

ggmgastro

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

SKU: SBP503GE

Cutting board - 325x500mm - Thickness 20mm - Yellow



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board - 325x500mm, Thickness 20mm, Yellow (SBP503GE)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This cutting board is designed for food preparation in professional kitchens, ensuring durability and hygiene. Made from high-quality materials, it provides a safe and sturdy surface for cutting and chopping.

2. Safety Information

- Always use on a stable surface to prevent slipping.
- Avoid using the cutting board for purposes other than intended food preparation.
- Keep away from heat sources, as excessive heat may warp or damage the board.
- Regularly inspect the cutting board for any signs of wear or damage. Do not use if damaged.
- Clean the cutting board after each use to prevent cross-contamination.
- Ensure hands and utensils are clean before using the cutting board.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 325mm x 500mm
- Thickness: 20mm
- Color: Yellow
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Temperature Resistance: Up to 70°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from the packaging.
- Place the cutting board on a clean, dry, and stable surface.
- Ensure the area is free from clutter to allow for safe operation during use.
- The cutting board is ready to use. No additional installation is required.

5. Operation

- Ensure the cutting board is clean before each use.
- Place food items on the board and use appropriate utensils for cutting.
- For best results, use a separate cutting board for raw meats and vegetables to avoid cross-contamination.
- After use, collect any waste and dispose of accordingly.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm soapy water after each use.
- For deeper cleaning, it is dishwasher safe; use the top rack.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- Regularly inspect for deep grooves or cuts; these can harbor bacteria.
- Store the cutting board in a dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- If the cutting board shows significant wear or odors, it may be time to replace it.
- For warped boards, avoid using them until they return to their original shape if possible.
- If there are persistent stains, you may use a diluted bleach solution (1:10) for disinfection, followed by thorough rinsing.

8. Disposal

- Dispose of the cutting board responsibly per local regulations.
- If made from HDPE, check with your local recycling program to see if it can be recycled.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für die Schneideplatte 325x500mm, Dicke 20mm, Gelb (SBP503GE)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Schneideplatte SNB503GE von GGM Gastro entschieden haben. Diese hochwertige Schneideplatte wurde entwickelt, um Ihre Küchenerfahrung zu verbessern und für optimale Hygiene und Funktionalität zu sorgen.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Nutzung dieses Produkts zu gewährleisten, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Diese Schneideplatte ist zur Verwendung in gastronomischen Betrieben sowie in Haushalten geeignet.
- Stabilität: Stellen Sie sicher, dass die Platte auf einer stabilen, ebenen Fläche liegt, um ein Verrutschen während der Nutzung zu verhindern.
- Schnittgefahr: Seien Sie beim Schneiden und Arbeiten mit scharfen Messern vorsichtig.
- Hygiene: Reinigen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie die Schneideplatte an einem trockenen Ort, fern von direkten Wärmequellen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneideplatte
- Modellnummer: SBP503GE
- Abmessungen: 325 x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Gelb
- Material: Polypropylen
- Hitzebeständig: Ja
- Recyclingfähig: Ja

4. Installation und Einrichtung

Die Installation der Schneideplatte ist einfach:

1. Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund in Ihrer Küche.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
3. Stellen Sie sicher, dass die Fläche sauber und trocken ist.
4. Legen Sie die Schneideplatte auf die vorbereitete Fläche.

Die Schneideplatte ist sofort einsatzbereit. Achten Sie darauf, dass die Platte stabil liegt, bevor Sie mit der Nutzung beginnen.

5. Betrieb

Die Schneideplatte kann für verschiedene Lebensmittel (Fleisch, Gemüse, Früchte) verwendet werden:

- Verwenden Sie separate Messer für unterschiedliche Lebensmittelarten, um Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden.
- Achten Sie auf die Hygiene, indem Sie die Platte nach Gebrauch reinigen.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch:

1. Spülen Sie die Platte mit warmem Wasser ab.
2. Verwenden Sie mildes Reinigungsmittel und einen Schwamm oder eine Bürste, um Rückstände zu entfernen.
3. Desinfizieren Sie die Oberfläche regelmäßig, um Bakterien abzutöten.
4. Lassen Sie die Platte an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab.

7. Fehlersuche

- Rutschige Oberfläche bei Verwendung: Stellen Sie sicher, dass die Platte auf einer stabilen, rutschfreien Oberfläche liegt.
- Verfärbung nach der Verwendung: Bei nachhaltigen Flecken verwenden Sie eine geeignete Reinigungsmittelbehandlung, um die Flecken zu entfernen.

8. Entsorgung

Die Schneideplatte ist recyclingfähig. Entsorgen Sie sie gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Platte nicht im Müll landet, sondern ordnungsgemäß recycelt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen in GGM Gastro und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Schneideplatte!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 325x500mm (dikte 20mm) - Geel (SBP503GE)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horecasector. De snijplank heeft een afmeting van 325x500 mm en is vervaardigd uit duurzaam kunststof, waardoor hij veilig is voor voedselcontact. De gele kleur maakt het eenvoudig om voedselgroepen te scheiden en de snijplank voldoet aan de eisen voor hygiëne in de voedselvoorziening.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden en voorbereiden van voedsel.
- Vermijd het gebruik van scherpere voorwerpen dan wat de plank kan verdragen.
- Reinig de snijplank na elke gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Plaats de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de snijplank niet in contact komt met hoge temperaturen of open vuur.
- Bij tekenen van slijtage of schade, vervang de snijplank onmiddellijk om veiligheidsrisico's te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 mm x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Geel

4. Opstelling en Installatie

1. Kies een schone, vlakke en stabiele ondergrond voor de snijplank.
2. Plaats de snijplank op de gekozen locatie zonder obstakels in de buurt.
3. Zorg ervoor dat de snijplank goed vastzit en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
4. Controleer of er geen vreemde voorwerpen op de snijplank liggen voordat u begint met snijden.

5. Bediening

- Begin met het voorbereiden van uw ingrediënten voordat u de snijplank gebruikt.
- Gebruik een geschikt mes voor het type voedsel dat u gaat snijden.
- Snijd met een gelijkmatige kracht om schade aan de snijplank en het mes te voorkomen.
- Na gebruik, verwijder voedselresten van de snijplank voor de reiniging.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Spoel de snijplank grondig af met schoon water en laat hem drogen in een schone, goed geventileerde ruimte.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats, uit de buurt van directe zonlicht.

7. Probleemoplossing

- Voorkomen van kromtrekken: plaats de snijplank plat op een vlakke ondergrond.
- Voor vuil dat niet weg te spoelen is, kan een mengsel van baking soda en water toegepast worden als schuurmiddel.
- Bij ergere beschadiging of scheuren: vervang de snijplank om hygiëne en veiligheid te waarborgen.

8. Afvalverwerking

- Afval van deze snijplank dient te worden verwerkt via de reguliere kunststof recyclingprogramma's.
- Zorg ervoor dat de snijplank volledig schoon is voordat u deze weggooit voor recycling.

9. Contact

Voor vragen of extra informatie kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 325x500mm (Grosor 20mm, Amarilla) - SBP503GE

1. Información General

Gracias por elegir la Tabla de Cortar SBP503GE. Este producto está diseñado para proporcionar una superficie duradera y segura para la preparación de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, es ideal para el uso en cocinas comerciales y domésticas.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro de la tabla de cortar, siga estas recomendaciones:

- Uso adecuado: Utilice la tabla solo para el propósito previsto. No la utilice para cortar alimentos en superficies inadecuadas.
- Higiene: Limpie y desinfecte la tabla antes y después de cada uso, especialmente cuando se utilicen productos de origen animal.
- Cuidado: Evite usar cuchillos muy afilados que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Calor: No exponga la tabla a temperaturas extremas o fuentes de calor directo.
- Mantenimiento: Revise periódicamente la tabla para detectar signos de daño. Reemplace la tabla si está dañada o deformada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 325 x 500 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Amarillo
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Facilidad de limpieza y desinfección.

4. Configuración e Instalación

La instalación de la tabla de cortar es simple:

1. Seleccionar la superficie: Coloque la tabla sobre una superficie plana y estable.
2. Limpiar: Antes de usarla, asegúrese de que la superficie de la tabla y el área de trabajo estén limpias.
3. Uso: Asegúrese de que la tabla no esté resbaladiza y ajuste según sea necesario.

No requiere instalación adicional.

5. Funcionamiento

Para usar la tabla de cortar:

1. Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla.
2. Utilice un cuchillo afilado para realizar cortes precisos.
3. Después de su uso, elimine los restos de alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

Para mantener la tabla en óptimas condiciones:

- Lávese con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Desinfecte usando una solución adecuada para desinfectantes de superficies de cocina.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacene en un lugar seco y bien ventilado.

7. Solución de Problemas

Si experimenta problemas con la tabla de cortar, considere lo siguiente:

- Desgaste: Si la superficie muestra cortes profundos o daños, considere reemplazar la tabla.
- Humedad: Si la tabla está constantemente húmeda, esto puede afectar su durabilidad. Mantenga el área de almacenamiento seca.

8. Eliminación

Cuando decida desechar la tabla de cortar, hágalo de acuerdo con las normativas locales de residuos de productos de plástico. Evite la eliminación en rellenos sanitarios.

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

Gracias por elegir nuestra tabla de cortar. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la planche à découper en polyéthylène de 325 x 500 mm avec une épaisseur de 20 mm, modèle SBP503GE. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales, offrant une surface durable pour la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Cette planche à découper est uniquement destinée à un usage alimentaire.
- Résistance à la chaleur : Ne pas exposer à des températures élevées; éviter de placer des objets chauds directement dessus.
- Nettoyage : Assurez-vous de nettoyer la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Tranchants : Utilisez uniquement des couteaux adaptés et évitez de frapper ou de rayer la surface.
- Stockage : Conservez la planche à découper dans un endroit sec et propre pour éviter la prolifération des bactéries.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la planche pour des signes d'usure ou de dommage, et remplacez-la si nécessaire.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle : SBP503GE
- Dimensions : 325 x 500 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Jaune
- Résistant aux chocs et aux produits chimiques

4. Installation et Mise en Place

1. Préparation : Choisissez une surface de travail propre et lisse.
2. Positionnement : Placez la planche sur la surface de travail. Assurez-vous qu'elle soit stable et bien à plat.
3. Sécurisation : Utilisez des sous-plats ou des tapis antidérapants si nécessaire pour éviter tout glissement pendant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour couper, trancher ou hacher des aliments.
- Assurez-vous de faire des mouvements de coupe uniformes pour un résultat optimal.
- Ne placez pas d'aliments chauds ou de liquides corrosifs directement sur la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez la planche à la main avec de l'eau chaude et du savon. Rincez abondamment.
- Pour une désinfection, utilisez une solution de vinaigre ou une solution désinfectante adaptée aux surfaces alimentaires.
- Évitez de laver au lave-vaisselle si ce n'est pas spécifié, pour préserver la durabilité du produit.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse pendant l'utilisation.
Solution : Assurez-vous qu'elle est placée sur une surface stable. Utilisez un tapis antidérapant si nécessaire.
- Problème : Rayures visibles ou copeaux sur la surface.
Solution : Vérifiez l'état de la planche. Si des dommages sont évidents, envisagez de remplacer le produit.

8. Élimination

- À la fin de la durée de vie utile de la planche, veuillez la jeter conformément à la réglementation locale sur les déchets. Le polyéthylène est recyclable; vérifiez les points de recyclage disponibles dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio GGM Gastro

1. Informazioni Generali

La Tavola da Taglio GGM Gastro è un prodotto di alta qualità progettato per garantire sicurezza e funzionalità in ambienti culinari. Realizzata in polipropilene di alta densità, offre un'ottima resistenza e facilità di utilizzo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per scopi alimentari.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima dell'uso per prevenire contaminazioni.
- Non utilizzare utensili affilati direttamente sulla superficie per evitare graffi e danni.
- Non esporre la tavola a temperature elevate o a fiamme libere.
- Evitare l'uso di sostanze chimiche aggressive per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325 x 500 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: Polipropilene di alta densità
- Colore: Giallo
- Antiscivolo: Sì
- Resistente agli urti: Sì
- Utilizzo: Professionale e domestico

4. Installazione e Configurazione

La tavola da taglio è pronta per l'uso immediato. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che non ci siano oggetti che possano comprometterne la stabilità durante l'uso.

5. Operazione

La tavola è progettata per il taglio di alimenti. Utilizzare coltelli e utensili appropriati per garantire la sicurezza e l'integrità del prodotto. Dopo ogni utilizzo, pulire la superficie per mantenere le condizioni igieniche.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e detersivo delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola da taglio presenta crepe o danni, interrompere l'uso e sostituirla con un nuovo prodotto.
- In caso di odori persistenti, lavare con bicarbonato di sodio e acqua.

8. Smaltimento

La tavola da taglio deve essere smaltita secondo le normative locali in materia di rifiuti. Contattare il comune per ulteriori istruzioni sul corretto smaltimento di prodotti in plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania