

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: SBP35SET

(6 pieces) Cutting board set - 300x500mm - Thickness 20mm - Multi-colored



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

EN ENGLISH

Product Manual: 6 Pieces Cutting Board Set

1. General Information

Thank you for choosing the 6 Pieces Cutting Board Set. This versatile set comes in a variety of colors and is designed for both professional and home use, providing a hygienic and efficient surface for food preparation.

2. Safety Information

- Always use a cutting board on a stable, flat surface.
- Keep cutting boards dry when not in use to prevent slipping.
- Avoid using sharp knives on glass, stone, or ceramic tops without a cutting board underneath.
- Do not expose the cutting boards to extreme heat; they are not suitable for oven use.
- Regularly inspect your cutting boards for any signs of wear or damage. Replace if any cracks, deep grooves, or breaks are found.
- Avoid using bleach or abrasive cleaners which may damage the surface of the boards.
- Keep out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Dimensions: 300 x 500 mm
- Thickness: 20 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Multi-colored
- Weight: 1.5 kg (approx. per board)

4. Setup and Installation

1. Unbox the cutting board set and remove any protective wrapping.
2. Before first use, wash each cutting board with warm, soapy water and rinse thoroughly.
3. Dry each board completely with a clean cloth.
4. Place the cutting boards flat on a stable and dry surface when in use.

5. Operation

1. Select the appropriate cutting board based on the type of food you are preparing (meat, vegetables, bread, etc.).
2. Prepare the food items directly on the cutting board surface, using the proper knife to avoid damaging the board.
3. Ensure you clean the cutting board with hot soapy water after each use, especially when switching between raw meats and other foods.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean each cutting board with warm soapy water after each use.
- For stubborn stains, a mixture of baking soda and lemon juice can be used as a natural cleaner.
- Do not place the cutting boards in the dishwasher unless explicitly stated as safe.
- Store the cutting boards in a dry place to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- Problem: Surface stains remain after cleaning.
 - Solution: Try using a paste made from baking soda and water to scrub the affected area gently.
- Problem: Cutting board feels slippery.
 - Solution: Ensure the surface is clean and dry before use. Use a damp cloth underneath for added stability.

8. Disposal

When disposing of the cutting boards, consider recycling options where available. If disposal in regular waste is necessary, ensure the boards are clean and free from any food residue.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our cutting board set. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das 6-teiliges Schneidebrett-Set 300x500mm, Dicke 20mm, Mehrfarbig

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des 6-teiligen Schneidebrett-Sets. Dieses Set ist ideal für professionelle Küchen sowie für den privaten Gebrauch. Hergestellt aus hochwertigen Materialien bietet es eine langlebige und hygienische Lösung für die Lebensmittelzubereitung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Schneidebretter ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln. Vermeiden Sie andere Anwendungen, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Sicherheit beim Schneiden: Schneiden Sie immer auf einer stabilen, flachen Oberfläche. Achten Sie darauf, die Finger von der Klinge fern zu halten.
- Temperaturbeständigkeit: Die Bretter sind bis zu 60°C temperaturbeständig. Vermeiden Sie Kontakt mit heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten.
- Reinigung: Reinigen Sie die Bretter regelmäßig, um eine Hygiene sicherzustellen. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und vermeiden Sie abrasive Materialien.
- Lagerung: Lagern Sie die Bretter an einem trockenen Ort. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung, um Verfärbungen zu verhindern.
- Aufsicht: Lassen Sie Kinder beim Umgang mit den Schneidebrettern nicht unbeaufsichtigt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Größe: 300 x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Mehrfarbig
- Anzahl der Teile: 6

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Überprüfen Sie das Set auf Beschädigungen oder Fehlteile. Bei Mängeln kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.
3. Aufbewahrung: Lagern Sie die Schneidebretter gestapelt, um Platz zu sparen. Stellen Sie sicher, dass der Lagerort sauber und trocken ist.

5. Betrieb

Die Schneidebretter sind betriebsbereit, sobald Sie sie entpackt und gereinigt haben. Verwenden Sie die Bretter für verschiedene Lebensmittelgruppen, um die Kreuzkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie die Bretter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Seifenmittel ab. Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch.
- Desinfektion: Für eine gründliche Desinfektion können Sie eine Mischung aus Wasser und Essig verwenden.
- Trocknen: Lassen Sie die Bretter an der Luft trocknen oder wischen Sie sie mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.
- Lagerung: Stellen Sie sicher, dass die Bretter vollständig trocken sind, bevor Sie sie lagern.

7. Fehlerbehebung

- Verfärbung: Bei Verfärbungen verwenden Sie eine Paste aus Backpulver und Wasser. Tragen Sie die Paste auf die betroffene Stelle auf, lassen Sie sie kurz einwirken und spülen Sie dann ab.
- Geruchsbildung: Bei unangenehmen Gerüchen reinigen Sie die Bretter mit einer Zitrone oder einer Mischung aus Wasser und Essig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, das Produkt umweltgerecht zu recyceln.

9. Kontakt

- Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
- E-Mail: info@ggmgastro.com
 - Telefon: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het 6-delige Snijplanken Set

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het 6-delige Snijplanken Set. Dit product is ontworpen voor zowel professionele als thuisgebruikers die behoefte hebben aan duurzame en veelzijdige snijplanken. De snijplanken zijn veelzijdig en ideaal voor het bereiden van voedsel in verschillende kleuren om kruisbesmetting te voorkomen.

2. Veiligheid Informatie

- Gebruik de snijplanken alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplanken op een schone, vlakke ondergrond worden gebruikt om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen zoals messen die de snijplanken kunnen beschadigen.
- Vermijd het in contact laten komen van de snijplanken met extreem hoge temperaturen of open vlammen.
- Let op: de snijplanken zijn niet geschikt voor de afwasmachine.
- Bewaar de snijplanken op een droge plek om schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de snijplanken op beschadigingen en vervang deze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Multi-kleuren

4. Opzetten en Installatie

1. Haal de snijplanken uit de verpakking.
2. Zorg ervoor dat de oppervlakken waarop u de snijplanken plaatst schoon en droog zijn.
3. Plaats de snijplanken op een stevig en vlakke ondergrond om stabiliteit te waarborgen.
4. Bij gebruik in professionele omgevingen, zorg voor voldoende ruimte tussen de planken om kruisbesmetting te voorkomen.

5. Bediening

- Gebruik een scherp mes voor het snijden van voedsel op de snijplanken.
- Whiteboard markers kunnen op de snijplanken worden gebruikt voor tijdelijke markeringen, maar moeten worden verwijderd na gebruik.
- Na gebruik, spoel de snijplanken af met warm water en een milde zeep.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplanken na elk gebruik met warm water en een milde zeep.
- Gebruik geen schurende middelen die het oppervlak van de snijplanken kunnen beschadigen.
- Droog de snijplanken grondig af met een schone doek voordat u ze opbergt.
- Sla de snijplanken op een droge plek op om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

Probleem: Snijplanken vertonen krassen of slijtage.

Oplossing: Controleer regelmatig de toestand van de snijplanken en vervang ze indien nodig.

Probleem: Vlekken blijven op de snijplanken na reiniging.

Oplossing: Probeer een mengsel van azijn en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

Bij het weggooien van het product, hiervoor recyclingvoorschriften volgen. Zorg ervoor dat de snijplanken op de juiste manier worden gerecycled, conform de lokale regelgeving voor kunststofafval.

9. Contact

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

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Conjunto de Tablas de Cortar de 6 Piezas

1. Información General

Gracias por elegir nuestro Conjunto de Tablas de Cortar de 6 Piezas. Este producto ha sido diseñado para satisfacer todas sus necesidades de corte en la cocina, siendo funcional, duradero y fácil de usar. Cada tabla de cortar tiene un tamaño de 300x500mm y una grosor de 20mm, brindando una superficie adecuada para una variedad de alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este conjunto de tablas de cortar es solo para uso doméstico. No utilizar en entornos industriales o comerciales sin las adecuadas validaciones.
- **Manipulación:** Manejar las tablas con cuidado para evitar golpes y caídas. Utilizar guantes si es necesario al manejar utensilios afilados.
- **Limpeza:** Lave las tablas después de cada uso con agua caliente y jabón. No las sumerja en agua durante largos periodos.
- **Almacenamiento:** Almacene las tablas en un lugar seco y bien ventilado para evitar la acumulación de humedad y moho.
- **Contaminación Cruzada:** Utilice diferentes tablas para diferentes tipos de alimentos (carne, vegetales, productos horneados) para evitar la contaminación cruzada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Polipropileno
- **Dimensiones:** 300x500 mm
- **Grosor:** 20 mm
- **Colores:** Variados
- **Antideslizante:** Sí
- **Resistente a Ácidos:** Sí
- **Apto para Lavavajillas:** Sí

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este producto. Simplemente retire las tablas de la caja y enjuáguelas con agua. Es recomendable secarlas antes de su uso por primera vez.

5. Operación

Para empezar a utilizar su tabla de cortar:

- Coloque la tabla sobre una superficie plana y estable.
- Seleccione la tabla adecuada según el tipo de alimento que va a cortar.
- Utilice cuchillos afilados y evite emplear utensilios metálicos para mantener la superficie sin rayones.

6. Limpieza y Mantenimiento

Para garantizar la longevidad de las tablas:

- Lave cada tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie.
- Asegúrese de secar completamente cada tabla antes de guardarlas.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La tabla se deforma.
- **Solución:** Almacénela en un lugar plano y seco.
- **Problema:** Manchas en la superficie.
- **Solución:** Intente limpiar con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite las tablas de cortar, deséchelas adecuadamente siguiendo las normativas locales de reciclaje. Consulte la etiqueta de disposición para más detalles.

9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro producto y esperamos que le brinde satisfacción en su uso diario.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set de planches à découper (6 pièces)

1. Informations générales

Le Set de planches à découper de GGM Gastro est conçu pour répondre à tous vos besoins en cuisine. Ce kit de planches à découper multicolores est fabriqué en polypropylène, offrant une durabilité et une hygiène optimales. Chaque planche mesure 300x500 mm avec une épaisseur de 20 mm.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ne pas utiliser les planches à découper pour d'autres fins que la découpe des aliments.
- Précautions: Éviter les températures extrêmes. Ne pas exposer à des sources de chaleur directes.
- Hygiène: Laver les planches après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Rangement: Ranger dans un endroit sec et propre pour éviter toute contamination.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nombre de pièces: 6
- Dimensions de chaque planche: 300 mm x 500 mm
- Épaisseur: 20 mm
- Matériau: Polypropylène
- Couleur: Multicolore

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement chaque planche à découper de son emballage.
2. Vérifiez que chacune des planches est intacte et propre avant utilisation.
3. Placez les planches sur une surface plane et stable dans votre cuisine.
4. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace pour utiliser plusieurs planches simultanément si nécessaire.

5. Utilisation

- Utilisez les différentes couleurs pour des types d'aliments différents (viande, légumes, pain, etc.) afin d'éviter la contamination croisée.
- Découpez les aliments en utilisant des couteaux appropriés pour ne pas endommager la surface de la planche.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez chaque planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, plongez-les dans une solution de désinfectant pour cuisine.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ou de nettoyeurs agressifs qui pourraient rayer ou endommager la surface.

7. Dépannage

- Si des odeurs persistent même après le nettoyage, frottez les surfaces avec une moitié de citron ou du bicarbonate de soude.
- Si une planche est rayée ou usée, remplacez-la pour garantir l'hygiène.

8. Élimination

Les planches en polypropylène peuvent être recyclées. Veuillez consulter les directives locales sur le recyclage des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di 6 Taglieri Multicolore

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Set di 6 Taglieri Multicolore. Questo prodotto è stato progettato per soddisfare le esigenze di cucina e ristorazione, garantendo un utilizzo sicuro e pratico. Si prega di leggere attentamente questo manuale per assicurarsi una corretta installazione, utilizzo e manutenzione.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare i taglieri solo per scopi alimentari e non per il taglio di materiali non alimentari.
- Assicurarsi che i taglieri siano puliti e asciutti prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzare utensili appuntiti o taglienti in modo eccessivo sui taglieri per evitare danni.
- Non esporre i taglieri a temperature elevate o fonti di calore diretto.
 - In caso di danneggiamento del tagliere (crepe, scheggiature, deformazioni), non utilizzarlo e sostituirlo immediatamente.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando non utilizzato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Plastica
- Dimensioni: 300 x 500 mm
- Spessore: 20 mm
- Colori: Multi-colorato
- Set: 6 pezzi
- Uso: Ideale per preparazioni alimentari in cucina e ristoranti.

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima di posizionare il tagliere.
- Non sovraccaricare il tagliere e limitare l'uso del peso a ciò che è progettato per supportare.
- Per una migliore stabilità, può essere utile utilizzare un tappetino antiscivolo sotto il tagliere.

5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere per affettare, tritare e preparare vari alimenti.
- È raccomandato utilizzare un coltello adeguato per le diverse tipologie di cibo.
- Cambiare il tagliere se si passa da alimenti crudi a cotti per evitare contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere a mano con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Non utilizzare lavastoviglie o esposizione prolungata a acqua, poiché ciò può danneggiare il tagliere.
- Asciugare completamente il tagliere con un panno pulito per evitare la crescita di batteri.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il tagliere presenta segni di usura.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare utensili adeguati e di evitare l'uso di oggetti appuntiti in modo eccessivo. Sostituire se danneggiato.
- Problema: Scivolamento durante l'uso.
Soluzione: Utilizzare un tappetino antiscivolo o posizionare il tagliere su una superficie antiscivolo.

8. Smaltimento

- Sottoporre il tagliere all'ecocompatibilità al termine della sua vita utile.
- Consultare le normative locali per il corretto smaltimento della plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, è possibile contattarci tramite:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania