

# 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: SBP35GR

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



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) Green SBP35GR

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for professional and domestic use, providing a sturdy and durable surface for food preparation. Made from robust materials, this cutting board ensures hygiene and safety while on the job.

## 2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable and flat surface to prevent slipping.
- Ensure the board is clean and dry before each use to maintain hygiene and effectiveness.
- Avoid using sharp knives that may damage the surface of the cutting board.
- Do not expose the cutting board to extreme temperatures or direct flame.
- Do not use for non-food-related tasks, as it can compromise cleanliness and safety.
- Regularly inspect the board for any cracks or damage and replace if necessary.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board
- Dimensions: 300 x 500 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Green
- Material: [Insert materials used if available]
- Weight: [Insert weight if available]

## 4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Place the cutting board on a clean, dry countertop or work surface.
3. Ensure that the surface beneath the board is level and sturdy to prevent movement during use.
4. If you wish to protect surfaces further, consider placing a damp cloth under the cutting board to enhance stability.

## 5. Operation

- Use a designated knife appropriate for the type of food being prepared.
- Always cut away from your body and keep fingers positioned safely.
- For best results, chop and slice using a rocking motion with the knife.
- After use, immediately clean the board to prevent food contamination.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and allow to air dry completely before storing.
- Do not put the cutting board in the dishwasher.
- Periodically treat with food-safe mineral oil to maintain the board's integrity and prolong lifespan.

## 7. Troubleshooting

- If the board shows signs of warping or cracking, discontinue use as it may compromise food safety.
- For stubborn stains or odors, a mixture of baking soda and water can be applied as a gentle abrasive scrub.
- If the board slips during use, ensure the surface it is on is level and clean. Consider using a non-slip mat underneath.

## 8. Disposal

- When the cutting board has reached the end of its usable life and shows significant wear, it should be disposed of responsibly.
- Check local regulations for disposal of plastic materials and recycling options.
- If applicable, consider re-purposing it as a craft surface or for other safe household uses.

## 9. Contact

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

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for using the GGM Gastro Cutting Board. Enjoy safe and efficient food preparation!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für Schneidebrett 300 x 500 mm, Dicke 20 mm, Grün

## 1. Allgemeine Informationen

Das Schneidebrett ist ein essentielles Küchengerät, das in der Gastronomie und im privaten Bereich verwendet wird. Es wurde entwickelt, um eine sichere und hygienische Arbeitsfläche für das Schneiden von Lebensmitteln bereitzustellen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Schneidebrett auf einer stabilen und ebenen Fläche zu platzieren, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, um Beschädigungen und Verletzungen zu verhindern.
- Halten Sie das Brett von Wärmequellen fern, um Verformungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch gründlich, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Schneidebrett regelmäßig auf Risse oder Abnutzungen. Bei Beschädigungen sollte es nicht mehr verwendet werden.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 300 mm x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Grün
- Material: Lebensmittelsicher und hochgradig langlebig

## 4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
- Spülen Sie das Brett vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser ab.
- Platzieren Sie das Brett auf einer stabilen, sauberen Fläche in Ihrer Küche.
- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett sicher und eben aufliegt, um ein Verrutschen zu verhindern.

## 5. Bedienung

- Verwenden Sie geeignete Küchenmesser für die jeweilige Zubereitung.
- Schneiden Sie Lebensmittel in angemessenen Portionen, um ein Abrutschen des Schneidguts zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und spüle es gründlich ab.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Spülmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Brett vollständig, bevor Sie es lagern, um Schimmel zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett flach oder vertikal an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder Abnutzungen: Überprüfen Sie das Schneidebrett regelmäßig. Bei Schäden sollte es ausgetauscht werden.
- Bei unangenehmen Gerüchen: Reinigen Sie das Brett gründlich mit Essig oder Backpulver zur Geruchsneutralisation.
- Bei Verfärbungen: Verwenden Sie eine Mischung aus Wasser und Zitronensaft zur Entfernung von Flecken.

## 8. Entsorgung

- Das Schneidebrett sollte gemäß den lokalen Vorschriften für Holzprodukte entsorgt werden.
- Bei der Entsorgung darauf achten, umweltfreundliche Praktiken zu befolgen.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen 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

Producthandleiding voor Snijplank 300 x 500mm Dikte 20mm Groen (SBP35GR)

## 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en andere voedselbereidingsomgevingen. Het hoogwaardige kunststof materiaal biedt een veilige, hygiënische en duurzame oplossing voor het snijden van diverse voedingsmiddelen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de doeleinden waarvoor deze is bedoeld.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond ligt tijdens gebruik om ongelukjes te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen, wat kan leiden tot onveilige situaties.
- Reinig de snijplank grondig na ieder gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Plaats de snijplank niet in de buurt van open vuur of andere verwarmingsbronnen.
- Indien de snijplank tekenen van slijtage vertoont, vervang deze dan om de voedselveiligheid te waarborgen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300mm x 500mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Groen

## 4. Installatie en Opbouw

Bij de installatie van de snijplank zijn geen speciale stappen vereist. Plaats de snijplank eenvoudig op een schoon, vlak oppervlak in uw keuken of voedselbereiding ruimte. Zorg ervoor dat er geen obstakels zijn die de toegang of het gebruik van de snijplank kunnen belemmeren.

## 5. Bediening

Gebruik de snijplank door het voedsel op het oppervlak te plaatsen en snijd met een scherp mes. Zorg ervoor dat je stevig grip hebt op de snijplank om het risico op verschuiven te minimaliseren tijdens het snijden.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met heet water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om het oppervlak schoon te maken. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Spoel de snijplank grondig af en laat deze aan de lucht drogen voor veilig gebruik.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang de snijplank indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Als de snijplank kromtrekt of veel krassen vertoont, kan dit duiden op overmatig gebruik of gebruik van te scherpe voorwerpen. Vervang de snijplank in dit geval.
- Bij hardnekkige vlekken kan een mengsel van azijn en water helpen om deze te verwijderen. Laat niet inweken, maar veeg het mengsel snel af.

## 8. Afvoer

De snijplank kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled via de daarvoor bestemde kunststofverzamelpunten. Zorg ervoor dat u deze op de juiste manier afvoert volgens de lokale voorschriften voor afvalbeheer.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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 500mm, Grosor 20mm, Verde (SBP35GR)

## 1. Información General

La tabla de cortar SBP35GR está diseñada para uso profesional en la cocina. Su material de alta calidad asegura durabilidad y resistencia a cortes, haciendo de este producto una herramienta esencial para chefs y cocineros en general.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga la tabla de cortar en un lugar seco y limpio.
- No utilice la tabla para cortar alimentos que puedan estar contaminados.
- Evite el contacto directo de la tabla con fuentes de calor.
- Reemplace la tabla si presenta signos de daño o desgaste excesivo.
- Lave la tabla antes y después de cada uso para evitar la propagación de bacterias.
- Utilice utensilios adecuados para evitar cortes en la superficie.
- No coloque la tabla en el lavavajillas a menos que el fabricante indique lo contrario.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 300 x 500 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Color: Verde
- Resistente a las manchas y olores
- Aprobado para contacto directo con alimentos

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de su embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la tabla esté limpia antes de iniciar su uso.
4. No es necesaria una instalación adicional; la tabla está lista para usar una vez desenfrenados de su embalaje.

## 5. Funcionamiento

- Coloque la tabla en una superficie donde haya suficiente espacio para cortar.
- Utilice un cuchillo adecuado para cortes.
- Evite el uso de cuchillos de serrucho, ya que pueden dañar la superficie de la tabla.
- Después de uso, retire cualquier alimento restante y limpie la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón tras cada uso.
- Use una esponja suave o un paño no abrasivo para evitar rayones.
- No la sumerja en agua por períodos prolongados.
- Para eliminar olores persistentes, puede usar una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

## 7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta manchas que no se pueden limpiar, intente usar un producto de limpieza específico para plásticos.
- Si encuentra que la superficie está dañada, considere reemplazar la tabla para asegurar la higiene en la preparación de alimentos.

## 8. Descarte

Al final de su vida útil, descarte la tabla de manera responsable. Consulte con las normativas locales sobre el reciclaje de plásticos.

## 9. Contacto

Para más información, puede contactarnos a:

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 - Verte (SBP35GR)

## 1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la planche à découper 300 x 500 mm, épaisseur 20 mm - Verte (SBP35GR). Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins de préparation alimentaire avec un matériau durable et conforme aux normes de sécurité.

## 2. Informations de sécurité

Pour garantir une utilisation sûre de la planche à découper :

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement pour la préparation des aliments. N'utilisez pas pour couper des objets durs ou non alimentaires.
- Surfaces non glissantes : Veillez à ce que la planche soit placée sur une surface stable pour éviter les glissades.
- Entretien personnel : Lavez-vous toujours les mains avant et après l'utilisation de la planche à découper pour éviter la contamination croisée.
- Examen régulier : Inspectez la planche régulièrement pour détecter les signes d'usure ou de dommages. Remplacez-la si elle est endommagée.
- Stockage : Rangez la planche dans un endroit propre et sec, loin des sources de chaleur.
- Produits chimiques : N'utilisez pas de produits chimiques agressifs pour nettoyer la planche.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Caractéristiques techniques

- Dimensions : 300 mm x 500 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Verte
- Matériau : Polyéthylène robuste
- Conforme aux normes de sécurité alimentaire (EU)

## 4. Installation et configuration

La planche à découper est prête à être utilisée dès son déballage. Suivez ces étapes simples :

1. Déballage : Retirez la planche de son emballage et vérifiez qu'elle n'est pas endommagée.
2. Sélection de la surface : Placez la planche sur une surface de travail propre, plane et stable.
3. Préparation à l'utilisation : Avant la première utilisation, lavez la planche à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser la planche à découper :

1. Placez des aliments que vous souhaitez couper sur la planche.
2. Utilisez un couteau approprié pour trancher ou hacher les aliments.
3. Faites attention à la sécurité lors de la manipulation des couteaux.

## 6. Nettoyage et entretien

Pour garantir une durée de vie prolongée et une utilisation hygiénique :

1. Nettoyage après utilisation : Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude et du savon ou au lave-vaisselle selon les spécifications.
2. Désinfection : Utilisez un désinfectant alimentaire pour désinfecter la planche après la manipulation de viandes crues.
3. Séchage : Séchez soigneusement avec un chiffon propre ou laissez sécher à l'air.

## 7. Dépannage

En cas de problème d'utilisation :

- Dommages visibles : Si la planche présente des fissures ou des éraflures, ne l'utilisez pas et remplacez-la.
- Odeurs persistantes : Si des odeurs persistent, nettoyez avec une solution de bicarbonate de soude et d'eau.

Pour d'autres problèmes, contactez notre service client.

## 8. Élimination

La planche à découper doit être recyclée conformément aux réglementations locales. Ne la jetez pas dans les déchets ménagers. Consultez votre collectivité locale pour les options de recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere Verde 300 x 500 mm, Spessore 20 mm (SBP35GR)

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del tagliere verde SBP35GR. Questo prodotto è progettato per l'uso professionale nella preparazione degli alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, offre durabilità e sicurezza per l'uso quotidiano in ristoranti, alberghi e cucine industriali.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il tagliere solo per scopi alimentari. Non utilizzarlo per attività non previste.
- Controllo visivo: Ispezionare il tagliere regolarmente per assicurarsi che non presenti danni o crepe.
- Pulizia: Pulire il tagliere dopo ogni uso per evitare contaminazioni. Utilizzare detergenti adeguati e sciacquare abbondantemente.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano da fonti di calore.
- Bambini: Tenere il tagliere fuori dalla portata dei bambini.
- Manipolazione: Evitare colpi o urti violenti che potrebbero danneggiare il materiale.
- Materiali: Assicurarsi che gli utensili utilizzati non siano abrasivi per evitare graffi.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 300 x 500 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: Polipropilene alimentare
- Colore: Verde
- Resistente: Anti-batterico e facile da pulire
- Utilizzo consigliato: Preparazione di carne, pesce e verdure

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il tagliere dalla confezione e verificare che non ci siano difetti.
- Posizionare il tagliere su una superficie piano e stabile.
- Assicurarsi che il tagliere non scivoli. Se necessario, utilizzare un tovagliolo antiscivolo sotto di esso.
- Non è richiesta alcuna installazione aggiuntiva.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere come superficie di lavoro per la preparazione degli alimenti.
- Assicurarsi di usare utensili adatti per non danneggiare la superficie.
- Per la separazione di alimenti crudi e cotti, è consigliato utilizzare taglieri di colori diversi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Sciacquare bene e asciugare con un panno pulito.
- Non immergere il tagliere in acqua per lungo tempo e non utilizzare lavastoviglie.
- Conservare in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Macchie persistenti: Utilizzare una soluzione di aceto e acqua per rimuovere le macchie.
- Odori: Strofinare con limone per eliminare gli odori.
- Danneggiamento: Se il tagliere presenta crepe, è consigliato sostituirlo.

## 8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il tagliere in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei materiali in plastica.
- Non gettare il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania