

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: SBP35W**

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



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 - White (SBP35W)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cutting Board. This cutting board is designed for commercial kitchen use, providing a durable and hygienic surface for food preparation. Its material and construction ensure that it meets the high standards required for food safety.

## 2. Safety Information

- Ensure that the cutting board is placed on a stable, flat surface to prevent slipping during use.
- Avoid using knives or other sharp tools that may damage the board surface or create injuries.
- Clean the cutting board thoroughly after each use to prevent cross-contamination between different types of food (e.g., raw meats and vegetables).
- Do not expose the cutting board to extreme temperatures or direct flame, as this may warp or damage the material.
- Regularly inspect the cutting board for signs of wear or damage; discontinue use if any cracks, deep cuts, or discolorations are observed.
- Use appropriate protective gear, such as cut-resistant gloves, when handling knives and other sharp tools.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 300 x 500 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: White
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Food-safe: Yes
- Dishwasher safe: Yes
- Chemical resistance: Good

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board from the packaging, ensuring that all protective materials are removed.
2. Place the cutting board on a clean, stable countertop or work surface used for food preparation.
3. Ensure proper lighting in your workspace for visibility while using the board.
4. If desired, secure the cutting board with non-slip mats or grips to further prevent movement during use.

## 5. Operation

1. Before use, wash the cutting board with warm soapy water and rinse thoroughly.
2. Place food items securely on the cutting board before cutting to keep them stable.
3. When slicing, chop away from yourself and ensure the knife is used with controlled movements to maintain precision.
4. Avoid placing hot pots or pans directly on the cutting board.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the cutting board with warm soapy water, then rinse and dry it with a clean towel.
- For deeper cleaning, the cutting board is dishwasher safe.
- To maintain the cutting board's appearance, avoid using abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- Regularly oil the board with food-safe mineral oil if you notice it becoming dry (not applicable for this specific model, as it is synthetic).

## 7. Troubleshooting

- If the cutting board has developed deep grooves or cracks, replace it immediately to ensure food safety.
- If discoloration occurs, it is typically a result of strong food stains. Clean with a solution of vinegar and baking soda, then rinse thoroughly.
- For any issues or concerns regarding functionality, contact customer support.

## 8. Disposal

- When it is no longer usable, dispose of the cutting board as per your local waste regulations. Note that HDPE is recyclable, so check for recycling options in your area.
- Do not dispose of it in fire as it may release harmful fumes.

## 9. Contact

For additional assistance or inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy safe and efficient food preparation.

# DE DEUTSCH

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

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts. Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Materialien gefertigt, um Ihnen eine langlebige und hygienische Lösung für Ihre Küchenbedürfnisse zu bieten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Das Schneidebrett ist nur für Lebensmittel bestimmt.
- Rutschfestigkeit: Verwenden Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Schnittverletzungen: Seien Sie vorsichtig beim Schneiden. Halten Sie Ihre Hände von der Schneidkante fern.
- Reinigung: Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.
- Temperaturbeständigkeit: Das Schneidebrett ist nicht für den Einsatz in der Mikrowelle oder im Ofen geeignet. Vermeiden Sie heiße Oberflächen.
- Lagerung: Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Maße: 300 x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Hygienisch: Lebensmittelecht und leicht zu reinigen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Untersuchen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden oder Mängel.
3. Reinigung: Waschen Sie das Schneidebrett vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel.
4. Platzierung: Stellen Sie sicher, dass die Unterlage, auf der das Brett platziert wird, sauber, trocken und stabil ist.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett für die Zubereitung von Lebensmitteln. Achten Sie darauf, die richtigen Schneidgewohnheiten zu befolgen.
- Verwenden Sie scharfe Messer für beste Ergebnisse und um die Lebensdauer des Brettes zu verlängern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Verwenden Sie für tiefere Reinigungszwecke eine Mischung aus Essig und Wasser.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung an der Luft trocknen, bevor Sie es wieder lagern.

## 7. Fehlersuche

- Rutschendes Brett: Verwenden Sie ein rutschfestes Tuch oder eine Unterlage darunter.
- Verfärbungen: Verwenden Sie eine Mischung aus Backpulver und Wasser, um Flecken zu entfernen.
- Risse oder Beschädigungen: Bei Beschädigungen das Produkt nicht mehr verwenden und den Kundendienst kontaktieren.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 300 x 500mm, Dikte 20mm, Wit (SBP35W)

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro snijplank SBP35W is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Deze hoogwaardige, duurzame snijplank is essentieel voor het veilig en efficiënt voorbereiden van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden en bereiden van voedsel.
- Stabiliteit: Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Reinheid: Zorg ervoor dat de snijplank schoon en vrij van gifstoffen is voordat u voedsel bereidt.
- Onderbreking: Voorkom letsels door scherpe messen; gebruik een snijspatel of een vergelijkbaar hulpmiddel waar nodig.
- Temperatuur: Vermijd het blootstellen van de snijplank aan extreme temperaturen of direct vuur.
- Opberging: Bewaar de snijplank op een schone en droge locatie wanneer deze niet in gebruik is.

## 3. Productspecificaties

- Model: SBP35W
- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Kunststof

## 4. Opstelling en Installatie

- Zoek een vlakke en stabiele ondergrond voor de snijplank.
- Zorg ervoor dat de snijplank vrij is van stof en vet om ongewenste geur- of smakenoverdracht te voorkomen.
- Plaats de snijplank op een geschikt aanrecht of tafel die stevig en goed bereikbaar is.

## 5. Bediening

- Gebruik de snijplank door voedsel voorzichtig en gelijkmatig te snijden.
- Zorg ervoor dat u altijd een scherp mes gebruikt voor optimale prestaties.
- Vermijd het snijden van zeer harde of bevroren producten om schade aan de plank te voorkomen.

## 6. Reinigen en Onderhoud

- Maak de snijplank na elk gebruik schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel grondig af en laat de snijplank aan de lucht drogen.
- Voor diepere reiniging kan de snijplank in de vaatwasser, afhankelijk van de instructies van de fabrikant.
- Controleer regelmatig op krassen of schade; vervang de snijplank indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Kras op de snijplank: Schuur lichte krassen voorzichtig uit met schuurpapier.
- Ongelijke slijtage: Draai de snijplank regelmatig om ongelijkmatige slijtage te voorkomen.
- Geurtjes: Behandel hardnekkige geuren met een mengsel van baking soda en water; spoel goed af.

## 8. Verwijdering

- De snijplank dient als kunststof product te worden gerecycled volgens de lokale richtlijnen voor kunststofafval.
- Gooi de snijplank niet in het reguliere huishoudelijke afval als deze nog intact is.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto: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, Blanca (SBP35W)

## 1. Información General

Gracias por adquirir la Tabla de Cortar SBP35W. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una superficie resistente y duradera para la preparación de alimentos en entornos comerciales y domésticos. Asegúrese de leer este manual en su totalidad para garantizar un uso seguro y efectivo del producto.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** La tabla de cortar está destinada únicamente a la preparación de alimentos. No se debe utilizar para otros fines.
- **Superficie Limpia:** Antes de su uso, asegúrese de que la tabla esté limpia y desinfectada.
- **Cuidado del Usuario:** Evite el contacto prolongado con cuchillos afilados y herramientas de corte para prevenir lesiones.
- **Manejo:** Maneje con cuidado para evitar caídas o lesiones. No golpee ni deje caer la tabla.
- **Almacenamiento:** Almacene la tabla en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- **Inspección Regular:** Revise la tabla periódicamente en busca de cualquier signo de desgaste o daño. No use una tabla dañada.
- **Temperatura:** No exponga la tabla a altas temperaturas o llamas directas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** SBP35W
- **Dimensiones:** 300 x 500 mm
- **Grosor:** 20 mm
- **Material:** Polipropileno
- **Color:** Blanco
- **Uso:** Apta para lavavajillas
- **Resistencia:** Alta durabilidad y resistencia a la abrasión.

## 4. Configuración e Instalación

- **Ubicación:** Coloque la tabla de cortar en una superficie de trabajo plana y estable.
- **Ajuste:** Asegúrese de que la tabla esté alineada correctamente y no se deslice durante su uso.
- **Preparación:** Lave la tabla con agua caliente y jabón antes de su primer uso y séquela completamente.

## 5. Operación

- **Uso:** Coloque los alimentos a cortar sobre la tabla. Use cuchillos adecuados para su tipo de alimento.
- **Corte:** Evite cortar con demasiada fuerza, ya que esto puede dañarla. Mantenga la tabla siempre limpia durante el uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso. Puede utilizar un desinfectante adecuado.
- **Lavavajillas:** La tabla es apta para lavavajillas. Se recomienda colocarla en la parte superior del mismo.
- **Almacenamiento:** Seque adecuadamente antes de guardar para evitar moho y bacterias.

## 7. Solución de Problemas

- **Desgaste:** Si notas marcas profundas o cortes en la tabla, considere reemplazarla para asegurar la higiene.
- **Olores:** Si la tabla huele a alimentos, límpiela con una mezcla de agua y vinagre. Enjuague bien.
- **Inestabilidad:** Si la tabla se desliza, asegúrese de que la superficie sea plana y limpia.

## 8. Eliminación

De acuerdo con la normativa vigente sobre residuos, al final de su vida útil, la tabla debe ser desechada de manera responsable. Consulte las regulaciones locales para su reciclaje o eliminación adecuada.

## 9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su confianza en nuestro producto y esperamos que disfrute de su Tabla de Cortar SBP35W.

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Planche à Découper SBP35W 300 x 500 mm, Épaisseur 20 mm, Blanche

## 1. Informations Générales

La planche à découper SBP35W est conçue pour un usage professionnel en cuisine. Fabriquée en plastique de haute qualité, cette planche est idéale pour la découpe, la préparation et le service des aliments. Sa surface lisse et ses dimensions pratiques en font un outil essentiel pour les chefs.

## 2. Informations de Sécurité

- Vérifiez toujours que la planche est propre avant de l'utiliser.
- Évitez d'utiliser la planche avec des couteaux très pointus qui pourraient rayer ou endommager la surface.
- Ne placez pas la planche à découper sur des surfaces instables pour éviter les accidents.
- Ne laissez pas la planche immergée dans l'eau pendant de longues périodes pour préserver sa durabilité.
- Ne pas utiliser dans des conditions de chaleur excessive ou près de flammes nues.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Référence produit : SBP35W
- Dimensions : 300 x 500 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Plastique de haute qualité
- Couleur : Blanc
- Résistant à la chaleur : Oui
- Compatible lave-vaisselle : Oui

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez la planche à découper de son emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Placez la planche sur une surface plane et stable.
4. Assurez-vous que la surface où la planche est placée est propre et sèche.
5. Si nécessaire, utilisez un protège-planche ou un sous-plat pour plus de stabilité.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour découper les aliments en plaçant l'aliment sur la surface.
- Utilisez un couteau, un coupe-légume ou d'autres outils en veillant à ne pas endommager la surface de la planche.
- Après utilisation, videz la surface et nettoyez tous les débris alimentaires.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, lavez la planche avec de l'eau chaude et du savon.
- Rincez soigneusement à l'eau claire.
- Pour une désinfection, utilisez une solution de vinaigre et d'eau ou un désinfectant approuvé pour le contact avec les aliments.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques.
- Séchez la planche après nettoyage et rangez-la dans un endroit propre.

## 7. Dépannage

- Si la planche présente des rayures, limitez son utilisation avec des couteaux très tranchants.
- Vérifiez que la planche n'est pas déformée; en cas de déformation, ne l'utilisez pas.
- En cas de taches tenaces, réessayez avec des solutions de désinfection appropriées.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper dans des décharges non contrôlées.
- Selon les réglementations locales, recyclez le matériau en plastique si possible.
- Contactez votre service de gestion des déchets local pour connaître les options de recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio 300 x 500 mm, Spessore 20 mm, Bianca (SBP35W)

---

## 1. Informazioni Generali

La tavola da taglio SBP35W è progettata per l'uso professionale in ambienti di cucina. Realizzata in materiale di alta qualità, questa tavola offre resistenza, durata e facilità di pulizia. Ideale per chef e ristoratori, è conforme agli standard di sicurezza alimentare.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: La tavola è destinata esclusivamente alla preparazione di alimenti.
- Temperatura: Non esporre la tavola a sorgenti di calore e non utilizzarla per alimenti troppo caldi.
- Grip: Utilizzare la tavola su una superficie piana e antiscivolo per evitare scivolamenti accidentali.
- Lame: Evitare l'uso di coltelli estremamente affilati che potrebbero graffiare la superficie.
- Pulizia: Lavare accuratamente la tavola prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo per garantire la sicurezza alimentare.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e pulito, lontano da fonti di umidità.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300 x 500 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Bianco
- Materiale: Polietilene alimentare
- Resistente a graffi e macchie
- Facile da pulire e disinfettare

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la superficie sotto la tavola sia pulita e asciutta.
- Non sono necessarie istruzioni complicate per il montaggio, la tavola è pronta all'uso non appena è stata posizionata.

## 5. Operazione

- Utilizzare la tavola da taglio solo per il taglio e la preparazione di alimenti.
- Lavarsi le mani e pulire gli utensili prima di utilizzare la tavola.
- Per una maggiore durata, alternare l'uso della tavola per diversi tipi di alimenti, se possibile (es. carne, verdure).

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per disinfettare, è possibile utilizzare una soluzione di acqua e aceto o un detergente per superfici alimentari.
- Non utilizzare pagliette metalliche o detersivi abrasivi per evitare graffi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Aloni o macchie sulla superficie: Pulire con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua.
- Oli o residui difficili da rimuovere: Lasciare in ammollo in acqua e sapone, quindi pulire con una spugna.
- Fessurazione o deformazione: Se la tavola presenta segni di usura, considerare la sostituzione per garantire la sicurezza durante l'uso.

## 8. Smaltimento

La tavola da taglio è riciclabile. Quando non è più utilizzabile, smaltirla secondo i regolamenti locali sui rifiuti. Non gettarla in natura.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---