

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: SBP35R

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board SBP35R

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cutting Board (300 x 500 mm, Thickness 20 mm, Red, Model: SBP35R). This cutting board is designed for a variety of food preparation tasks in home and professional kitchens. Its durable construction and vibrant color enhance both functionality and safety during food handling.

2. Safety Information

- General Precautions: Use the cutting board on a stable, flat surface to prevent accidents during food preparation.
- Food Safety: Ensure the cutting board is suitable for the type of food being prepared. Do not use it for raw meat if other food types are on the board to avoid cross-contamination.
- Handling: Do not drop or expose the board to extreme temperatures as it may warp or crack.
- Cleaning: Wash the cutting board with soapy water after each use. Do not submerge in hot water.
- Storage: Store the board in a dry area and avoid stacking heavy items on top of it.

3. Product Specifications

- Dimensions: 300 x 500 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: (Please refer to product packaging for weight details)

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board from its packaging.
2. Place the cutting board on a stable, flat surface in your kitchen.
3. Ensure that the work area is clear of any obstructions to provide ample workspace.
4. For hygiene purposes, wash the board with warm, soapy water before its first use. Rinse thoroughly and dry.

5. Operation

- Use a sharp knife suitable for cutting tasks. Avoid using knives that are overly blunt as this can damage the cutting board surface.
- Always use a clean section of the board for different food types to avoid cross-contamination.
- For best results, slice food using a rocking motion rather than applying excessive pressure to prevent damaging the board.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with hot, soapy water.
- Utilize a scrub brush or sponge to remove any food particles or stains.
- Rinse with clean water and dry with a clean cloth or allow to air dry.
- For deeper cleaning, you may sprinkle baking soda or use a vinegar solution to eliminate odors.

7. Troubleshooting

- Warping: If the board becomes warped, avoid exposure to direct heat. Store it flat in a cool, dry place.
- Stains or Odors: For persistent stains or odors, use a mixture of baking soda and water to scrub the affected area.

8. Disposal

When the cutting board is no longer usable, it should be disposed of responsibly. Contact your local waste management authority for guidance on the proper disposal method for plastic waste. Consider recycling if your local facilities accept such materials.

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 das Schneidebrett 300 x 500mm, Dicke 20mm, Rot (SBP35R)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts SBP35R. Dieses hochwertige Produkt wurde aus langlebigem Material entwickelt und ist ideal für gewerbliche oder private Küchen. Es bietet eine hygienische Oberfläche zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Benutzung des Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie stets darauf, das Brett auf einer stabilen, ebenen Fläche zu platzieren, um ein Verrutschen zu verhindern.
 - Scharfe Messer können Verletzungen verursachen. Seien Sie beim Schneiden vorsichtig und vermeiden Sie übermäßigen Druck.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um Bakterien und Kontaminationen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Beschädigungen (Risse, Abplatzungen) sollte das Brett nicht mehr verwendet werden.
- Halten Sie das Produkt von Wärmequellen fern, um Verformungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Schneidebrett SBP35R
- Material: HDPE (hochdichtes Polyethylen)
- Maße: 300 mm x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Rot
- Temperaturbeständigkeit: Bis 90 °C
- Lebensmittelecht: Ja
- Reinigung: Spülmaschinenfest

4. Aufstellung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett verwendet wird, sauber und trocken ist.
3. Platzieren Sie das Schneidebrett flach auf der Arbeitsfläche.
4. Überprüfen Sie, ob das Brett stabil steht und nicht wackelt. Andernfalls nehmen Sie das Brett ab und wählen Sie eine andere Stelle.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur zur Zubereitung von Lebensmitteln.
- Schneiden Sie Lebensmittel immer auf der flachen Oberfläche des Brettes.
- Verwenden Sie scharfe, aber geeignete Messer, um eine Beschädigung der Oberfläche des Brettes zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Das Brett kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzung oder Risse und ersetzen Sie es bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett verrutscht.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und trocken ist. Verwenden Sie bei Bedarf Antirutschmatten.
- Problem: Sichtbare Beschädigungen.
 - Lösung: Bei Rissen oder Abplatzungen das Brett nicht mehr verwenden und ersetzen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Das Produkt ist recycelbar. Bitte beachten Sie die entsprechenden Hinweise zur Mülltrennung.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Snijplank 300 x 500 mm (Dikte 20 mm) - Rood (SBP35R)

1. Algemene informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voor thuisgebruik. Met een afmeting van 300 x 500 mm en een dikte van 20 mm biedt deze snijplank een stevige en betrouwbare ondergrond voor het bereiden van voedsel. De rode kleur helpt bij het bevorderen van voedselveiligheid door kruisbesmetting te voorkomen, omdat deze kleur specifiek is bedoeld voor het voorbereiden van rauw vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Reinig de snijplank grondig voor en na elk gebruik om de kans op bacteriële besmetting te minimaliseren.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stevige ondergrond om te voorkomen dat deze verschuift tijdens gebruik.
- Bewaar de snijplank op een droge plek om schimmel- en bacteriegroei te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Polyethyleen
- Kleur: Rood
- Gewicht: 1,5 kg
- Geschikt voor temperaturen van -40°C tot +80°C
- Vaatwasserbestendig

4. Opstelling en installatie

- Voordat u de snijplank in gebruik neemt, ondoek de verpakking en inspecteer de plank op eventuele beschadigingen.
- Plaats de snijplank op een schone, vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijplank niet in de buurt van hittebronnen of direct zonlicht wordt geplaatst.
- Indien nodig, gebruik een antislipmat om te voorkomen dat de snijplank verschuift tijdens gebruik.

5. Gebruik

- Snijd voedsel met een scherp mes om de levensduur van de snijplank te verlengen.
- Gebruik de snijplank voor de juiste voedselgroepen zoals groenten, fruit, of rauw vlees (indien een gekleurde snijplank voor vlees).
- Vermijd het snijden van bevroren voedingsmiddelen, omdat dit de snijplank kan beschadigen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Voor een grondigere reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden geplaatst.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Controleer regelmatig op krassen en beschadigingen; vervang de snijplank bij ernstige schade.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank ruikt onaangenaam
Oplossing: Reinig met een mengsel van water en azijn en laat goed drogen.
- Probleem: Snijplank staat instabiel
Oplossing: Zorg voor een vlakke ondergrond en gebruik een antislipmat.

8. Verwijdering

Wanneer de snijplank aan het einde van zijn levensduur is, dient deze op een milieuvriendelijke manier te worden afgevoerd. Controleer lokale voorschriften voor kunststofafval en zorg ervoor dat de snijplank correct wordt gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: 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 - Rojo

1. Información General

Gracias por elegir nuestra tabla de cortar. Este producto está diseñado para proporcionar un área de trabajo segura y eficiente en su cocina.

2. Información de Seguridad

- Mantenga la tabla de cortar en un lugar seco y limpio para evitar el crecimiento de bacterias.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas o a fuentes directas de fuego.
- Use solamente utensilios de cocina adecuados para evitar rayones o daños en la superficie.
- Lave la tabla inmediatamente después de su uso, especialmente después de cortar carne o pescado.
- Inspeccione la tabla regularmente en busca de daños o desgastes y retírela de uso si presenta alguna imperfección.
- No utilice productos químicos agresivos para limpiar la tabla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 300 mm x 500 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Uso: Apto para contacto con alimentos

4. Instalación y Configuración

- Coloque la tabla de cortar en una superficie plana y estable antes de usarla.
- Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca.
- Para evitar el deslizamiento, puede usar un paño húmedo debajo de la tabla.
- Verifique que no haya objetos ni residuos que puedan interferir en el uso de la tabla.

5. Operación

- Use la tabla de cortar en una zona de trabajo adecuada.
- Al cortar, use cuchillos afilados para evitar esfuerzos innecesarios.
- Alternar entre diferentes secciones de la tabla puede disminuir el desgaste.
- Evite cortar alimentos ácidos directamente sobre la superficie para preservar su integridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, use una solución de vinagre y agua o un desinfectante apto para utensilios de cocina.
- Seque la tabla completamente antes de almacenarla.
- No sumerja la tabla en agua ni la lave en lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- Si la superficie presenta cortes profundos, considere reemplazar la tabla.
- Si hay manchas persistentes, repetir la limpieza con un compuesto más fuerte compatible con alimentos.
- En caso de olores, limpie con bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

- Recicle la tabla de cortar si es posible, ya que está hecha de material reciclable.
- Si la tabla está dañada y no se puede reciclar, deséchela en el contenedor de residuos sólidos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper SBP35R (300 x 500 mm, épaisseur 20 mm, rouge)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper SBP35R. Conçue pour répondre aux besoins des professionnels de la cuisine, cette planche est fabriquée en matériau de haute qualité, garantissant durabilité et fonctionnalité.

2. Informations de Sécurité

Pour assurer une utilisation sécuritaire de la planche à découper SBP35R, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisation appropriée : Destinée uniquement à la découpe d'aliments.
- Surface stable : Toujours placer la planche sur une surface stable pour éviter les glissements.
- Propreté : Lavez la planche avant chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Coupures et blessures : Manipulez les couteaux avec précaution pour éviter les blessures.
- Stockage : Gardez la planche dans un endroit sec et propre pour éviter le développement de bactéries.
- Réparation : Ne pas tenter de réparer une planche endommagée ; remplacez-la si nécessaire.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle: SBP35R
- Dimensions: 300 x 500 mm
- Épaisseur: 20 mm
- Couleur: Rouge
- Matériau: Plastique haute résistance

4. Mise en Place et Installation

1. Déballage : Retirez soigneusement la planche de son emballage.
2. Vérification : Inspectez la planche pour s'assurer qu'elle n'est pas endommagée.
3. Positionnement : Placez la planche sur une surface de travail propre, sèche et uniforme.
4. Stabilité : Assurez-vous que la planche est stable avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Placez les aliments que vous souhaitez découper au centre de la planche.
- Utilisez un couteau approprié pour découper, en prenant soin de maintenir une bonne posture pour éviter les blessures.
- Après utilisation, retirez tous les aliments et nettoyez la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de javel ou d'autres produits agressifs qui pourraient endommager la surface.
- Rincez bien et laissez sécher à l'air libre.
- Inspectez régulièrement la planche pour détecter toute dégradation et remplacez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse pendant l'utilisation.
- Solution : Utilisez un tapis antidérapant en-dessous ou vérifiez la surface de travail pour la propreté.
- Problème : Rayures ou dommages visibles.
- Solution : Remplacez la planche pour éviter une contamination croisée.

8. Élimination

- La planche à découper SBP35R est recyclable. Vérifiez les directives locales sur le recyclage et l'élimination des plastiques pour vous assurer d'une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Conservez ce manuel à proximité pour référence future. Merci d'avoir choisi GGM Gastro.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere Rosso 300 x 500 mm Spessore 20 mm - SBP35R

1. Informazioni Generali

Il tagliere rosso SBP35R è progettato per l'uso professionale in ristoranti, cucine commerciali e ambienti domestici. Realizzato in materiale di alta qualità, garantisce resistenza e durata nel tempo, rendendolo ideale per una varietà di applicazioni culinarie.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo per scopi alimentari.
- Non esporre il tagliere a temperature elevate o a fonti di calore diretto.
- Assicurarsi che la superficie del tagliere sia pulita e asciutta prima dell'uso per evitare scivolamenti.
- Non utilizzare utensili affilati o oggetti che potrebbero danneggiare la superficie del tagliere.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Dimensioni: 300 mm x 500 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Plastica di alta qualità, approvata per uso alimentare
- Antiscivolo: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il tagliere.
- Verificare che l'area di lavoro sia pulita e priva di contaminazione.
- Posizionare il tagliere sulla superficie di lavoro, assicurandosi che sia fermo e stabile.
- Non è richiesta alcuna installazione complessa; il tagliere è pronto per l'uso immediato.

5. Operazione

- Utilizzare utensili idonei (coltelli, spatole) per il taglio.
- Assicurarsi che il tagliere sia sempre pulito durante l'uso per garantire la sicurezza alimentare.
- Non sovraccaricare il tagliere oltre la sua capacità standard.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire il tagliere con acqua calda e sapone.
- È possibile utilizzare una soluzione di aceto e acqua per disinfettare.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Lavabile in lavastoviglie per una pulizia approfondita.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta segni di usura o crepe, interrompere immediatamente l'uso.
- Assicurarsi che il tagliere sia asciutto e che non ci siano residui di cibo prima di riporlo.
- In caso di domande o problemi, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il tagliere secondo le normative di smaltimento dei rifiuti locali.
- Non gettare il tagliere nell'ambiente; riciclare se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o per segnalare un problema, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania