

ggmgastro

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

SKU: SBP46GE

Cutting board - 400x600mm - Thickness 20mm - Yellow



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board - 400x600mm, Thickness 20mm, Yellow (SBP46GE)

1. General Information

The GGM Gastro Cutting Board is designed for commercial kitchens and professional cooking environments. Crafted from high-quality materials, this cutting board provides a durable and hygienic surface for food preparation. Its bright yellow color distinguishes it for specific uses, ensuring compliance with food safety regulations and practices.

2. Safety Information

- Use Only for Intended Purposes: This cutting board is for food preparation only. Do not use for any other purposes.
- Hygiene: Always clean the cutting board before and after use to prevent cross-contamination.
- Surface Inspection: Regularly inspect the board for cracks or deep cuts. Replace the board if damage occurs.
- Non-Slip Base: Ensure the cutting board is placed on a stable, flat surface to prevent slipping during use.
- Temperature: Avoid exposing the cutting board to extreme temperatures. Do not place in ovens, microwaves, or on hot surfaces.
- Food Safety Compliance: Follow local food safety regulations regarding the use of colored cutting boards to prevent cross-contamination.

3. Product Specifications

- Dimensions: 400 x 600 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Yellow
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Food Safe: Yes
- Heat Resistance: Up to 90°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the cutting board from packaging.
- Placement: Select a suitable area on your countertop that is flat, clean, and free of clutter.
- Non-Slip Addition: If desired, place a non-slip mat underneath the cutting board for enhanced stability.
- Preparation for Use: Ensure the surface is clean. Use mild detergents for initial cleaning if necessary before food contact.

5. Operation

- Position the cutting board on a stable surface.
- For optimal hygiene, use separate boards for different food categories (e.g., meat, vegetables).
- Use a sharp knife to prevent unnecessary damage to the board.
- Clean the board as needed during food preparation to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with hot soapy water or place it in a dishwasher.
- For stubborn stains, use a mild abrasive cleanser and scrubber.
- Ensure the board is thoroughly dried before storing to prevent mold and bacteria growth.
- Regularly check for any wear and tear; retire the board if damage compromises its integrity.

7. Troubleshooting

- Issue: Surface is stained or discolored.
Solution: Clean the board with a solution of baking soda and water, then rinse thoroughly.
- Issue: Board warping or cracking.
Solution: If the board is warped or cracked, discontinue use and replace the product.

8. Disposal

- Dispose of the cutting board in accordance with local regulations.
- If disposed of as plastic waste, ensure it is clean and free from food residues.
- Consider recycling options if available in your area.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the product, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett 400x600mm, Dicke 20mm, Gelb (SBP46GE)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts SBP46GE. Dieses hochwertige Schneidebrett wurde für den professionellen Gebrauch in der Gastronomie sowie für den Heimgebrauch entwickelt. Es ist ideal für die Zubereitung von Lebensmitteln und bietet eine sichere und hygienische Oberfläche.

2. Sicherheitsinformationen

- Nur zur Lebensmitt zubereitung verwenden.
- Die Oberfläche des Brettes kann scharfe Messer beschädigen; benutzen Sie geeignete Messer.
- Das Brett nicht in der Nähe von offenem Feuer oder heißen Oberflächen platzieren.
- Halten Sie das Brett sauber und frei von Verunreinigungen.
- Bei Rissen, Abplatzungen oder anderen Beschädigungen das Brett sofort aus dem Verkehr ziehen.
- Verwenden Sie kein starkes oder scheuerndes Reinigungsmittel, da dies die Oberfläche beschädigen kann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SBP46GE
- Größe: 400 x 600 mm
- Dicke: 20 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Gelb
- Anwendung: Geeignet für die Verarbeitung von Lebensmitteln
- Temperaturbeständig: Ja, bis 90 °C

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Schneidebrett auf eine stabile und gerade Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche sauber und trocken ist.
- Positionieren Sie das Brett so, dass es sicher steht und nicht verrutschen kann.
- Verwenden Sie bei Bedarf eine rutschfeste Unterlage, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Vor der Nutzung das Brett gründlich reinigen.
- Verwenden Sie das Brett gemäß den Sicherheitsinformationen.
- Schneiden Sie Lebensmittel mit scharfen Messern und vermeiden Sie es, Druck auf die Ecken des Brettes auszuüben.
- Nach der Verwendung das Brett sofort reinigen und desinfizieren.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Bei Bedarf mit einer weichen Bürste reinigen, um Reste zu entfernen.
- Das Brett nicht in der Spülmaschine reinigen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- An einem trockenen und belüfteten Ort lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett ist rutschig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterseite sauber ist, und verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage.
- Problem: Kanten oder Risse im Material.
Lösung: Verwenden Sie das Brett nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Das Kunststoffmaterial kann in den meisten Recyclingprogrammen entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Geel (SBP46GE)

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Geel (SBP46GE). Deze snijplank is ontworpen voor intensief gebruik in professionele keukens en voldoet aan hoge normen voor voedselveiligheid en hygiëne.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze snijplank is alleen bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik de plank niet voor andere doeleinden.
- Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond om schuiven te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen waarmee de snijplank kan worden beschadigd.
- Reinig de snijplank grondig voor en na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen en vervang deze indien nodig.
- Bewaar de snijplank op een droge plek om schimmel en bacteriegroei te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400 x 600 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Geel
- Materiaal: Polyethyleen

4. Installatie en Setup

1. Kies een stabiele en schone ondergrond om de snijplank te plaatsen.
2. Zorg ervoor dat de snijplank volledig schoon en droog is voor het eerste gebruik.
3. Controleer of de ondergrond vlak is om beweging tijdens het snijden te voorkomen.
4. Plaats de snijplank blijvend op deze locatie voor regelmatig gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de snijplank voor het snijden van diverse levensmiddelen, inclusief groenten, vlees en vis.
- Voor optimale prestaties en levensduur, gebruik een scherp mes en snijd in de richting van de vezels van het voedsel.
- Voorkom hoge temperaturen of open vuur in de nabijheid van de snijplank.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen en schade aan de oppervlakte te voorkomen.
- Spoel de snijplank grondig af met helder water en laat deze aan de lucht drogen.
- Voor een diepere reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden geplaatst, indien toegestaan.

7. Probleemoplossing

- Vraag: Snijplank is beschadigd.
Oplossing: Vervang de snijplank onmiddellijk om voedselveiligheid te waarborgen.
- Vraag: De snijplank schuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de plank op een schone en droge ondergrond staat. Overweeg een antislipmat.

8. Afvalverwerking

- Deze snijplank is recyclebaar. Controleer de lokale richtlijnen voor recyclage van plastic producten.
- Gooi de snijplank niet in het gewone huishoudelijk afval. Volg de plaatselijke regelgeving voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tablero de Cortar 400x600mm (Grosor 20mm) Amarillo - SBP46GE

1. Información General

Este tablero de cortar de 400x600mm y grosor de 20mm es ideal para cocinas comerciales y domésticas. Fabricado en material de alta calidad, es perfecto para el corte y la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Siempre use el tablero en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que el tablero esté limpio y seco antes de su uso.
- Evite utilizar cuchillos de vidrio o utensilios afilados que puedan dañar la superficie.
- No utilice el tablero para cortar alimentos extremadamente calientes.
- Mantenga el tablero alejado de fuentes de fuego o calor.
- No deje el tablero expuesto a la luz solar directa durante períodos prolongados para evitar decoloración.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400x600mm
- Grosor: 20mm
- Color: Amarillo
- Material: Plástico de alta resistencia, apto para alimentos.
- Resistencia a temperaturas: Hasta 100°C
- Antideslizante: Sí

4. Configuración e Instalación

- Retire el tablero de su embalaje.
- Coloque el tablero en una superficie de trabajo limpia y seca.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada para evitar que el tablero se deslice.
- No se requiere instalación adicional, el tablero está listo para su uso inmediato.

5. Operación

- Use el tablero para cortar, picar y preparar alimentos.
- Asegúrese de utilizar cuchillos adecuados para prolongar la vida útil del tablero.
- Mantenga el tablero en un lugar accesible y seguro para facilitar su uso diario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el tablero después de cada uso con agua caliente y jabón.
- Use una esponja suave o un paño para evitar rayaduras.
- Desinfecte el tablero regularmente con una solución de vinagre o una mezcla de agua y detergente suave.
- Evite el uso de productos abrasivos o limpiadores fuertes que puedan dañar la superficie.
- Almacene el tablero en un lugar seco para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Si el tablero presenta manchas persistentes, intente limpiarlo con bicarbonato de sodio.
- Si el tablero se deforma, asegúrese de no exponerlo a altas temperaturas o presión excesiva.
- En caso de que el tablero tenga cortes profundos, considere reemplazarlo para asegurar la seguridad alimentaria.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Cuando decida desechar el tablero, colóquelo en el contenedor de plástico correspondiente.
- Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de plásticos.

9. Contacto

Para más información o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper de 400x600mm avec une épaisseur de 20mm. Ce produit est conçu pour un usage professionnel en cuisine, adapté pour la préparation alimentaire.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la planche à découper pour des tâches autres que la découpe des aliments.
- Surface propre et sèche : Assurez-vous que la planche est propre et sèche avant utilisation pour éviter les contaminations croisées.
- Manipulation : Évitez de laisser tomber ou de frapper la planche. Ne pas exposer à des températures extrêmes.
- Rangement : Conservez la planche à découper dans un endroit sec et sûr, à l'abri de l'humidité.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement la planche pour détecter tout dommage ou des fissures.
- Produits de nettoyage : Utilisez uniquement des nettoyeurs doux et non abrasifs pour l'entretien.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 400x600 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité, résistant aux chocs et aux coupures
- Couleur : Jaune
- Utilisation : Idéal pour la viande, le poisson et les légumes.

4. Installation et Mise en Place

- Déballage : Retirez la planche de son emballage et vérifiez son intégrité.
- Emplacement : Placez la planche sur une surface plane et stable, loin des sources de chaleur.
- Fixation : Si nécessaire, utilisez des coussinets antidérapants pour éviter le glissement pendant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau bien aiguisé pour découper sur la planche.
- Évitez de utiliser des couteaux à dents ou des ustensiles métalliques qui pourraient endommager la surface.
- Alternez l'utilisation des différentes surfaces pour prolonger la durée de vie de la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Pour désinfecter, utilisez une solution de vinaigre blanc ou un nettoyant alimentaire acceptable.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Dommages à la surface : Si des coupures ou des rayures apparaissent, arrêtez d'utiliser la planche jusqu'à ce qu'elle soit réparée ou remplacée.
- Difficultés de nettoyage : Si des taches persistent, laissez tremper la planche dans de l'eau chaude et du savon avant de frotter.
- Érosion des bords : Remplacez la planche si les bords deviennent irréguliers.

8. Élimination

Recyclable. Éliminez conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas dans les toilettes ni dans les égouts.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Merci d'utiliser notre planche à découper. Votre satisfaction est notre priorité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere 400x600mm Spessore 20mm Giallo (SBP46GE)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Tagliere 400x600mm Spessore 20mm Giallo. Questo tagliere è progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti della cucina e degli appassionati di cucina. Realizzato in materiale durevole e facilmente pulibile, è ideale per preparare e servire una varietà di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Utilizzare questo tagliere secondo le seguenti indicazioni di sicurezza:

- Non utilizzare il tagliere per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e sicura durante l'uso.
- Non esporre il tagliere a fonti di calore diretto o fiamme.
- Pulire immediatamente le sostanze pericolose o acute.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o scossettanti che potrebbero danneggiare la superficie del tagliere.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400x600mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Giallo
- Materiale: Plastica ad alta densità
- Caratteristiche: Superficie anti-batterica, resistente ai graffi, e facile da pulire.

4. Setup e Installazione

- Rimuovere il tagliere dalla confezione.
- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il tagliere non sia esposto a fonti di calore o umidità eccessiva.
- Perfettamente pronto all'uso, non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva.

5. Operazione

- Utilizzare un coltello adatto per tagliare gli alimenti sul tagliere.
- Alternare l'uso di diversi lati del tagliere per prolungarne la durata e prevenire contaminazioni incrociate.
- Evitare di utilizzare utensili affilati che possano danneggiare la superficie del tagliere.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia del tagliere.
- Asciugare il tagliere con un panno morbido per evitare la formazione di macchie.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta graffi o danni, sostituirlo con uno nuovo per garantire l'igiene e la sicurezza alimentare.
- Verificare regolarmente la presenza di segni di usura e manutente di conseguenza.

8. Smaltimento

- Smaltire il tagliere in conformità con le normative locali per i rifiuti plastici.
- Non gettare il tagliere nell'ambiente in modo irresponsabile.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.