

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: SBP503R

Cutting board - 325x500mm - Thickness 20mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 325x500mm Thickness 20mm Red (SBP503R)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for professional use in commercial kitchens. It measures 325x500mm with a thickness of 20mm, offering durability and reliability for all your cutting needs.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This cutting board is intended for food preparation in commercial kitchens.
- **Personal Safety:** Always use sharp knives with caution. Keep fingers and hands away from cutting edges to prevent injury.
- **Surface Use:** Always ensure the surface is clean and dry before placing the cutting board to avoid slips.
- **Heat Resistance:** Do not expose the cutting board to extreme heat. Avoid placing hot items directly onto it.
- **Chemical Resistance:** The cutting board is resistant to food-grade chemicals. However, avoid using harsh solvents or chemicals that may damage the material.
- **Cross-Contamination:** Use separate cutting boards for different food types (meat, vegetables, etc.) to prevent cross-contamination.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Cutting Board
- **Model Number:** SBP503R
- **Dimensions:** 325x500mm
- **Thickness:** 20mm
- **Material:** Food-grade plastic
- **Color:** Red (ideal for meat preparation)
- **Weight:** Not specified

4. Setup and Installation

1. **Preparation:** Ensure the workspace is clean and free of debris.
2. **Placement:** Place the cutting board on a flat, stable surface. Ensure it is secured to prevent movement during use.
3. **Hygiene Setup:** Wash the cutting board with warm, soapy water before first use. Rinse thoroughly and allow it to air dry.

5. Operation

- **Cutting Techniques:** Use a sharp knife and apply steady pressure for efficient cutting. Avoid using excessive force to prevent damaging the cutting board.
- **Food Handling:** Always focus on maintaining good hygiene practices such as washing hands before and after food preparation.

6. Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Clean the cutting board after each use with hot, soapy water. Rinse with clean water.
- **Sanitizing:** For sanitation, use a diluted bleach solution or a food-safe sanitizer. Rinse thoroughly.
- **Storage:** Store the cutting board in a clean, dry location away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- **Warping:** If the cutting board becomes warped, do not expose it to heat or moisture. Replace if severely warped.
- **Staining:** Persistent stains can be removed with baking soda or a food-safe cleaner. Always rinse after cleaning.
- **Cracks or Damage:** If you notice cracks or signs of wear, discontinue use and replace the cutting board to ensure safety.

8. Disposal

When disposing of the cutting board, follow local regulations concerning plastic disposal. Avoid littering and recycle if possible.

9. Contact

For any queries or concerns, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cutting experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett 325x500mm, Dicke 20mm, Rot (SBP503R)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Benutzerhandbuch des Schneidebretts (Modell: SBP503R). Dieses hochwertige Schneidebrett bietet eine robuste und hygienische Oberfläche für alle Ihre Küchenbedürfnisse. Hergestellt aus langlebigem Kunststoff, ist es ideal für den täglichen Gebrauch in Gastronomiebetrieben sowie im privaten Bereich.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck. Es ist nicht für den Kontakt mit heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten geeignet.
- Reinigung: Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontamination zu vermeiden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Geräte.
- Lagerung: Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, fern von direkten Wärmequellen und direkt einfallendem Sonnenlicht.
- Kratzer und Risse: Überprüfen Sie das Brett regelmäßig auf Kratzer oder Risse. Bei Schäden sollte das Produkt nicht mehr verwendet werden, um mögliche Verunreinigungen zu vermeiden.
- Rutschfestigkeit: Achten Sie darauf, dass das Brett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche liegt, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Rot
- Abmessungen: 325mm x 500mm
- Dicke: 20mm
- Temperaturbeständigkeit: Bis 70°C
- Hygienisch: Bakterienhemmend

4. Einrichtung und Installation

Das Schneidebrett ist gebrauchsfertig und benötigt keine Installation. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf der Sie das Brett platzieren, sauber und trocken ist.

5. Betrieb

- Platziere das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Verwenden Sie scharfe Messer, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Schneiden Sie Obst, Gemüse, Fleisch oder Fisch, wobei sich das Brett hervorragend zur Reduzierung von Bakterienausbreitung eignet.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit heißem Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine (für die meisten Modelle).
- Desinfizieren Sie das Brett wöchentlich oder nach Bedarf mit einem geeigneten Lebensmittelreiniger.
- Lagern Sie das Brett an einem kühlen, trockenen Ort, um seine Langlebigkeit sicherzustellen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Aberrationen oder Verfärbungen auf der Oberfläche.
Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich. Bei anhaltenden Verfärbungen kann ein Austausch in Betracht gezogen werden.
- Problem: Rutschiges Brett.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber ist oder verwenden Sie rutschfeste Unterlagen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Minimieren Sie Umweltauswirkungen durch Recycling, wo immer dies möglich ist.

9. Kontakt

Für Fragen, Anregungen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR SNIJBORD - 325X500MM, DIKTE 20MM, ROOD (SBP503R)

1. Algemene Informatie

Dit snijbord is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en commerciële keukens. Het biedt een robuuste en hygiënische oplossing voor het snijden van verschillende levensmiddelen. Het rode snijbord is ideaal voor het verwerken van ruwe ingrediënten, zoals vlees, en helpt bij het voorkomen van kruisbesmetting.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor de bedoelde doeleinden. Dit snijbord is speciaal ontworpen voor het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat het snijbord op een vlakke, stabiele ondergrond staat om ongevallen te voorkomen.
- Controleer het snijbord regelmatig op beschadigingen. Vermijd gebruik bij scheuren of afgebroken randen.
- Houd het snijbord schoon om bacteriën en andere verontreinigingen te vermijden. Volg de reinigingsinstructies zorgvuldig op.
- Bij gebruik van scherpe messen, wees voorzichtig en gebruik een snijtechniek die letsel voorkomt.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Polyethyleen
- Gewicht: 1,5 kg

4. Setup en Installatie

1. Haal het snijbord uit de verpakking en controleer of er geen zichtbare schade is.
2. Plaats het snijbord op een schone, vlakke en stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat het snijbord stevig staat en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
4. Indien nodig, bevestig het snijbord met antislipmatten of gebruik een snijplankhouder voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Voor het snijden, plaats het voedsel dat u wilt verwerken op het snijbord.
- Gebruik een scherp mes en snijd met een gelijkmatige druk.
- Voor optimale voedselveiligheid, gebruik verschillende snijborden voor verschillend voedsel (bijv. rauw vlees, groenten, brood).

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na elk gebruik het snijbord grondig reinigen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor een grondigere desinfectie, kan het snijbord worden gespoeld met een oplossing van water en azijn of een mild desinfectiemiddel.
- Laat het snijbord drogen op een schone, lichte plaats.
- Vermijd gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijbord is glad.
Oplossing: Zorg ervoor dat het snijbord stevig op de ondergrond staat, of gebruik antislipmatten.
- Probleem: Beschadigingen zichtbaar op het snijbord.
Oplossing: Stop met het gebruik van het snijbord en vervang het indien nodig om voedselveiligheid te waarborgen.

8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale regelgeving, kan het snijbord worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over de recycling van kunststof producten.

9. Contact

Voor vragen, technische ondersteuning of klachten, neem contact op met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

La tabla de cortar GGM Gastro tiene unas dimensiones de 325x500mm y un grosor de 20mm. Está diseñada para ayudar a los profesionales en la cocina a manejar y preparar alimentos de manera segura y eficiente. Este producto es ideal para el uso en restaurantes, cafeterías y cocinas comerciales.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice la tabla de cortar en una superficie plana y estable para evitar deslizamientos.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas o luz solar directa durante períodos prolongados.
- Evite el contacto con productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- Use un cuchillo adecuado y asegúrese de que esté afilado para evitar accidentes.
- Mantenga la tabla de cortar fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- Inspeccione la tabla regularmente en busca de grietas o daños, ya que esto puede afectar su rendimiento y seguridad.
- Limpie cualquier derrame inmediatamente para evitar deslizamientos y contaminaciones cruzadas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 325mm x 500mm
- Grosor: 20mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno
- Antideslizante: Sí
- Resistente a temperaturas: Hasta 80°C

4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y seca.
- Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de usar la tabla.
- Si es necesario, puede fijar la tabla con ventosas para mayor estabilidad, aunque esto no es obligatorio.
- No apile objetos pesados sobre la tabla de cortar, ya que puede deformarse.

5. Operación

- Utilice la tabla de cortar para preparar diferentes tipos de alimentos.
- Se recomienda usar diferentes tablas para diferentes tipos de alimentos (carnes, vegetales, etc.) para evitar la contaminación cruzada.
- Al cortar, asegúrese de mantener los dedos alejados de la hoja del cuchillo y utilice técnicas adecuadas para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de cortar con agua caliente y jabonosa después de cada uso.
- Puede usar un estropajo suave, evitando materiales que puedan rayar la superficie.
- Para desinfectar, utilice una solución de lejía diluida o un desinfectante apto para alimentos.
- Deje secar al aire antes de guardarla en un lugar limpio y seco.

7. Solución de Problemas

- La tabla no se mantiene en su lugar: Asegúrese de que la superficie donde está colocada esté seca y limpia.
- La tabla muestra decoloración: Esto puede ocurrir con el tiempo. Limpiar con una solución de bicarbonato de sodio y agua para minimizar esto.
- Rasguños en la superficie: Es normal que aparezcan con el uso; asegúrese de mantener el cuchillo afilado para reducir el desgaste.

8. Eliminación

- Cuando decida desechar la tabla de cortar, verifique las regulaciones locales sobre la disposición de plásticos.
- Se recomienda reciclar el material si es posible.

9. Contacto

Para más información y asistencia, comuníquese con nosotros en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Planche à découper 325x500mm Épaisseur 20mm Rouge (SBP503R)

1. Informations générales

Nous vous remercions d'avoir choisi notre planche à découper. Ce produit est conçu pour offrir un espace pratique et hygiénique pour couper vos aliments. Fabriquée en matériau durable, cette planche résiste à l'usure, garantissant ainsi sa longévité.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours la planche sur une surface stable pour éviter les glissades et les accidents.
- Ne pas utiliser la planche à découper pour des aliments chauds afin d'éviter toute déformation.
- Ne pas exposer la planche à des produits chimiques agressifs ou à des agents nettoyants abrasifs.
- Ne pas utiliser la planche pour couper des aliments congelés ou durs.
- Gardez la planche hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Inspectez régulièrement la planche pour détecter toute fissure ou déformation. En cas de dommage, ne pas utiliser.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 325x500mm
- Épaisseur : 20mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Plastique haute densité
- Résistant aux chocs
- Conçu pour une utilisation en cuisine commerciale

4. Montage et installation

1. Avant la première utilisation, lavez soigneusement la planche à découper avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et laissez sécher.
2. Placez la planche sur une surface plane et stable. Assurez-vous qu'elle est propre et exempte de débris avant chaque utilisation.
3. Pour un usage optimal, vous pouvez placer un torchon ou un tapis antidérapant en dessous pour éviter le glissement pendant la découpe.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux adaptés au type d'aliment à couper.
- Évitez de frapper ou de laisser tomber des objets lourds sur la planche.
- Nettoyez la planche entre les différentes utilisations pour éviter la contamination croisée.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez de la mettre au lave-vaisselle, car cela peut entraîner une déformation.
- Pour une meilleure durabilité, appliquez une lotion pour planche à découper tous les 3 mois.
- Rangez la planche dans un endroit sec et propre.

7. Dépannage

- Si vous constatez que la planche se déforme, cessez de l'utiliser et remplacez-la.
- Pour des taches persistantes, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour les enlever.
- Si des odeurs persistent après nettoyage, laissez la planche sécher à l'air libre dans un endroit bien aéré.

8. Élimination

Ne jetez pas la planche à découper dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des plastiques. Si la planche est usée, recherchez les points de collecte ou les programmes de recyclage appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans nos produits.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tagliere SBP503R

1. Informazioni Generali

Il tagliere SBP503R è progettato per l'utilizzo professionale in cucine commerciali e ristoranti. Realizzato in materiale di alta qualità, è resistente e facile da pulire. Dimensioni: 325x500mm, spessore: 20mm.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo per il taglio di alimenti.
- Non esporre a temperature estreme o fiamme aperte.
- Pulire sempre il tagliere immediatamente dopo l'uso per prevenire contaminazioni.
- Non utilizzare utensili affilati su superfici non idonee per evitare danni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Controllare periodicamente il tagliere per segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325x500mm
- Spessore: 20mm
- Materiale: plastica ad alta resistenza
- Colore: rosso
- Antiscivolo: sì
- Certificato per uso alimentare: sì

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la superficie sottostante sia pulita per garantire la massima aderenza.
- In caso di superfici scivolose, utilizzare un tappeto antiscivolo.

5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere per affettare, tritare e preparare ingredienti.
- Assicurarsi che il cibo sia ben stabilizzato prima di affettarlo.
- Evitare di esercitare pressione eccessiva che potrebbe danneggiare il tagliere.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere sotto acqua corrente con detergente neutro.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporlo per prevenire la formazione di muffa.
- Disinfettare regolarmente per garantire la sicurezza alimentare.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta crepe o segni di usura, sostituirlo immediatamente.
- In caso di odori persistenti, lavare con una soluzione di aceto e acqua.
- Per superfici scivolose, controllare se la base è pulita e asciutta.

8. Smaltimento

- Il tagliere SBP503R è riciclabile.
- Seguire le normative locali per il riciclo della plastica.
- Non gettare nel settore dei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania