

# 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: SBP46BL

**Cutting board - 400x600mm - Thickness 20mm - Blue**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board 400x600mm (Thickness 20mm) Blue - SBP46BL

## 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board 400x600mm (Thickness 20mm) Blue - SBP46BL. This cutting board is designed to provide an excellent surface for all your food preparation needs in both commercial and home kitchens. It is constructed from high-quality materials, offering durability and easy maintenance.

## 2. Safety Information

- **Intended Use:** This cutting board is designed for cutting and preparing food only. Do not use it for any other purpose.
- **Surface Care:** Ensure the surface is clean and free of debris before use to prevent contamination.
- **Food Safety:** Always use separate cutting boards for raw meat, poultry, seafood, and vegetables to avoid cross-contamination.
- **Cutting Tools:** Use appropriate knives for cutting, and avoid using excessively heavy objects that could damage the board.
- **Storage:** Store in a clean, dry area away from direct sunlight.
- **Signs of Wear:** Regularly check the board for signs of wear or damage. If there are deep grooves, cracks, or warping, discontinue use and replace the board.

## 3. Product Specifications

- **Model:** SBP46BL
- **Dimensions:** 400mm x 600mm
- **Thickness:** 20mm
- **Color:** Blue
- **Material:** Polypropylene

## 4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Place the cutting board on a clean, flat surface.
3. Ensure that the board is stable and level before using it for food preparation.
4. If using in a commercial kitchen, verify that the cutting board is placed in accordance with local food safety regulations.

## 5. Operation

- Place the food item securely on the cutting board before slicing or chopping.
- Use a firm cutting motion without applying excessive force, which can damage both the knives and the board.
- For optimal performance, periodically rotate the cutting board to evenly distribute wear.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm, soapy water and a sponge or cloth.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to dry completely before storing.
- For sanitization, use a food-safe sanitizer according to the manufacturer's instructions.
- Do not soak the board in water or place it in a dishwasher as this may cause warping.

## 7. Troubleshooting

- **Surface Discoloration:** If the board shows signs of staining, use a baking soda paste (baking soda mixed with water) to gently scrub the area.
- **Odor Removal:** To remove odors, wipe the board with a mixture of lemon juice and salt, then rinse thoroughly.
- **Warping:** If the cutting board has warped, place it in a sunny area for a few hours to help restore its shape.

## 8. Disposal

- When the cutting board is no longer usable, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Check if it can be recycled or reused in any capacity.

## 9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Schneidplatte 400x600mm (Dicke 20mm, Blau)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die GGM Gastro Schneidplatte entschieden haben. Diese hochwertige Schneidplatte ist für den vielseitigen Einsatz in der Gastronomie und im Küchenbereich konzipiert. Die Platte ist stabil, langlebig und bietet eine hygienische Oberfläche für die Zubereitung von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Schneidplatte ist ausschließlich für die Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung gedacht. Verwenden Sie die Platte nicht für andere Zwecke.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Unterseite der Schneidplatte sauber und trocken ist, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Temperaturbeständigkeit: Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen, da dies das Material schädigen kann.
- Reinigung: Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch gründlich, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.
- Schutz bei Großküchen: Tragen Sie stets geeignete Schutzkleidung und -handschuhe, um Verletzungen beim Arbeiten mit scharfen Gegenständen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidplatte
- Abmessungen: 400 x 600 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Blau
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Lebensmittelecht: Ja
- Einsatz: Küche, Gastronomie

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Schneidplatte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Wählen Sie eine geeignete, stabile Arbeitsfläche, die frei von Staub und Verunreinigungen ist.
3. Platzieren Sie die Schneidplatte flach auf der Arbeitsfläche. Wenn nötig, Verwendung eines Antirutsch-Materials unter der Platte zur Stabilisierung.
4. Achten Sie darauf, dass die Platte nicht über den Rand der Arbeitsfläche hinausragt.

## 5. Betrieb

- Waschen Sie die Schneidplatte vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie ein scharfes Küchenmesser, um die Lebensmittel gleichmäßig zu schneiden.
- Arbeiten Sie in einem organisierten und sicheren Umfeld, um Unfälle zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidplatte nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Spülmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Desinfizieren Sie die Platte regelmäßig, insbesondere nach der Verarbeitung von rohem Fleisch oder Fisch.
- Trocknen Sie die Platte gründlich, bevor Sie sie lagern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Platte rutscht während des Gebrauchs.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Unterseite der Platte und die Arbeitsfläche sauber sind.
- Problem: Die Oberfläche ist zerkratzt oder beschädigt.
  - Lösung: Verwenden Sie die Platte nicht mehr und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Gerüche bleiben auf der Platte.
  - Lösung: Verwenden Sie eine Essig- oder Zitronenlösung zur zusätzlichen Desinfektion.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Schneidplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffrecycling. Schnitte vermeiden oder die Platte in gleichmäßige Teile schneiden, um sie für die Entsorgung handhabbarer zu machen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die GGM Gastro Schneidplatte entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Blauw (SBP46BL)

### 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, keukens en andere voedselverwerkende omgevingen. Het biedt een duurzame en hygiënische oppervlakte voor het snijden en voorbereiden van voedsel.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Alleen bedoeld voor het snijden van voedsel. Vermijd gebruik voor andere doeleinden.
- Oppervlakte: Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, niet-gladde ondergrond ligt om slipgevaar te voorkomen.
- Snijtechnieken: Gebruik altijd een geschikt mes. Let op uw vingers en handen tijdens het snijden.
- Warmte: Plaats de snijplank niet in de buurt van hittebronnen. Het is niet geschikt voor het snijden van zeer warme of hete levensmiddelen.
- Reiniging: Volg altijd de reinigingsinstructies op om bacteriegroei te voorkomen.
- Opslag: Bewaar de snijplank op een droge plek, uit de buurt van vocht en direct zonlicht om vervorming te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400 x 600 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Blauw
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof

### 4. Installatie en Opstelling

1. Kies een geschikte en stabiele werkruimte voor de snijplank.
2. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon en droog is.
3. Plaats de snijplank horizontaal en zorg ervoor dat deze goed rust.
4. Voor extra stabiliteit kunt u een anti-slipmat onder de snijplank gebruiken.

### 5. Bediening

- Gebruik de snijplank als een werkoppervlak voor het snijden van voeding.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen om krassen en beschadigingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de snijplank tijdens gebruik stevig op zijn plaats blijft liggen.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en zeep.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig, vooral na het snijden van rauw vlees of vis.
- Laat de snijplank goed drogen om schimmel en bacteriegroei te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Vervorming: Als de snijplank vervormd is, bestaat de kans dat deze verkeerd is opgeslagen. Zorg voor een rechte en droge opslag.
- Krasvorming: Gebruik geschikte messen en vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Bacteriegroei: Zorg voor een goede reiniging en desinfectie om dit te voorkomen.

### 8. Verwijdering

- Deze snijplank is recyclebaar. Volg de lokale richtlijnen voor de verwijdering van kunststofproducten.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed wordt gerecycled en niet in het huishouden terecht komt.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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 400x600mm (Espesor 20mm, Azul)

## 1. Información General

La tabla de cortar de 400x600mm con un espesor de 20mm, color azul, es ideal para el uso en entornos comerciales de cocina, garantizando una superficie segura y fácil de limpiar para el procesamiento de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto está diseñado para uso en cocina.
- Evite el contacto con fuentes de calor directo.
- No utilice la tabla de cortar para actividades que no sean el corte de alimentos.
- Mantenga la tabla en un lugar seco para evitar el crecimiento de bacterias.
- Inspeccione la tabla regularmente por cualquier signo de desgaste y reemplácela si es necesario.
- Lave con agua caliente y detergente después de cada uso para garantizar la higiene.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400 mm x 600 mm
- Espesor: 20 mm
- Color: Azul
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Resistente a temperaturas de hasta 80°C
- Superficie anti-bacteriana y fácil de limpiar

## 4. Instalación y Configuración

- Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la mesa o el soporte donde se colocará la tabla esté nivelada y libre de humedad.
- Si es necesario, utilice un tapete antideslizante debajo de la tabla para mayor estabilidad durante el uso.

## 5. Operación

- Utilice cuchillos adecuados y cortadores de cocina para evitar dañar la superficie.
- Corte siempre en una dirección y evite presionar excesivamente.
- Cambie la tabla de cortar cuando cambie el tipo de alimento para evitar contaminaciones cruzadas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla inmediatamente después de su uso con agua caliente y jabón.
- Para una limpieza profunda, se puede desinfectar con soluciones a base de cloro.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos duros que puedan rayar la superficie.
- Almacene la tabla en un lugar seco y bien ventilado.

## 7. Solución de Problemas

- Si la tabla muestra señales de deformación o rasguños profundos, considerar su reemplazo.
- En caso de manchas persistentes, trate de remojar con una solución de vinagre y bicarbonato de sodio antes de limpiar.

## 8. Eliminación

- Este producto es reciclable.
- Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de plásticos y deseche la tabla de acuerdo con las normas ambientales.

## 9. Contacto

Para más información, contacto técnico o consultas:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la planche à découper 400x600mm épaisseur 20mm bleue - SBP46BL

## 1. Informations générales

La planche à découper SBP46BL est conçue pour un usage professionnel dans le secteur de la restauration. Fabriquée à partir de matériaux de haute qualité, cette planche garantit une durabilité et une hygiène optimales pour le découpage des aliments.

## 2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Cette planche à découper est destinée uniquement à la découpe d'aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres objets ou matériaux.
- Surface : Assurez-vous que la surface de la planche est propre avant chaque utilisation pour éviter toute contamination croisée.
- Rangement : Stockez la planche à un endroit sec et propre, à l'écart des sources de chaleur directe.
- Inspection : Vérifiez régulièrement la planche pour des signes d'usure ou de dommage. Ne pas utiliser une planche endommagée.
- Produits chimiques : Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface de la planche.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants lorsque non utilisé.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 400 x 600 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Bleu
- Matériau : Polyéthylène de haute densité
- Poids : [Poids non spécifié sur le site]
- Température d'utilisation : -40°C à +70°C
- Certification : Conforme aux normes de sécurité alimentaire

## 4. Mise en place et installation

1. Déballage : Retirez la planche de son emballage, en veillant à ne pas rayer la surface.
2. Surface de travail : Choisissez une surface de travail stable et propre pour poser la planche à découper.
3. Stabilité : Assurez-vous que la planche est placée sur une surface plane pour éviter le glissement pendant l'utilisation.
4. Préparation : Rincez la planche à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication.

## 5. Fonctionnement

- Placez la planche sur une surface plane et stable.
- Utilisez des couteaux appropriés pour la découpe afin de préserver la surface de la planche.
- Alternez entre différents types d'aliments pour éviter la contamination croisée.

## 6. Nettoyage et maintenance

- Lavez la planche à la main à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez abondamment à l'eau claire et laissez sécher à l'air.
- Pour une désinfection, utilisez une solution de vinaigre ou un désinfectant approuvé sûr pour les surfaces alimentaires.

## 7. Dépannage

- Glissement de la planche : Placer un chiffon humide en dessous pour une meilleure adhérence.
- Rayures et dommages : Remplacer la planche si elle présente des fissures importantes ou des rayures profondes.
- Odeur persistante : Nettoyez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour neutraliser les odeurs.

## 8. Élimination

Lorsque la planche à découper atteint la fin de sa vie utile, suivez les réglementations locales pour le recyclage des plastiques. Ne jetez pas dans les cours d'eau ou les espaces publics.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance complémentaire, veuillez nous 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 400x600mm Spessore 20mm Blu

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da Taglio 400x600mm Spessore 20mm Blu. Questo prodotto è progettato per un uso professionale in cucine commerciali e per applicazioni alimentari. È realizzato in materiale resistente e conforme agli standard di sicurezza alimentare.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per il taglio di alimenti.
- Sicurezza alimentare: Non utilizzare la tavola da taglio per scopi diversi e assicurarsi che sia pulita prima e dopo l'uso.
- Danni: Ispezionare la tavola per crepe o danni prima dell'uso. Sostituire se danneggiata.
- Temperatura: Non esporre a temperature estreme o fiamme libere.
- Maneggiamento: Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie.
- Igiene: Lavare a fondo dopo ogni utilizzo e non utilizzare prodotti abrasivi durante la pulizia.
- Conservazione: Riporre in un luogo asciutto e pulito. Evitare l'esposizione diretta alla luce solare.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400mm x 600mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Blu
- Materiale: Polipropilene alimentare
- Resistenza: Adatto per taglio di carne, pesce e verdura
- Facilità di pulizia: Lavabile in lavastoviglie

### 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che sia asciutta e pulita prima dell'uso.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva, ma è possibile utilizzare un sottopentola per evitare scivolamenti durante il taglio.

### 5. Operazione

- Posizionare l'alimento da tagliare sulla tavola.
- Utilizzare coltelli affilati per ottenere i migliori risultati.
- Non lasciare mai la tavola sporca di residui alimentari.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia più approfondita, è possibile utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Asciugare con un panno pulito dopo il lavaggio.
- Non utilizzare spugne abrasive che possano danneggiare la superficie.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La tavola da taglio si graffia facilmente.  
Soluzione: Evitare l'uso di utensili metallici e controllare se vi sono oggetti appuntiti sulla superficie.
- Problema: Macchie dure.  
Soluzione: Utilizzare una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua per rimuovere le macchie persistenti.

### 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in modo responsabile secondo le normative locali.
- Non gettare il prodotto nell'ambiente. Può essere riciclato come plastica se le strutture locali lo permettono.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania