

# 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: SBP46BR

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



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 400x600mm Thickness 20mm Brown (SBP46BR)

## 1. General Information

The GGM Gastro Cutting Board is designed for food preparation in commercial kitchens, providing a durable, easy-to-clean surface for all types of food. This cutting board measures 400x600mm with a thickness of 20mm and is made from high-quality materials to ensure longevity and hygiene.

## 2. Safety Information

- Usage: Use the cutting board for its intended purpose only. Do not use for any other applications.
- Slippage: Ensure the cutting board is placed on a stable surface to prevent slipping during use.
- Knife Safety: Always use appropriate cutting techniques and keep knives sharp to reduce the risk of injury.
- Cleaning: Regularly clean the board after each use to avoid cross-contamination.
- Heat Resistance: This cutting board is not designed to withstand high temperatures. Avoid placing hot pots and pans directly on the surface.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight to prolong lifespan.

## 3. Product Specifications

- Model: SBP46BR
- Dimensions: 400mm x 600mm
- Thickness: 20mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Brown
- Weight: 2.5 kg
- Food Contact Safety: Compliant with EU regulations regarding food contact materials.

## 4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from packaging.
- Rinse the board under warm water and mild detergent before first use.
- Place the board on a clean, flat surface in your kitchen. Ensure it is stable and secure.
- For optimal performance, consider non-slip mats underneath the cutting board to prevent movement during use.

## 5. Operation

- Use a sharp knife suitable for the type of food you are preparing.
- Cut food items gently and avoid excessive force to protect both the knife and the board.
- After use, immediately clean the board to maintain hygiene and prolong its life.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm water and mild dish soap after each use.
- For stubborn stains, use a soft scrubbing pad. Avoid abrasive materials that can scratch the surface.
- Rinse thoroughly and allow to air dry or wipe with a clean kitchen towel.
- Regularly inspect the board for signs of wear and replace if necessary to ensure safety.

## 7. Troubleshooting

- Board Stains: If stains persist, soak in a vinegar solution for a short period, then scrub and rinse.
- Warping: Do not expose the board to excessive heat. Store flat and in a cool, dry place to avoid warping.
- Cracks or Cuts: If any deep cuts or cracks develop, it may be time to replace the cutting board to maintain hygiene standards.

## 8. Disposal

- If the cutting board is no longer usable, dispose of it in accordance with local regulations regarding plastic waste. Recycling options may vary, so check with local waste management authorities.

## 9. Contact

For further questions or assistance regarding the GGM Gastro Cutting Board, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidplatte 400x600mm, Dicke 20mm, Braun (SBP46BR)

## 1. Allgemeine Informationen

Die Schneidplatte SBP46BR ist ein hochwertiges Küchenutensil, das speziell für die Lebensmittelzubereitung entwickelt wurde. Sie bietet eine stabile und hygienische Oberfläche zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Platte auf einer stabilen und rutschfesten Oberfläche verwendet wird.
- Scharfe Gegenstände: Seien Sie beim Schneiden mit scharfen Messern vorsichtig.
- Lagerung: Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontamination zu verhindern. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Werkzeuge.
- Überprüfung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen und setzen Sie die Platte nicht mehr in Gebrauch, wenn solche festgestellt werden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidplatte
- Maße: 400 mm x 600 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Braun
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Verwendung: Für die Zubereitung von Lebensmitteln

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig.
2. Wählen Sie einen stabilen, sauberen Untergrund in der Küche.
3. Stellen Sie die Schneidplatte auf die vorbereitete Fläche. Stellen Sie sicher, dass sie stabil steht und nicht wackelt.
4. Verwenden Sie die Platte nur, wenn Sie bereit sind, sie zu benutzen und nicht, wenn sie nicht gesäubert ist.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, auf die Platte.
- Verwenden Sie scharfe Messer für präzise Schnitte.
- Nach dem Gebrauch die Platte gründlich reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidplatte mit warmem Seifenwasser nach jeder Verwendung.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie die Platte an der Luft trocknen, um Wasseransammlungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie von Zeit zu Zeit ein Desinfektionsmittel, um sicherzustellen, dass keine Bakterien verbleiben.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Rutschige Oberfläche  
Lösung: Verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage oder ein Handtuch unter der Platte.
- Problem: Beschädigungen an der Platte  
Lösung: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Platte. Bei Rissen oder Brüchen sofort die Nutzung einstellen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneidplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass der Artikel ordnungsgemäß recycelt oder entsorgt wird, um die Umwelt zu schonen.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Bruin

### 1. Algemene Informatie

Welkom bij uw nieuwe snijplank van GGM Gastro, ontworpen voor professioneel gebruik in keukens. Deze snijplank is gemaakt van hoogwaardig materiaal en biedt een duurzame en stevige ondergrond voor al uw snijwerkzaamheden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond ligt om verschuiven te voorkomen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een scherp mes om verwondingen te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen of vervormingen. Bij zichtbare schade niet meer gebruiken.
- Houd de snijplank uit de buurt van warmtebronnen en directe zonlicht om vervorming te voorkomen.
- Was de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400 x 600 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Bruin
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof

### 4. Opstelling en Installatie

- Zet de snijplank op een schone en droge werkplek.
- Zorg ervoor dat de ondergrond waarop de snijplank staat vlak en niet glijden is.
- Bij het gebruik van de snijplank op een tafel of aanrecht, zorg ervoor dat deze stevig ligt zonder beweging.

### 5. Gebruik

- Plaats de snijplank stabiel op het werkoppervlak.
- Gebruik de snijplank voor het snijden van vlees, groenten en andere voedingsmiddelen.
- Maak gebruik van een geschikt snijmes dat goed snijdt zonder te veel druk uit te oefenen.

### 6. Reinigen en Onderhouden

- Maak de snijplank schoon na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog de snijplank grondig af voor het opbergen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmel en bacteriën te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.
  - Oplossing: Zorg voor een vlakke ondergrond en gebruik een antislipmat.
- Probleem: Snijplank laat geuren achter.
  - Oplossing: Maak de snijplank schoon met een mengsel van water en azijn.

### 8. Afvoer

- Deze snijplank kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd via het huisvuil. Controleer lokale regelgeving voor recyclingmogelijkheden.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- Email: [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, Grosor 20mm, Marrón (SBP46BR)

## 1. Información General

La tabla de cortar SBP46BR es un utensilio esencial para la cocina, diseñado para facilitar el corte y la preparación de alimentos. Fabricada en material resistente y duradero, ofrece una superficie adecuada para todo tipo de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Siempre asegúrese de que la tabla de cortar esté en una superficie nivelada antes de su uso.
- No use la tabla de cortar como superficie para cortar alimentos que sean demasiado pesados, ya que esto podría afectar su estabilidad.
- Mantenga la tabla de cortar fuera del alcance de niños pequeños.
- Evite exponer la tabla a temperaturas extremas.
- Lave la tabla de cortar con agua tibia y jabón después de cada uso para evitar la proliferación de bacterias.
- No sumerja la tabla en agua durante largos períodos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400 mm x 600 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Marrón
- Material: Plástico de alta calidad, apto para contacto con alimentos
- Peso: 1.5 kg

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y dura.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la tabla para el movimiento al cortar.
- Si es necesario, use un paño antideslizante debajo de la tabla para asegurar un agarre adicional.

## 5. Operación

- Antes de comenzar a cortar, limpie la tabla para garantizar la higiene.
- Use cuchillos afilados apropiados para diferentes tipos de alimentos.
- Corte siempre alejándose del cuerpo para mayor seguridad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave la tabla con agua y jabón, y enjuáguela a fondo.
- Se recomienda desinfectar la tabla de vez en cuando con una solución de vinagre y agua.
- Secar completamente antes de almacenar.
- No se recomiendan limpiadores químicos agresivos que puedan dañar la superficie.

## 7. Resolución de Problemas

- Si la tabla presenta olores después de uso, realice una limpieza adecuada y deje secar al aire libre.
- Para rayones, use un estropajo suave y evite utensilios de limpieza abrasivos.
- Si la tabla empieza a decolorarse, esto es normal con el uso, pero asegúrese de limpiarla adecuadamente.

## 8. Eliminación

- La tabla de cortar es 100% reciclable.
- Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de plásticos.
- No la deseche en la basura común.

## 9. Contacto

Para asistencia adicional, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper 400x600mm, épaisseur 20mm, marron (SBP46BR)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper de haute qualité. Conçue pour un usage professionnel et domestique, cette planche vous offrira une surface de découpe durable et fiable.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la planche à découper pour d'autres applications que la préparation alimentaire.
- Montage : Assurez-vous que la planche est stable et placée sur une surface plane.
- Lavage : Lavez toujours la planche à découper avant et après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon.
- Stockage : Conservez la planche à découper dans un endroit sec et propre pour éviter la croissance des bactéries.
- État de la planche : Remplacez la planche si elle présente des fissures ou des déformations.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 400 x 600 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Marron
- Matériau : Bois
- Poids : À consulter sur l'emballage
- Caractéristiques : Résistant aux coups, facile à nettoyer, surface non poreuse pour une meilleure hygiène.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirer l'emballage : Déballez soigneusement la planche à découper.
2. Vérifier l'état : Inspectez la planche pour tout dommage.
3. Choix de l'emplacement : Placez la planche sur un comptoir ou une table stable.
4. Stabilisation : Assurez-vous que la surface est propre et sèche pour éviter tout glissement pendant l'utilisation.

## 5. Fonctionnement

Utilisez la planche à découper pour trancher, hacher ou préparer tout type d'aliment. Assurez-vous d'utiliser des couteaux appropriés pour éviter d'endommager la surface.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Rincez à l'eau chaude, frottez avec du savon doux, puis rincez abondamment.
- Désinfection : Pour un nettoyage en profondeur, utilisez une solution de vinaigre et d'eau.
- Séchage : Séchez complètement avec un chiffon propre avant de ranger la planche.
- Préservation : Huilez légèrement la planche avec de l'huile minérale tous les mois pour éviter le dessèchement.

## 7. Résolution des Problèmes

- Problème de glissement : Sandale sous la planche ou utilisez une sous-couche antidérapante.
- Dommages apparents : Vérifiez s'il y a des fissures ou des éclats, remplacez si nécessaire.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la planche à découper dans les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les centres de recyclage locaux pour une élimination appropriée.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Tagliere 400x600mm, spessore 20mm, colore marrone (SBP46BR). Questo tagliere è progettato per la preparazione degli alimenti in ambienti culinari professionali e domestici, garantendo una superficie durevole e sicura.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere esclusivamente per scopi alimentari.
- Non utilizzare il tagliere con utensili taglienti che possano danneggiare la superficie.
- Evitare l'esposizione a temperature estreme e fonti di calore diretto.
- Non lavare in lavastoviglie. Pulire a mano con detergente neutro.
- Accertarsi che il tagliere sia posizionato su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Ispezionare regolarmente il tagliere per crepe o danni; sostituirlo se necessario per garantire la sicurezza.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400 x 600 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Marrone
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Resistente ai graffi e agli odori
- Conforme alle normative sulla sicurezza alimentare

### 4. Configurazione e Installazione

- Rimuovere il tagliere dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il tagliere su una superficie di lavoro pulita e stabile.
- Assicurarsi che il tagliere sia completamente asciutto prima dell'uso per prevenire scivolamenti.
- Non necessita di montaggio o installazione complessa; è pronto all'uso.

### 5. Funzionamento

- Utilizzare questo tagliere come superficie per tagliare e preparare gli alimenti.
- Per alimenti crudi e cotti, si consiglia di utilizzare superfici separate per evitare contaminazioni incrociate.
- Dopo l'uso, rimuovere eventuali residui di cibo e pulire come indicato nel paragrafo successivo.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere a mano con acqua calda e detergente neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per prevenire graffi sulla superficie.
- Asciugare con un panno pulito o lasciar asciugare all'aria.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e fresco.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta graffi o segni di usura, considerare la sostituzione del prodotto.
- In caso di odori persistenti, lavare il tagliere con una soluzione di acqua e aceto bianco, quindi risciacquare e asciugare.
- Se il tagliere scivola durante l'uso, assicurarsi che la superficie sottostante sia asciutta e pulita.

### 8. Smaltimento

- Smaltire il tagliere secondo le normative locali per i materiali plastici.
- Non gettare il tagliere nei rifiuti indifferenziati; riciclarlo se possibile.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania