaning, use a solution of vinegar and water, or a commercial kitchen sanitizer.

- Allow the board to air dry completely before storing.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Board has scratches or deep cuts.

Solution: Replace the board if damage affects safety or hygiene.

- Issue: Board retains odors.

Solution: Clean with a baking soda paste or vinegar solution and rinse thoroughly.

### 8. Disposal

Dispose of the cutting board responsibly. If it is damaged and cannot be reused, consider recycling if local facilities allow for the material (polyethylene). Check local regulations for appropriate disposal methods.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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

- Phone Number: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett 300 x 500 mm, Dicke 20 mm, Gelb (SBP35GE)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für den professionellen Einsatz in Küchen und sorgt für eine hygienische Zubereitung von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen. Ein beschädigtes Schneidebrett kann die Lebensmittelsicherheit gefährden.
- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden adäquate Küchenutensilien, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 300 x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Gelb
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Lebensmittelsicher: Ja
- Temperaturbeständig: Bis 80°C

## 4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie das Schneidebrett vorsichtig.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett platziert wird, sauber und trocken ist.
- Legen Sie das Brett auf eine stabile, flache Fläche, um ein Verrutschen während der Benutzung zu verhindern.
- Optional: Verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Vergewissern Sie sich, dass das Schneidebrett sauber ist, bevor Sie es verwenden.
- Schneiden Sie Lebensmittel in geeignete Portionen, ohne das Brett übermäßig zu belasten.
- Wechseln Sie bei verschiedenen Lebensmittelgruppen (z.B. Fleisch, Gemüse) das Brett oder reinigen Sie es gründlich, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Das Schneidebrett kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden (obere Ablage).
- Lagern Sie das Brett immer an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Falls das Schneidebrett Risse oder Verfärbungen aufweist, sollte es sofort ausgetauscht werden.
- Bei unangenehmen Gerüchen, reinigen Sie das Brett gründlich mit einer Backpulver-Lösung (1 TL Backpulver auf 500 ml Wasser).
- Bei weiteren Problemen oder Bedenken kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Vermeiden Sie es, das Produkt im Hausmüll zu entsorgen, um die Umwelt zu schonen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor Snijplank 300 x 500 mm - Dikte 20 mm - Geel

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de snijplank 300 x 500 mm met een dikte van 20 mm. Deze snijplank is ontworpen om een veilige en hygiënische werkomgeving te bieden voor het bereiden van voedsel. De gele kleur helpt bij het onderscheiden van verschillende soorten voedingsmiddelen en vermindert het risico op kruisbesmetting.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een droge, stabiele ondergrond ligt om uitglijden te voorkomen.
- Controleer de snijplank voor gebruik op schade of slijtage. Bij schade, gebruik de snijplank niet.
- Reinig de snijplank na elk gebruik grondig om bacteriën en ziektekiemen te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakte van de snijplank kunnen beschadigen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats, uit de buurt van directe zon en Hitze.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Geel
- Materiaal: Polyethyleen

## 4. Setup en Installatie

- Plaats de snijplank op een droge, vlakke oppervlakte.
- Zorg ervoor dat de snijplank schoon en vrij van stof of andere verontreinigingen is voor gebruik.
- Als u meerdere snijplanken gebruikt, zorg ervoor dat ze goed gescheiden zijn om kruisbesmetting te voorkomen.

## 5. Werking

- Plaats de ingrediënten die u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een geschikt mes voor het snijden van de ingrediënten.
- Na gebruik, verwijder alle resten van de snijplank en begin met de reiniging.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken kan een mengsel van water en baking soda worden gebruikt.
- Spoel de snijplank goed af en laat deze aan de lucht drogen voordat u deze opbergt.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

## 7. Probleemoplossing

- Mocht u een doordringende geur opmerken, zorg dan voor een grondige schoonmaak met een oplossing van water en azijn.
- Als de snijplank kromtrekt, bewaar hem dan op een vlakke ondergrond.
- Bij ernstige schade of slijtage, overweeg om de snijplank te vervangen.

## 8. Afvalverwerking

- Weggooien van de snijplank dient te gebeuren volgens de lokale richtlijnen voor kunststofafval.
- Zorg ervoor dat u de snijplank in een recyclingcontainer voor plastics plaatst als deze versleten is.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 300 x 500 mm, Grosor 20 mm - Amarillo

## 1. Información General

La tabla de cortar amarilla de 300 x 500 mm y grosor de 20 mm está diseñada para el uso intenso en ambientes comerciales y domésticos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla ofrece durabilidad y una superficie segura para manipular alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo para la preparación de alimentos. No usar como superficie para utensilios calientes.
- Evitar resbalones: Coloque la tabla sobre superficies planas y secas.
- Sustancias químicas: Mantener alejada de productos químicos agresivos y ácidos que puedan dañar la superficie.
- Higiene: Lave la tabla después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.
- Inspección Periódica: Inspeccione la tabla regularmente en busca de grietas o daños que puedan afectar la seguridad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 300 x 500 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Amarillo
- Material: Plástico de alta densidad
- Resistente a cortes y manchas
- Aprobado para uso alimentario

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la tabla de su embalaje.
- Paso 2: Coloque la tabla en una superficie plana y estable. Asegúrese de que esté limpia y seca.
- Paso 3: Para mayor estabilidad, puede utilizar un tapete antideslizante debajo de la tabla si es necesario.

## 5. Operación

- Utilice cuchillos apropiados para cortar en la superficie de la tabla.
- Para evitar daños, no golpee la tabla ni la utilice para cortar alimentos duros, como huesos o nueces.
- Cambie la tabla de cortar según sea necesario si se presentan signos de desgaste.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Desinfecte la tabla regularmente con una solución de cloro diluido o detergente desinfectante para alimentos.
- Se recomienda guardar la tabla en un lugar limpio y seco, lejos de la luz solar directa.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se deforma.  
Solución: Asegúrese de que la tabla esté almacenada de forma correcta, de pie y no apilada con otras tablas.
- Problema: Dificultad para limpiar manchas.  
Solución: Use un limpiador específico para plásticos y siga las instrucciones del fabricante.

## 8. Eliminación

- La tabla de cortar debe ser desechada de acuerdo con las regulaciones locales.
- Si ya no se utiliza, considere reciclar el plástico o desecharlo en un vertedero autorizado.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DE LA PLANCHE À DÉCOUPER 300 X 500 MM ÉPAISSEUR 20 MM JAUNE

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper. Ce produit est conçu pour répondre aux normes de sécurité les plus élevées et offrir une durabilité exceptionnelle dans les environnements de cuisine professionnels.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ne pas utiliser la planche à découper pour des applications autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Manipulation: Toujours porter des gants lorsque vous manipulez des éléments coupants.
- Entretien: Gardez la planche propre et inspectez-la régulièrement pour détecter tout signe d'usure.
- Stockage: Entrez la planche à découper dans un endroit sec et propre, loin de la lumière directe du soleil.
- Évitez la chaleur excessive: Ne placez pas la planche à proximité de sources de chaleur directes.
- Enfants: Ne laissez pas les enfants manipuler la planche sans supervision.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions: 300 x 500 mm
- Épaisseur: 20 mm
- Couleur: Jaune
- Matériau: Polyéthylène de haute densité
- Résistance à la chaleur: JUSQU'À 70°C
- Usage: Conçu pour le secteur alimentaire

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballer soigneusement la planche à découper.
2. Placer la planche sur une surface plane et stable, loin des bords de la table ou du comptoir.
3. Assurez-vous que la surface de travail est propre et exempte de graisse ou d'autres contaminants.
4. Si nécessaire, utilisez des coussinets en caoutchouc pour éviter tout glissement.

### 5. Utilisation

- Utiliser la planche à découper sur des surfaces planes et stables.
- Évitez d'utiliser des couteaux très tranchants qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Après utilisation, rincez à l'eau chaude et savonneuse.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Pour une désinfection approfondie, utiliser une solution de vinaigre et d'eau.
- Ranger la planche dans un endroit propre et sec.

### 7. Dépannage

- Problème: La planche glisse pendant l'utilisation.  
Solution: Vérifiez la surface sur laquelle la planche est placée; ajoutez des coussinets si nécessaire.
- Problème: Dommages apparents sur la surface.  
Solution: Remplacer la planche si elle est trop endommagée.

### 8. Élimination

Ne jetez pas la planche à découper dans la poubelle ordinaire. Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans notre produit. Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire!

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

La nostra tagliere gialla 300 x 500 mm con uno spessore di 20 mm è progettata per garantire la massima igiene e sicurezza durante la preparazione degli alimenti. Realizzata in polietilene ad alta densità, questa tagliere è resistente, durevole e ideale per l'uso in cucine commerciali e domestiche.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per alimenti.
- Non esporre a temperature superiori a 100°C.
- Non lasciare la tagliere in immersione prolungata in acqua o detersivi.
- Non utilizzare spugne abrasive o materiali che possano graffiare la superficie.
- Verificare regolarmente la tagliere per segni di usura o danni. Se danneggiata, sostituire immediatamente.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

Dimensioni: 300 x 500 mm

Spessore: 20 mm

Materiale: Polietilene ad alta densità

Colore: Giallo

Peso: 1.5 kg

Resistente alle macchie e facili da pulire

Adatta per il contatto con alimenti

### Installazione e Setup

1. Posizionare la tagliere su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di detriti.
3. La tagliere può essere utilizzata immediatamente, non è necessaria alcuna installazione specifica.

### Operazione

- Utilizzare un coltello affilato per una migliore prestazione.
- Separare gli alimenti freschi da quelli crudi per evitare contaminazioni incrociate.
- Pulire sempre la tagliere tra un utilizzo e l'altro con acqua calda e sapone, risciacquando abbondantemente.

### Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare in lavastoviglie per prolungare la vita della tagliere.
- Per una pulizia più profonda, utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

### Risoluzione dei problemi

- Se la tagliere presenta segni di usura o danni, interrompere immediatamente l'uso.
- In caso di odori persistenti o macchie, provare a immergere la tagliere in una soluzione di acqua calda e bicarbonato di sodio per alcune ore, quindi lavare normalmente.

### Smaltimento

Smaltire la tagliere secondo le normative locali relative ai materiali in plastica. Non gettare nel normale indifferenziato.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania