

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: SBP46GR

Cutting board - 400x600mm - Thickness 20mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 400x600mm Thickness 20mm Green (SBP46GR)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for both professional and home kitchens, offering durability and functionality for all your food preparation needs. The board measures 400mm x 600mm, has a thickness of 20mm, and is constructed from high-density polyethylene, ensuring it is safe, easy to clean, and resistant to deep cuts.

2. Safety Information

- Use in accordance with guidelines: This cutting board is intended solely for food preparation. Do not use it for any other purpose.
- Hygiene: Regularly clean and sanitize the cutting board after each use to prevent cross-contamination.
- Cutting surface: Always use a sharp knife to prevent excess force that could cause slipping.
- Storage: Store the cutting board in a dry area, away from direct sunlight to maintain its integrity and hygiene.
- Chemical compatibility: Avoid using strong chemicals and abrasive cleaning agents that may cause damage to the surface of the cutting board.
- Avoid heat exposure: Do not expose the cutting board to high temperatures as it may warp or deform.

3. Product Specifications

- Product Name: GGM Gastro Cutting Board
- Model Number: SBP46GR
- Dimensions: 400mm x 600mm
- Thickness: 20mm
- Material: High-Density Polyethylene (HDPE)
- Color: Green

4. Setup and Installation

1. Remove from packaging: Carefully take the cutting board out of its packaging, ensuring no sharp edges are exposed to prevent injury.
2. Cleaning: Before the first use, wash the cutting board with warm, soapy water and rinse thoroughly. Allow it to dry completely.
3. Placement: Choose a stable, flat surface for placing the cutting board. Ensure that it is free of obstructions and is at a comfortable height for food preparation.
4. Non-slip grip: For added stability, consider using a non-slip mat underneath the cutting board.

5. Operation

- Food preparation: Place the ingredients on the cutting board and use a knife to chop, slice, or dice as needed.
- Cross-contamination: Use separate boards for raw meats and other food items to ensure safety.
- Handling: When moving the cutting board, grip it securely from the sides to avoid dropping it.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the cutting board with warm, soapy water.
- Rinse with hot water and allow to air dry completely.
- For deep sanitation, you may use a diluted bleach solution (1 tablespoon of bleach in 1 gallon of water) and let it soak for a few minutes.
- Store the cutting board in a dry location to prevent mold and bacteria growth.

7. Troubleshooting

- Warping: If the cutting board becomes warped, ensure it is stored flat in a cool, dry place away from direct heat.
- Odors: Persistent odors can be minimized by cleaning with vinegar or baking soda and allowing the board to rest for a while before rinsing.

8. Disposal

- When it is time to dispose of the cutting board, ensure it is no longer usable for food preparation.
- Check local regulations for disposal of polyethylene products and consider recycling if applicable.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro for your culinary needs!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett 400x600mm (Dicke 20mm) Grün - SBP46GR

1. Allgemeine Informationen

Herzliche Glückwünsche zum Kauf Ihres GGM Gastro Schneidebretts. Dieses hochwertige Schneidebrett ist aus strapazierfähigem Material gefertigt und eignet sich perfekt für die Gastronomie und den intensiven Einsatz in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Schneidebrett ist ausschließlich für den Lebensmittelgebrauch konzipiert.
- Rutschfestigkeit: Achten Sie darauf, dass das Brett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche platziert ist.
- Temperaturbeständigkeit: Vermeiden Sie den Einsatz bei extremen Temperaturen, um Verformungen zu verhindern.
- Reinigung: Reinigen Sie das Brett regelmäßig und verwenden Sie hierfür nur geeignete Reinigungsmittel, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 400 x 600 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Grün
- Material: Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelecht
- Oberfläche: Rutschfest, schnitt- und kratzfest

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, sauberen Arbeitsbereich in Ihrer Küche aus.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Schneidebrett platziert werden soll, rutschfest ist.
3. Entfernen Sie alle Schutzfolien oder Aufkleber von der Oberfläche des Bretts.
4. Platzieren Sie das Schneidebrett auf der vorbereiteten Oberfläche und drücken Sie leicht darauf, um sicherzustellen, dass es stabil sitzt.

5. Bedienung

Das Schneidebrett kann für die Zubereitung aller Lebensmittel verwendet werden. Verwenden Sie scharfe Messer, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Schneiden Sie in eine Richtung, um die Langlebigkeit des Brettes zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Bei starken Verunreinigungen können Sie das Brett in die Spülmaschine geben, sofern dies gemäß den Herstelleranweisungen zulässig ist.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung an der Luft trocknen, um Schimmelbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Geruch: Falls das Brett unangenehm riecht, reinigen Sie es gründlich mit Essigwasser.
- Verfärbungen: Verwenden Sie Backpulver oder Zitronensaft als natürlichen Reiniger für Verfärbungen.
- Risse oder Verformungen: Diese können auf unsachgemäßen Gebrauch hinweisen. Bitten Sie bei gravierenden Schäden um Beratung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Es ist wichtig, umweltgerechte Entsorgungsmethoden zu verwenden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen können Sie uns jederzeit kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf des GGM Gastro Schneidebretts. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Groen - SBP46GR

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is vervaardigd uit hoogwaardig, duurzaam materiaal en ontworpen voor veelvuldig gebruik in commerciële keukens en thuis. Het biedt een stevige, hygiënische ondergrond voor het snijden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt om beweging tijdens gebruik te voorkomen.
- Vermijd snijden op een verontreinigde of beschadigde snijplank.
- Gebruik scherpe messen om beschadiging van de snijplank te vermijden.
- Houd de snijplank buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.
- Reinig de snijplank regelmatig en grondig om voedselveiligheid te waarborgen.
- Gebruik de snijplank niet voor het snijden van rauw vlees en groenten zonder deze tussentijds te reinigen om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400x600mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Geschikt voor: Professionele en particuliere keukens

4. Installatie en Setup

1. Plaats de snijplank op een schone, vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de oppervlakte vrij is van stof, vet of schimmel.
3. Controleer of de plank niet krom of beschadigd is voordat u deze gebruikt.
4. Indien nodig, gebruik antislipmatten voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Plaats de voedselitems die u wilt snijden centraal op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes en snijd met een constante, gecontroleerde druk.
- Draai de snijplank na gebruik om kruisen van smaken te vermijden, tenzij gereinigd.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en vloeibare zeep.
- Maak de snijplank grondig schoon met een schone spons of doek.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het plastic kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vlekken op de snijplank
Oplossing: Gebruik een oplossing van water en azijn om de vlekken te verwijderen.
- Probleem: Beschadigingen of krassen op het oppervlak
Oplossing: Vervang de snijplank indien deze ernstig beschadigd is om hygiënische redenen.

8. Afvoer

- Deze snijplank kan gerecycled worden waar mogelijk.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over het correct afvoeren van het product.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 400x600mm, grosor 20mm - Verde (SBP46GR)

1. Información General

Gracias por elegir la tabla de cortar SBP46GR. Este producto está diseñado para ofrecer una superficie duradera y segura para preparar alimentos en cocinas comerciales y domésticas.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta tabla de cortar es solo para uso en la preparación de alimentos. No debe usarse para otros fines.
- Superficie resbaladiza: Asegúrese de que la tabla esté colocada en una superficie plana y seca para evitar deslizamientos.
- Cuidado con cuchillos afilados: Utilice siempre cuchillos apropiados y mantenga los dedos alejados de la hoja durante el corte.
- Limpieza: Limpie la tabla después de cada uso para prevenir contaminación cruzada y el crecimiento de bacterias.
- Temperaturas extremas: No exponga la tabla a temperaturas extremas o cambios bruscos de temperatura.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400mm x 600mm
- Grosor: 20mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Resistencia a impactos: Alta
- Aprobación sanitaria: Aprobada para contacto con alimentos

4. Instalación y Configuración

1. Retire la tabla de su embalaje.
2. Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable en su cocina.
3. Asegúrese de que la tabla esté en una posición que no cause riesgos de deslizamiento.

5. Operación

- Usar cuchillos adecuados para cortar en la superficie de la tabla.
- Alternar entre diferentes áreas de la tabla para prolongar su vida útil.
- Evite usar utensilios metálicos afilados para no rayar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla después de cada uso con agua caliente y jabón.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Permita que la tabla se seque al aire antes de guardarla.
- Realice una inspección periódica de la tabla y reemplácela si presenta cortes profundos o desgaste notable.

7. Solución de Problemas

- Problema: Resbalamiento durante el uso
- Solución: Asegúrese de que la superficie donde se coloca la tabla esté seca y nivelada.
- Problema: Olores persistentes
- Solución: Lave la tabla con una mezcla de agua y vinagre para eliminar olores.

8. Eliminación

La tabla de cortar está fabricada de polietileno, que es reciclable. Cuando ya no necesite la tabla, consulte las normativas locales para el reciclaje adecuado de plásticos.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Planche à découper 400x600mm épaisseur 20mm verte

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper verte ! Ce produit est conçu pour vous offrir une surface de travail sûre et efficace pour vos besoins de préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez toujours la planche à découper sur une surface plane et stable.
- Évitez les coups de couteau excessifs : Cela pourrait endommager la surface de la planche et entraîner des accidents.
- Ne l'exposez pas à des températures extrêmes : Ne laissez pas la planche près de sources de chaleur ou au congélateur.
- Manipulez avec soin : Les bords peuvent être coupants après un usage prolongé.
- Nettoyage : Lavez toujours la planche à découper après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon pour éviter les contaminations croisées.
- Conservez à l'écart des enfants : Ne laissez pas le produit à portée des jeunes enfants.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 400 mm x 600 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Vert
- Matériau : Polyéthylène de haute densité (PEHD)
- Poids : [Informations non spécifiées sur la page]

4. Mise en place et installation

1. Retirez la planche à découper de son emballage.
2. Vérifiez l'absence de défauts ou dommages.
3. Choisissez un emplacement sur un comptoir ou une table stable, propre et sèche.
4. Placez la planche à découper à plat.
5. Assurez-vous qu'elle ne glisse pas pendant l'utilisation.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la planche, placez-la sur une surface stable. Utilisez un couteau propre pour couper vos aliments. Après utilisation, nettoyez la surface avant de stocker.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude et au savon après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage approfondi, utilisez une solution d'eau et de vinaigre.
- Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement la surface pour détecter tout dommage et remplacez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Glissement de la planche : Assurez-vous que la surface en dessous est sèche et que la planche est bien placée.
- Dommages sur la surface : Si des entailles ou des coupures sont visibles, envisagez de remplacer la planche pour éviter les risques sanitaires.

8. Élimination

Éliminez la planche à découper en suivant les réglementations locales concernant le recyclage du plastique. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre planche à découper. Nous espérons qu'elle vous apportera satisfaction et sécurité dans votre cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio Verde 400x600mm Spessore 20mm

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio verde 400x600mm con uno spessore di 20mm è un attrezzo indispensabile per ogni cucina. Progettata per garantire la massima igiene e resistenza, questa tavola è ideale per la preparazione di cibi sia in ambito domestico che professionale. Realizzata in materiale di alta qualità, questo prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per il suo scopo previsto.
- Evitare di esporre la tavola a fonti di calore e fiamme.
- Non utilizzare utensili appuntiti direttamente sulla superficie per evitare graffi e danni.
- Pulire regolarmente la tavola da taglio per prevenire contaminazioni incrociate.
- Assicurarsi che la superficie sia asciutta prima di utilizzarla per la preparazione dei cibi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400x600mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Caratteristiche: Superficie antiscivolo, resistente a graffi e macchie, facile da pulire.

4. Installazione e Configurazione

- Trovare una superficie piana e stabile per posizionare la tavola da taglio.
- Assicurarsi che la zona sia asciutta e priva di oggetti scivolosi.
- Posizionare la tavola in modo che sia facilmente accessibile durante la preparazione degli alimenti.

5. Operazione

- Utilizzare utensili idonei per tagliare e preparare gli alimenti.
- Alternare l'uso della tavola per diversi tipi di alimenti (carne, verdura, pane) per ridurre il rischio di contaminazione.
- Per una corretta igiene, lavare le mani prima e dopo l'uso della tavola da taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la tavola con acqua calda e sapone.
- Per una disinfezione più approfondita, utilizzare una soluzione a base di candeggina diluita.
- Asciugare completamente con un panno pulito o lasciar asciugare all'aria prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se notate un'usura eccessiva sulla superficie, considerare di sostituire la tavola.
- In caso di odori persistenti, provare a lavare con bicarbonato di sodio e acqua.
- Se la tavola presenta danni strutturali, non utilizzarla e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- La tavola da taglio è riciclabile. Si consiglia di smaltirla secondo le normative locali per il riciclo della plastica.
- Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania