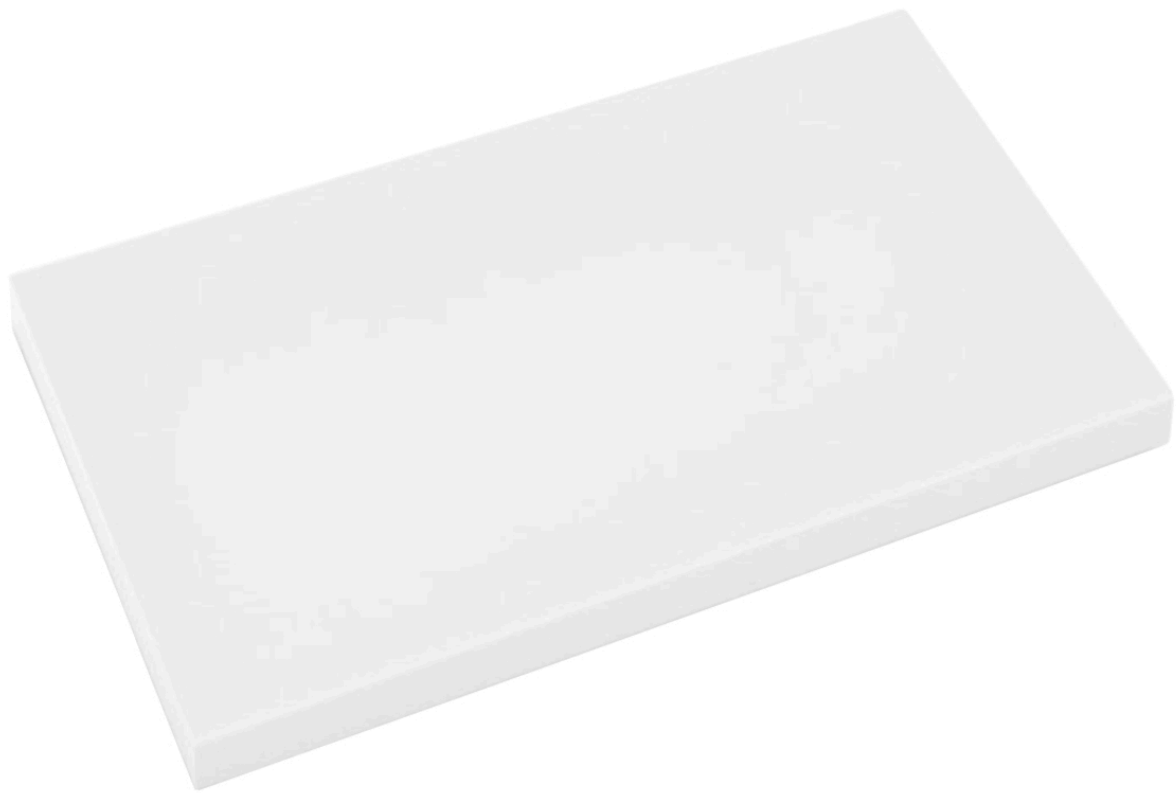


ggmgastro

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: SBP46W

Cutting board - 400x600mm - Thickness 20mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board 400x600mm Thickness 20mm White (SBP46W)

1. General Information

Thank you for choosing the SBP46W Cutting Board. This premium quality, high-density polyethylene cutting board, measuring 400x600mm with a thickness of 20mm, is designed for the culinary professional and home chef alike. Its non-porous surface resists bacteria, ensuring a safe and hygienic food preparation environment.

2. Safety Information

- Usage Warning: This cutting board is intended for food preparation only. Do not use it for other purposes, such as cutting non-food items.
- Heat Exposure: Keep the board away from direct heat sources to prevent warping or melting.
- Knives: Use only appropriate knives and sharp tools to avoid damage to the cutting surface.
- Cleaning: Ensure the board is thoroughly cleaned after each use to prevent cross-contamination.
- Storage: Store in a dry environment, away from moisture to prevent mold growth.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board
- Model: SBP46W
- Material: High-density polyethylene
- Dimensions: 400mm x 600mm
- Thickness: 20mm
- Color: White

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board from its packaging.
2. Ensure that the surface upon which you place the cutting board is clean and dry.
3. Position the cutting board on a stable, flat surface to ensure safe usage.
4. If desired, use non-slip mats underneath to prevent any movement during use.

5. Operation

1. Place the cutting board on your work surface.
2. Prepare your ingredients by placing them on the board.
3. Use sharp, appropriate knives to chop, slice, or dice as needed.
4. After use, scrape off any food particles and prepare for cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Use warm water and mild dish soap to wash the surface after each use. Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Sanitizing: For enhanced hygiene, periodically sanitize the cutting board with a solution of one tablespoon of unscented liquid bleach in one gallon of water. Rinse thoroughly after sanitizing.
- Storage: Store in a dry place where air can circulate around it.

7. Troubleshooting

- Board Warping: If the cutting board warps after exposure to heat, flatten it by placing it under a heavy book or weight when not in use.
- Stains: For stubborn stains, sprinkle baking soda on the affected area and scrub gently with a damp cloth.

8. Disposal

When disposing of the cutting board, follow local regulations for plastic waste. If the cutting board is damaged but still usable, consider recycling or donating it to a local community organization.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your cutting board!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte 400x600mm, Dicke 20mm, Weiß (SBP46W)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Schneideplatte 400x600mm, Dicke 20mm, Weiß (SBP46W). Diese robuste und hygienische Schneideplatte wurde für die Verwendung in Küche, Gastronomie und für den professionellen Einsatz entwickelt.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Schneideplatte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Rutschfeste Unterlage: Stellen Sie sicher, dass die Platte auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche platziert ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Schnittverletzungen: Achten Sie beim Schneiden mit scharfen Messern auf Ihre Hände und Finger.
- Hygiene: Reinigen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien und Keimen zu verhindern.
- Lagerung: Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, fern von Hitzequellen.
- Temperaturbeständigkeit: Verwenden Sie die Platte nicht in Bereichen mit extremen Temperaturen oder direkter Sonneneinstrahlung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: PE (Polyethylen)
- Maße: 400mm x 600mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Weiß
- Eigenschaften: Lebensmittelecht, schneidfest, leicht zu reinigen, rutschfest.

4. Einrichtung und Installation

Die Installation der Schneideplatte erfolgt in wenigen Schritten:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Platzieren Sie die Schneideplatte auf einer stabilen, sauberen Oberfläche in Ihrer Küche oder Gastronomiebetrieb.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterseite der Platte sauber und trocken ist, um ein Verrutschen zu verhindern.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Schneideplatte für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Schneiden Sie keine harten oder gefrorenen Lebensmittel, da dies die Oberfläche beschädigen kann.
- Nutzen Sie verschiedene Seiten der Platte für unterschiedliche Lebensmittelgruppen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Desinfizieren Sie die Platte regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

Falls Unregelmäßigkeiten oder Schäden auftreten:

- Überprüfen Sie, ob die Platte auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Kontrollieren Sie auf Risse oder Verfärbungen, die auf Schäden hindeuten.
- Bei anhaltenden Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Sie ist zu 100% recycelbar und sollte daran hindern, die Umwelt zu verschmutzen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Wit (SBP46W)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Wit. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid en hygiëne. De snijplank is ideaal voor het snijden, hakken en bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Vermijd het gebruik van scherpe objecten die de plank kunnen beschadigen.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Houd de snijplank uit de buurt van warmtebronnen om vervorming te voorkomen.
- Indien de snijplank schade vertoont, gebruik deze dan niet en vervang deze onmiddellijk.
- Reinig de snijplank regelmatig om kruisbesmetting en bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400x600mm
- Dikte: 20mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Wit
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Geschikt voor gebruik met voedsel: Ja

4. Installatie en Setup

- Plaats de snijplank op een schone, vlakke en stabiele ondergrond.
- Controleer of er voldoende ruimte is rondom de snijplank voor veilig gebruik.
- Zorg ervoor dat de snijplank niet in de nabijheid van warmtebronnen staat.

5. Gebruik

- Was uw handen grondig voordat u de snijplank gebruikt.
- Gebruik een scherp mes voor het beste resultaat bij het snijden.
- Snijd producten met een constante druk voor een veilige en gelijkmatige snede.
- Gebruik verschillende snijplanken voor verschillende soorten voedsel om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Cleaning en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepsop.
- Voor hardnekkige vlekken kan een mild schuurmiddel worden gebruikt.
- Spoel de snijplank grondig af met schoon water en laat deze drogen aan de lucht.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de snijplank kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is vervormd
Oplossing: Zorg ervoor dat de snijplank niet blootgesteld is aan hoge temperaturen. Vervang indien nodig.
- Probleem: Vlekken blijven achter
Oplossing: Gebruik een mild schuurmiddel en volg de reinigingsinstructies strikt op.

8. Afvalverwijdering

- Werp de snijplank nooit in het gewone huisafval.
- Volg lokale richtlijnen voor kunststofafval en recycleer waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of problemen met betrekking tot uw snijplank kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Tabla de cortar 400x600mm, grosor 20mm, blanca (SBP46W)

1. Información General

La tabla de cortar SBP46W está diseñada para uso profesional en ambientes de cocina. Hecha de material de alta calidad para garantizar durabilidad y resistencia. Sus dimensiones de 400x600mm y un grosor de 20mm la convierten en una opción ideal para chefs y amantes de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilizar siempre la tabla sobre una superficie estable.
- No utilizar la tabla en superficies calientes o cerca de llamas abiertas.
- Limpiar inmediatamente cualquier derrame para evitar resbalones.
- Solo para uso alimentario. No utilizar para cortar materiales duros que puedan dañar la superficie.
- Almacenar en un lugar seco y fresco para evitar deformaciones.
- Verifique regularmente la tabla en busca de signos de desgaste. Si tiene grietas o daños, se recomienda reemplazarla.

3. Visión general y especificaciones del producto

- Dimensiones: 400mm x 600mm
- Grosor: 20mm
- Color: Blanco
- Material: Polietileno de alta densidad
- Uso: Apto para contacto con alimentos
- Recomendada para su uso en cocinas comerciales y domésticas.

4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que la área de trabajo esté limpia y seca.
- Coloque la tabla de cortar sobre la superficie de trabajo.
- Si es necesario, utilice un tapete antideslizante debajo de la tabla para mayor estabilidad.
- Verifique que la tabla esté nivelada y no se tambalee.

5. Operación

- Antes de usar, lave la tabla con agua caliente y jabón. Enjuague y seque completamente.
- Utilice cuchillos de cocina para cortar alimentos sobre la tabla.
- Evite el contacto con utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- Para preparar diferentes alimentos, observe la regla de "uno para cada uno" para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla inmediatamente después de cada uso con agua caliente y jabón.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Para desinfectar, utilice una solución de vinagre y agua.
- Almacene en un lugar seco y ventilado para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Si la superficie de la tabla se astilla, deje de usarla y considere su reemplazo.
- Para tabla que huele a alimentos, lave con una mezcla de bicarbonato y agua, enjuague y seque bien.
- Si la tabla se deforma (incluso ligeramente), no intente corregirla; es más seguro reemplazarla.

8. Eliminación

- No deseche la tabla de cortar en la basura general.
- Consulte las normativas locales sobre la eliminación de plásticos.
- Algunas tiendas de productos de cocina ofrecen programas de reciclaje.

9. Contacto

Para preguntas y soporte, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Planche à découper 400x600mm, épaisseur 20mm, blanche

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper de haute qualité de dimensions 400x600mm et d'une épaisseur de 20mm. Cet outil essentiel est conçu pour simplifier vos tâches de cuisine tout en garantissant durabilité et sécurité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Cette planche à découper est destinée exclusivement à un usage culinaire et ne doit pas être utilisée pour d'autres applications.
- Risque de coupure : Soyez prudent lors de l'utilisation de couteaux ou d'ustensiles tranchants. Gardez vos mains éloignées de la lame.
- Surface non glissante : Assurez-vous que la surface de la planche est propre et sèche pour éviter les glissades lors de l'utilisation.
- Nettoyage approprié : Nettoyez la planche avec des produits de nettoyage appropriés après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Stockage : Conservez la planche dans un endroit sec et propre pour éviter la croissance de bactéries.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 400mm x 600mm
- Épaisseur : 20mm
- Couleur : Blanche
- Matériau : Polyéthylène
- Poids : Informez-vous auprès de votre fournisseur pour des spécifications supplémentaires points si nécessaire.

4. Installation et montage

1. Déballage : Retirez soigneusement la planche à découper de son emballage et vérifiez qu'elle n'est pas endommagée.
2. Choix de l'emplacement : Placez la planche sur une surface de travail propre et stable.
3. Sécurisation : Si nécessaire, utilisez un tapis antidérapant en dessous de la planche pour une meilleure stabilité.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche à découper en la plaçant sur une surface de travail solide. Disposez les aliments à découper sur la planche en veillant à ce qu'elle soit toujours bien stable.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, lavez la planche avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Une fois propre, laissez la planche sécher à l'air libre ou essuyez-la avec un chiffon propre.
- Inspectez régulièrement la planche pour déceler tout dommage. Remplacez-la si elle montre des signes d'usure excessive.

7. Dépannage

- Problème : Glissement de la planche
Solution : Utilisez un tapis antidérapant sous la planche.
- Problème : Taches persistantes
Solution : Utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour enlever les taches.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, ce produit doit être éliminé conformément à la réglementation locale sur le recyclage des plastiques. Ne jetez pas dans les toilettes ou dans les canalisations.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions d'avoir choisi notre planche à découper. Profitez de vos expériences culinaires en toute sécurité!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio 400x600mm Spessore 20mm Bianca (SBP46W)

1. Informazioni Generali

La Tavola da Taglio SBP46W è progettata per l'uso in ambienti professionali, garantendo resistenza e igiene per tutte le vostre esigenze culinarie. Fabbricata con materiali di alta qualità, soddisfa i requisiti di sicurezza alimentare e durabilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per scopi previsti.
- Mantenere la tavola pulita per evitare contaminazioni alimentari.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- Non esporre a temperature estreme, sia calde che fredde.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici per evitare infortuni.
- In caso di danni visibili o rotture, non utilizzare la tavola e sostituirla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400x600mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Bianco
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Resistente a graffi e deformazione
- Facile da pulire e igienizzare
- Adatta per l'uso alimentare secondo gli standard di sicurezza

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la tavola sia pulita prima del primo utilizzo.
4. Non sovraccaricare la tavola con pesi eccessivi per evitare deformazioni.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola per tagliare, affettare e preparare alimenti.
- Se si utilizza un coltello, fare attenzione a tagliare in modo controllato per evitare incidenti.
- È possibile utilizzare la tavola per la preparazione di carne, pesce e verdure; si raccomanda di avere tavole separate per ogni tipo di alimento per evitarne contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette di metallo.
- Disinfettare regolarmente con una soluzione di acqua e aceto o spray disinfettante adatto per superfici alimentari.
- Asciugare bene la tavola dopo il lavaggio per prevenire la formazione di batteri.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta graffi profondi o segni di usura, considerare la sostituzione per garantire un'igiene ottimale.
- Se si nota un odore sgradevole persistente, assicurarsi che la tavola sia stata ben pulita e disinfettata. Se il problema persiste, sostituire la tavola.

8. Smaltimento

- Quando si decide di smaltire la tavola da taglio, seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali in plastica.
- Non gettare la tavola nella spazzatura normale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania