

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: SBP40SET

(6 pieces) Cutting board set - 400x600mm - Thickness 20mm - Multi-colored



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

EN ENGLISH

Product Manual for 6 Pieces Cutting Board Set (400x600mm, Thickness 20mm, Multi-Colored)

1. General Information

Thank you for choosing the 6 Pieces Cutting Board Set. This product is designed to meet diverse culinary needs with its multi-colored boards that help prevent cross-contamination. Each board is made from sturdy materials, ensuring durability and reliability in the kitchen.

2. Safety Information

- Usage Instructions: Use cutting boards solely for their intended purpose as food preparation surfaces.
- Knife Safety: Always use a sharp knife to prevent slips and unnecessary pressure.
- Cross-Contamination: Use different colored boards for different food types (e.g., raw meat, vegetables) to prevent cross-contamination.
- Hot Surfaces: Do not place hot pots or pans directly on the boards; this may warp or damage the material.
- Storage: Store the boards in a dry place and avoid stacking heavy items on top to prevent warping.
- Cleaning: Follow cleaning instructions carefully to maintain safety standards. Ensure all boards are cleaned and sanitized between uses.
- Children: Keep cutting boards and sharp utensils out of reach of children.

3. Product Specifications

- Dimensions: 400mm x 600mm
- Thickness: 20mm
- Material: Durable food-grade polyethylene
- Color: Multi-colored for food type differentiation
- Weight: Varies per board
- Features: Non-slip surface, easy to store

4. Setup and Installation

- Unbox the cutting board set from the packaging.
- Ensure all boards are free from foreign objects and packaging materials.
- Place the cutting boards on a clean, dry countertop or table.
- There is no complex installation required; simply place the boards where you plan to use them.

5. Operation

- Select the appropriate cutting board based on the food type you intend to prepare.
- Use a sharp knife for cutting; apply even pressure to ensure safety.
- After use, wash the boards thoroughly with warm, soapy water or place them in a dishwasher if applicable.
- Always dry the boards vertically or on a clean cloth after washing to ensure thorough drying.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting boards immediately after use to prevent bacteria growth.
- For hand washing, use warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For more thorough cleaning, sanitize with a solution of one tablespoon of unscented liquid chlorine bleach per gallon of water. Rinse well with clean water.
- Avoid abrasive cleaners and scrubbers to prevent scratching the surface.
- Store in a dry area to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- Warped Board: If a board becomes warped, flatten it by placing it under a heavy, flat object for a few hours.
- Stains or Odors: To remove stubborn stains or odors, use a paste of baking soda and water, scrub gently, and rinse.
- Cracks: If cracks appear, discontinue use to prevent injuries. Evaluate if the board needs replacement.

8. Disposal

- Dispose of the cutting boards responsibly by utilizing local recycling programs for plastic materials. If the boards are damaged beyond repair, place them in regular waste ensuring they do not contribute to environmental harm.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktenutzerhandbuch für das 6-teilige Schneidebrett-Set (400x600mm, 20mm dick, mehrfarbig)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 6-teiligen Schneidebrett-Sets von GGM Gastro. Dieses Set ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für den Einsatz zu Hause. Jedes Brett ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und dazu gedacht, das Schneiden, Hacken und Zubereiten von Lebensmitteln zu erleichtern.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Schneidebretter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Bretter auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche verwendet werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Oberflächen oder Gegenständen.
- Reinigen Sie die Bretter nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Bretter an einem trockenen Ort und schützen Sie sie vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Mängeln das Produkt nicht verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: 6-teiliges Schneidebrett-Set
- Maße: 400 x 600 mm
- Dicke: 20 mm
- Farben: Verschiedene mehrfarbige Designs
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Verwendungszweck: Lebensmittelzubereitung

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von den Schneidebrettern.
- Bevor Sie die Bretter in Gebrauch nehmen, reinigen Sie diese gründlich mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie trocknen.
- Stellen Sie sicher, dass die Bretter auf einer stabilen, ebenen Fläche liegen.
- Bei Bedarf können Sie die Bretter mit rutschfesten Matten unterlegen, um ein Verrutschen während der Nutzung zu verhindern.

5. Bedienung

- Verwenden Sie die Schneidebretter für verschiedene Lebensmittel, um die Wahrscheinlichkeit einer Kontamination zu minimieren.
- Bei Verwendung eines bestimmten Brettes für Fleisch, Fisch oder Gemüse, kennzeichnen Sie es entsprechend.
- Schneiden Sie die Lebensmittel immer in gleichmäßigen Bewegungen, um die Klinge nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidebretter nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder abrasive Reinigungsschwämme, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Desinfizieren Sie die Bretter regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Lagern Sie die Bretter senkrecht oder flach, um Verformungen zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Brett rutscht während der Benutzung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen Oberfläche liegt. Verwenden Sie rutschfeste Unterlagen.
- Problem: sichtbare Kratzer oder Risse auf dem Brett.
Lösung: Prüfen Sie das Brett auf Abnutzung. Bei stark beschädigten Brettern nicht weiter verwenden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneidebretter gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Produkte ordnungsgemäß recycelt werden, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het 6-delige Snijplanken Set

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de 6-delige snijplanken set. Deze set bestaat uit hoogwaardige snijplanken die ideaal zijn voor gebruik in professioneel en thuiskeuken. Het biedt een veelzijdige en hygiënische oplossing voor het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplanken alleen voor voedselbereiding.
- Snijd niet op een beschadigde snijplank. Controleer regelmatig op scheuren of andere schade.
- Houd de snijplanken schoon en was ze na elk gebruik.
- Gebruik niet in de magnetron of oven.
- Gebruik schone en droge handen tijdens het hanteren om slips en vallen te voorkomen.
- Bewaar de snijplanken op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.
- Het product kan scherpe randen hebben; behandel met voorzichtigheid om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmeting: 400x600mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Multikleur
- Materiaal: Polyethyleen

4. Installatie en Inrichting

- Plaats de snijplanken op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Zorg ervoor dat de ondergrond vrij is van vuil en vet om een goede grip te garanderen.
- Positioneer de snijplank zo dat deze stabiel is en niet kan verschuiven tijdens het gebruik.
- Geen verdere installatie vereist.

5. Bediening

- Kies de juiste snijplank op basis van het voedsel dat u gaat bereiden (bijvoorbeeld vlees, groenten, brood).
- Snijd met een scherp mes in een constante beweging om een gelijkmatige snede te garanderen.
- Na gebruik, reinig de snijplank onmiddellijk.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de snijplanken met warm water en zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -doeken, omdat deze krassen kunnen veroorzaken.
- U kunt de snijplanken ook in de vaatwasser plaatsen indien de temperatuur niet hoger is dan 70°C.
- Droog de snijplanken volledig af voor opslag.
- Bewaar de planken rechtop of in een snijplankhouder om schade te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is versleten of beschadigd.
Oplossing: Controleer op scheuren of deuken en vervang de planken indien nodig.
- Probleem: Snijplank glijdt tijdens het gebruik.
Oplossing: Zorg voor een droge en schone ondergrond en gebruik een antislipmat als dat nodig is.

8. Afvoer

- Dit product kan gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over de juiste afvalverwijdering.
- Zorg ervoor dat u het product grondig reinigt voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in dit product. Wij wensen u veel plezier met het gebruik van uw snijplanken set.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Tableros de Cortar de 6 Piezas

1. Información General

Este juego de tableros de cortar de 6 piezas es ideal para una variedad de aplicaciones de cocina. Fabricados con materiales de alta calidad, estos tableros son aptos para el uso diario y ofrecen una superficie segura y eficaz para cortar alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso apropiado: Utilice los tableros de cortar solo para cortar alimentos.
- Superficie segura: Asegúrese de que la superficie donde coloque el tablero sea estable y nivelada.
- Cuidado en la manipulación: No utilizar cuchillos afilados que puedan dañar la superficie del tablero.
- Limpiar adecuadamente: Limpie los tableros después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Evite la exposición directa a la luz solar.
- Revisiones periódicas: Examine los tableros regularmente en busca de signos de desgaste o daño. Reemplace si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Contenido: 6 tableros de cortar
- Dimensiones: 400x600 mm
- Grosor: 20 mm
- Colores: Multicolor

Cada tablero está diseñado para diferentes tipos de alimentos, ayudando a prevenir la contaminación cruzada.

4. Configuración e Instalación

- Desempaque todos los tableros de cortar.
- Coloque el primer tablero sobre una superficie estable y limpia.
- Asegúrese de que la superficie esté seca y libre de residuos.
- Para su mejor uso, asigne un color específico a cada tipo de alimento (por ejemplo, pollo, verduras, pescado, etc.) para evitar la contaminación cruzada.

5. Operación

Para utilizar los tableros de cortar:

- Seleccione el tablero adecuado según el tipo de alimento.
- Utilice un cuchillo apropiado para la tarea.
- Corte los alimentos sobre el tablero, evitando aplicar excesiva fuerza para no dañar la superficie.
- Después de su uso, limpie con agua y jabón.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los tableros con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- No utilice estropajos abrasivos.
- Se recomienda secar los tableros con un paño limpio o dejar secar al aire para prolongar su vida útil.
- Evite sumergir en agua durante períodos prolongados.

7. Solución de Problemas

- Desgracias y Rayones: Si el tablero se raya o presenta daños, considere reemplazarlo.
- Residuos de alimentos: Asegúrese de limpiar los tableros después de cada uso para evitar la acumulación de restos de alimentos.
- Olores persistentes: Si un tablero retiene olores, lave con una solución de agua y vinagre.

8. Eliminación

Para desechar los tableros de cortar:

- Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje y la eliminación de productos de plástico.
- Si los tableros están dañados, deséchelos de acuerdo con las instrucciones locales para plásticos.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Set de 6 Planche à Découper Multi-Couleurs 400x600mm Épaisseur 20mm

1. Informations Générales

Bienvenue dans votre nouveau Set de 6 Planches à Découper Multi-Couleurs. Ces planches sont conçues pour améliorer votre expérience culinaire autant à la maison qu'en milieu professionnel. Fabriquées en matériaux de qualité alimentaire, elles sont idéales pour découper, préparer et présenter vos aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Veuillez utiliser les planches uniquement pour la découpe d'aliments. Ne les utilisez pas pour des fins autres que celles prévues.
- Maniement : Évitez de couper des aliments sur des surfaces inégales ou instables pour prévenir les blessures.
- Nettoyage : Lavez les planches avant et après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon pour éviter la contamination croisée.
- Chauffage : Ne laissez pas les planches exposées à des sources de chaleur excessives ou au soleil prolongé, cela pourrait endommager le matériau.
- Enfants : Tenez les planches hors de portée des enfants lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Couleur : Multi-couleurs
- Dimensions : 400x600 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité, résistant aux chocs et facile à nettoyer
- Surface : Texturée pour éviter la glisse des aliments pendant la découpe
- Certifications : Conforme aux normes de sécurité alimentaire de l'UE

4. Installation et Mise en Place

- Placez la planche sur une surface stable et plane.
- Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant d'utiliser la planche.
- Si vous utilisez plusieurs planches, il est conseillé de les désigner pour différents types d'aliments (viande, légumes, etc.) pour éviter la contamination croisée.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau approprié pour la découpe des aliments. Ne pas utiliser de couteaux à lame dentelée sur ces planches pour éviter d'endommager la surface.
- Nettoyez la planche après chaque utilisation pour maintenir une hygiène optimale.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon ou utilisez un lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement les planches avant de les ranger pour éviter la formation de moisissures.

7. Dépannage

- Problème : La planche se déforme.
Solution : Vérifiez que la planche est utilisée sur une surface plane. Ne pas exposer à une chaleur excessive.
- Problème : Taches difficiles à enlever.
Solution : Utiliser une solution de vinaigre et d'eau pour traiter les taches.

8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie, éliminez la planche conformément à la réglementation locale sur les déchets. Ne jetez pas dans les eaux usées. Essayez de recycler le matériau si possible.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di 6 Taglieri Colorati

1. Informazioni Generali

Il set di 6 taglieri colorati (codice prodotto: SBP40SET) è progettato per l'uso in cucina, ideale per la preparazione dei cibi. Realizzati in polipropilene, questi taglieri offrono una superficie sicura e resistente per tagliare e preparare alimenti di diversi tipi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per la preparazione di alimenti. Non utilizzare come base per strumenti caldi.
- Manutenzione della sicurezza: Non utilizzare taglieri danneggiati. Controllare regolarmente per eventuali crepe o usura.
- Pulizia: I taglieri sono lavabili in lavastoviglie, ma si consiglia di pulirli a mano per una durata maggiore. Utilizzare detergenti non abrasivi.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto per prevenire la crescita di batteri.
- Superfici di lavoro: Assicurarsi che le superfici siano pulite prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Polipropilene
- Dimensioni: 400 mm x 600 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Multicolore (per differenziare tipi di alimenti)
- Peso: 1.5 kg (complessivo del set)

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un'area di lavoro pulita e stabile.
2. Rimuovere i taglieri dalla confezione.
3. Posizionare il tagliere scelto sulla superficie di lavoro, assicurandosi che sia stabile e piano.
4. È possibile impilare i taglieri per una facile conservazione, ma assicurarsi che siano asciutti prima di riporli.

5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere per affettare, tritare e preparare gli alimenti.
- Per gli alimenti crudi e quelli cotti, utilizzare taglieri diversi per evitare contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Se si utilizza la lavastoviglie, posizionare i taglieri nella parte superiore.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Odore residuo.
- Soluzione: Lavare con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua.
- Problema: Rigidità o deformazione.
- Soluzione: Controllare per eventuali segni di usura. Se danneggiato, considerare di sostituire.

8. Smaltimento

Questo prodotto può essere riciclato. Controllare le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali in plastica.

9. Contatto

Se hai bisogno di ulteriori informazioni o assistenza, contatta:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania