

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: SBP46R

Cutting board - 400x600mm - Thickness 20mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board 400x600mm Thickness 20mm Red (SBP46R)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board (SBP46R) from GGM Gastro. This cutting board is designed for professional kitchen use, providing a durable and hygienic surface for food preparation. Its bright red color indicates its intended use for meat, helping to prevent cross-contamination in your kitchen.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended for food preparation only.
- Surface Safety: Ensure the board is clean and dry before use to prevent slips and ensure hygiene.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting and avoid using excessive force to prevent damage to the board.
- Hygiene: Regularly clean the cutting board to prevent bacterial growth. Do not use bleach or abrasive cleaners.
- Temperature Resistance: Avoid exposing the cutting board to high temperatures or direct flames. It is not suitable for use in ovens or microwaves.
- Compatibility: Do not use this cutting board for non-food applications or with harmful substances.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board
- Product Code: SBP46R
- Dimensions: 400 x 600 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Red
- Material: Food-grade plastic

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting board from its packaging, ensuring not to damage the edges.
2. Placement: Place the cutting board on a clean, flat, stable surface in your kitchen. Ensure it is secure and does not wobble.
3. Pre-Use Cleaning: Before first use, wash the cutting board with warm soapy water and rinse thoroughly.
4. Preparation for Use: Ensure the area around the board is free from clutter and contaminants for safe food preparation.

5. Operation

- Place the cutting board securely on a flat countertop.
- Use different colored boards for different types of food (e.g., red for meat, green for vegetables) to prevent cross-contamination.
- After cutting, ensure to clean the board before switching to a different food type.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly.
- Disinfecting: Occasionally, disinfect the board using a food-safe sanitizing solution to eliminate bacteria.
- Storage: Store the cutting board in a clean, dry place away from direct sunlight. Avoid stacking heavy items on top of it to prevent warping.

7. Troubleshooting

- Warping: If the board becomes warped, it may be due to exposure to high temperatures. Allow it to return to room temperature and keep it away from heat sources.
- Surface Damage: If the surface becomes scored or damaged, consider replacing the board to maintain hygiene and safety.

8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local waste disposal regulations. If the board is damaged beyond use, recycle if possible. Do not dispose of in standard organic waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the Cutting Board (SBP46R), please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We appreciate your business and strive to provide the best products for your kitchen needs.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Schneidebrett 400x600mm, Dicke 20mm, Rot (SBP46R)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts. Das Schneidebrett wurde speziell entwickelt, um die Anforderungen des modernen Küchenbetriebs zu erfüllen. Es bietet eine hygienische und haltbare Oberfläche für alle Lebensmittelzubereitungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Zubereiten von Lebensmitteln.
- Rutsicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche platziert wird, um Unfälle zu vermeiden.
- Hygiene: Reinigen Sie das Brett regelmäßig mit heißem Wasser und Seife, um Kontaminationen zu vermeiden.
- Temperaturbeständigkeit: Setzen Sie das Brett nicht extremen Temperaturen aus; vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Schutzmaßnahmen: Verwenden Sie geeignete Schneidwerkzeuge, um Verletzungen zu vermeiden. Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung oder unachtsamen Umgang sind zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett
- Material: Polypropylen
- Farbe: Rot
- Größe: 400x600 mm
- Dicke: 20 mm
- Hitzebeständig: Bis 90°C
- Lebensmittelsicher: Ja
- Reinigung: Spülmaschinengeeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Produktentnahme: Nehmen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung, um Beschädigungen zu vermeiden.
2. Platzierung: Stellen Sie das Schneidebrett auf eine saubere, trockene und stabile Arbeitsfläche.
3. Rutsicherheit: Überprüfen Sie, ob das Brett sicher und stabil steht. Verwenden Sie bei Bedarf rutschfeste Unterlagen.
4. Vorbereitung: Reinigen Sie das Brett vor der ersten Verwendung gründlich mit heißem Wasser und Seife, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Brett für die Zubereitung von Lebensmitteln, indem Sie eine geeignete Unterlage verwenden und die richtigen Schneidwerkzeuge nutzen.
- Wechseln Sie das Brett je nach Art der Lebensmittel, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden (z. B. rohes Fleisch und Gemüse).

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jeder Benutzung reinigen Sie das Brett mit heißem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Es kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Desinfektion: Verwenden Sie zur regelmäßigen Desinfektion eine geeignete Lösung oder Essig.
- Lagerung: Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, fern von direkten Wärmequellen.

7. Fehlerbehebung

- Geruch: Bei unangenehmen Gerüchen reinigen Sie das Brett gründlich und desinfizieren Sie es.
- Verfärbung: Leichte Verfärbungen können nach intensiver Nutzung auftreten. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Funktionalität.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften. Das Produkt besteht aus recycelbarem Material. Stellen Sie sicher, dass es der entsprechenden Recyclingstelle zugeführt wird.

9. Kontakt

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

Bitte zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, falls Sie weitere Fragen oder Anliegen haben.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Rood (SBP46R)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Snijplank SBP46R. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt duurzaamheid en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het beoogde doel: het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond ligt om glijden te voorkomen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik met heet water en zeep om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmel- en bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Rood
- Afmetingen: 400mm x 600mm
- Dikte: 20mm
- Gewicht: 2,5 kg

4. Installatie en Montage

De snijplank heeft geen speciale installatie nodig. Plaats de plank eenvoudig op een vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon en droog is voordat u de snijplank plaatst.

5. Werking

- Plaats de snijplank op een stevige ondergrond.
- Gebruik een scherp mes om voedsel te snijden.
- Zorg ervoor dat u altijd de juiste snijtechniek hanteert om verwondingen te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepwater.
- Gebruik geen schurende middelen of staalwol, dit kan het oppervlak beschadigen.
- Spoel de snijplank grondig af en laat deze volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade en vervang de plank indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank glijdt tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is. Gebruik een antislipmat als het probleem aanhoudt.
- Probleem: Schade of krassen op de snijplank.
Oplossing: Vermijd het gebruik van scherpe of ongeschikte gereedschappen. Overweeg om de plank te vervangen als er ernstige schade is.

8. Afvoer

Hanteer de snijplank op een milieuvriendelijke manier. Het kunststof kan in de meeste recyclinginstellingen worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding zorgvuldig en raadpleeg deze bij vragen over de snijplank. Gebruik het product altijd in overeenstemming met deze handleiding voor een optimale ervaring.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 400x600mm, Grosor 20mm, Roja (SBP46R)

1. Información General

La tabla de cortar SBP46R es un elemento esencial para cualquier cocina profesional o doméstica. Diseñada para el manejo seguro y eficiente de alimentos, esta tabla combina funcionalidad y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta tabla está diseñada exclusivamente para cortar alimentos. No debe utilizarse para otros propósitos.
- Superficie Segura: Se recomienda usar cuchillos afilados para evitar lesiones. Mantenga la tabla en una superficie nivelada para evitar deslizamientos.
- Limpieza: Lave la tabla inmediatamente después de su uso para evitar la contaminación de alimentos. Utilice soluciones de limpieza adecuadas.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y ventilado, alejada de fuentes de calor.
- Inspección: Revise regularmente la tabla en busca de signos de desgaste o daño. Reemplace la tabla si presenta fisuras o deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400 mm x 600 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Uso: Apto para uso alimentario
- Resistencia: Alta resistencia a impactos y cortes
- Antideslizante: Superficie que evita deslizamientos durante su uso

4. Configuración e Instalación

Para instalar la tabla de cortar, siga estos pasos:

1. Retire la tabla del embalaje y verifique que esté en condiciones adecuadas.
2. Coloque la tabla en una superficie plana y estable. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para moverse cómodamente.
3. Si la tabla está resbalando, se puede colocar un paño húmedo debajo para mayor estabilidad.
4. Asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia antes de comenzar a usarla.

5. Operación

- Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla.
- Use un cuchillo adecuado para el tipo de alimento que está cortando.
- Aplique presión firme y uniforme al cortar.
- Evite cortar con fuerza excesiva para no dañar la superficie de la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla después de cada uso con agua caliente y jabón.
- Se puede utilizar un cepillo para fregar para eliminar residuos más difíciles.
- No use limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Desinfecte regularmente con soluciones seguras para alimentos.
- Deje secar al aire o séquela con un paño limpio.

7. Resolución de Problemas

- Superficie resbaladiza: Asegúrese de que la tabla esté en una superficie nivelada. Utilizar un paño húmedo puede ayudar.
- Olores persistentes: Limpie con una mezcla de agua y vinagre.
- Marcas profundas o cortes: Puede ser señal de que la tabla necesita reemplazo.

8. Eliminación

La tabla de cortar es biodegradable y puede ser reciclada. Si está en mal estado, deséchela de acuerdo a las normas locales de residuos. No la quemé ni la disperse en el agua.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

- 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 - Rouge (SBP46R)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper rouge de 400x600mm d'une épaisseur de 20mm (SBP46R). Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales et domestiques. Sa conception robuste et durable en fait un choix idéal pour la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser la planche à découper, veuillez lire attentivement toutes les instructions suivantes :

- Ne pas utiliser la planche à découper sur des surfaces instables ou glissantes.
- Évitez d'exposer la planche à la chaleur excessive ou aux flammes nues.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer ou endommager la surface.
- Assurez-vous que la planche est propre et sèche avant chaque utilisation pour éviter toute contamination croisée.
- Ne pas laisser la planche à découper immergée dans l'eau pendant une période prolongée.
- En cas de fissures ou de dommages visibles, ne pas utiliser le produit et contactez le service client.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : SBP46R
- Dimensions : 400mm x 600mm
- Épaisseur : 20mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène de haute densité
- Poids : 2,5 kg
- Utilisation : Compatible avec les applications alimentaires, idéal pour la découpe de viandes, de légumes et d'autres aliments.

4. Installation et Configuration

1. Retirez la planche à découper de son emballage.
2. Choisissez une surface de travail propre, sèche et stable.
3. Placez la planche à découper sur la surface de manière à ce qu'elle soit complètement à plat.
4. Pour plus de stabilité, vous pouvez utiliser des dessous de plat en silicone sous la planche.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux appropriés pour la découpe des aliments.
- Assurez-vous d'utiliser la planche à découper pour des aliments appropriés (évitez d'utiliser pour des aliments chauds ou gras).
- Maintenez la planche propre en essuyant toute contamination immédiatement après avoir fini d'utiliser.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Pour désinfecter, utilisez une solution de vinaigre blanc ou un désinfectant alimentaire.
- Séchez soigneusement la planche avec un chiffon propre avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème : La planche est glissante.
 - Solution : Assurez-vous que la surface sur laquelle elle est posée est propre et sèche.
- Problème : Dommages sur la surface.
 - Solution : Ne pas utiliser la planche et contactez le service client.

8. Élimination

Lorsque vous n'utilisez plus la planche à découper, veuillez la jeter conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Le matériau de la planche est recyclable ; veuillez la déposer dans une station de recyclage appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Tavola da Taglio 400x600mm Spessore 20mm Rosso

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra tavola da taglio rossa. Questo prodotto è stato progettato per offrire durabilità e funzionalità in ambienti commerciali e domestici.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per il taglio di alimenti.
- Non utilizzare su superfici calde o in prossimità di fiamme libere.
- Non immergere la tavola in acqua per lunghi periodi, poiché ciò potrebbe danneggiare il materiale.
- Tenere la tavola lontana dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- Ispezionare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura o danneggiamento. In caso di segni di deterioramento, sostituire immediatamente il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400mm x 600mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polipropilene (PP) di alta qualità
- Antibatterico: Sì
- Riutilizzabile: Sì
- Adatto per lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie piana e stabile per l'uso della tavola da taglio.
2. Assicurarsi che la superficie di appoggio sia pulita e asciutta.
3. Posizionare la tavola da taglio sulla superficie desiderata; non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva.
4. Verificare che la tavola non scivoli durante l'uso.

5. Operazione

- Utilizzare coltelli appropriati per il taglio.
- Cambiare la tavola per alimenti diversi per evitare la contaminazione.
- Non esercitare una pressione eccessiva su aree particolari per evitare segni permanenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e detergente dopo ogni uso.
- Può essere lavata in lavastoviglie per una pulizia profonda.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la superficie della tavola si graffia, questo è normale con l'usura. Non è indicativo di un difetto, e il prodotto può continuare a essere utilizzato.
- Per eventuali odori persistenti, pulire con una soluzione di aceto e acqua prima di risciacquare.

8. Smaltimento

Alla fine della sua vita utile, smaltire la tavola da taglio in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Questo prodotto è riciclabile.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci all'indirizzo email: info@gmgastro.com, al numero di telefono: 0800 7000 220 o in visita presso il nostro indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.