

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: SBP53BL

Cutting board - 325x530mm - Thickness 20mm - Blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board 325x530mm Thickness 20mm Blue (SBP53BL)

General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board 325x530mm Thickness 20mm Blue (SBP53BL). This product is designed for professional use in kitchens, providing durable and efficient food preparation surfaces. The cutting board is made from high-quality materials, ensuring longevity and ease of use.

Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended for food preparation. Do not use it for any other purposes.
- Surface Safety: Always place the cutting board on a stable surface to prevent slipping. Ensure that the working area is clean and free from obstructions.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting. Avoid using excessive force, which can damage the board and cause accidents.
- Chemical Safety: Clean the board with approved cleaning agents only. Avoid using abrasive materials that may scratch the surface.
- Temperature Safety: Do not expose the cutting board to extreme heat or cold. This can warp or damage the board.
- Child Safety: Keep the cutting board out of reach of children when not in use.

Product Specifications

- Dimensions: 325x530mm
- Thickness: 20mm
- Color: Blue
- Material: Food-safe, high-density polyethylene (HDPE)

Setup and Installation

1. Select Installation Area: Choose a flat, stable surface for the cutting board.
2. Clean the Surface: Wipe the area clean to ensure good hygiene and prevent slipping.
3. Lay the Board Down: Place the cutting board flat on the surface.
4. Check Stability: Ensure the cutting board is stable and does not wobble. Adjust as necessary.

Operation

- To use the cutting board, place food items securely on the board.
- Utilize appropriate cutting techniques. Use a straight slicing motion for best results.
- Ensure to cut food items in a safe manner, avoiding contact with hands.

Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash with hot, soapy water and rinse thoroughly.
- Deep Cleaning: For deeper sanitation, use a diluted bleach solution. Rinse and allow the board to air dry.
- Storage: Store the cutting board in a cool, dry place, keeping it away from direct sunlight.

Troubleshooting

- Warping: If the board appears warped, ensure it is stored flat and not exposed to extreme temperatures.
- Scratches: Minor scratches can be removed by sanding lightly with fine-grit sandpaper. Clean afterward.
- Smells or Stains: Wash with a baking soda paste for stubborn smells or stains.

Disposal

- Dispose of the cutting board in accordance with local regulations. The cutting board material is recyclable. Check with local waste management facilities for disposal options.

Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte 325x530mm, Dicke 20mm, Blau (SBP53BL)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GGM Gastro Schneideplatte. Dieses Produkt wurde für Gastronomiebetriebe und den privaten Gebrauch entwickelt und bietet eine hygienische und langlebige Oberfläche für die Zubereitung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Verwendung der Schneideplatte zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie die Schneideplatte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Schneideplatte von Feuerquellen fern.
- Reinigen Sie die Schneideplatte regelmäßig, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit chemischen Reinigungsmitteln.
- Lagern Sie die Schneideplatte an einem kühlen, trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Achten Sie darauf, die Schneideplatte auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche zu verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneideplatte
- Abmessungen: 325 x 530 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Blau
- Material: Kunststoff (lebensmittelecht)
- Hygiene: Leicht zu reinigen, spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

Die Schneideplatte kann sofort nach dem Auspacken verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der die Platte platziert wird, sauber und trocken ist. Positionieren Sie die Platte auf einer stabilen, rutschfesten Fläche, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu verhindern.

5. Betrieb

Benutzen Sie ein scharfes Messer, um das Schneiden zu erleichtern. Schneiden Sie Lebensmittel in einer kontrollierten Bewegung, um Beschädigungen an der Platte zu vermeiden. Vermeiden Sie das Schneiden von sehr harten Gegenständen, da dies die Platte beschädigen kann.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Sie können die Platte auch in der Spülmaschine reinigen. Trocknen Sie die Platte nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken oder Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Falls die Schneideplatte Verfärbungen aufweist oder unangenehme Gerüche entwickelt:

- Reinigen Sie die Platte gründlich mit Essig oder Zitronensaft, um Gerüche zu neutralisieren.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den lokalen Vorschriften für Plastikabfälle. Achten Sie darauf, die Umweltauswirkungen zu minimieren und die Materialien ordnungsgemäß zu recyceln.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastr.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 325x530 mm, Dikte 20 mm, Blauw (SBP53BL)

1. Algemeen Informatie

Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik. De plank is vervaardigd uit duurzaam materiaal en is ideaal voor het bereiden van voedsel, met name voor vlees, groenten en andere ingrediënten. Het blauwe ontwerp helpt bij het scheiden van verschillende voedselgroepen volgens hygiënische normen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt tijdens het gebruik om ongelukken te voorkomen.
- Houd de snijplank uit de buurt van hittebronnen en scherpe voorwerpen buiten de normale keukenoperaties.
- Controleer de snijplank regelmatig op schade. Bij beschadiging of scheuren, gebruik de plank niet meer.
- Vergeet niet om handen en keukengerei goed te reinigen na contact met rauwe producten om kruisbesmetting te voorkomen.
- Zet de snijplank niet in de vaatwasser als dit niet wordt aanbevolen, dit kan de levensduur verkorten.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Blauw
- Materiaal: Polyethyleen
- Gewicht: (specifiek gewicht niet vermeld op de website)
- Geschikt voor professioneel en thuisgebruik

4. Opzetten en Installatie

- Plaats de snijplank op een schone en droge ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijplank volledig vlak ligt om beweging tijdens het snijden te voorkomen.
- Voor extra stabiliteit kunt u een antislipmat onder de snijplank plaatsen.
- Voordat u de snijplank gebruikt, wast u deze grondig met warm water en zeep voor de eerste keer.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik een scherp mes om efficiënt en veilig voedsel te snijden.
- Snijd altijd over de gehele oppervlakte van de snijplank om slijtage te minimaliseren.
- Wissel tussen verschillende snijplanken indien mogelijk om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Spoel grondig af om alle zeepresten te verwijderen.
- Droog de plank met een schone doek of laat deze aan de lucht drogen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank vertoont krassen.
Oplossing: Dit is normaal bij regelmatig gebruik. Zorg ervoor dat u een scherp mes gebruikt om krassen te minimaliseren.
- Probleem: Snijplank ruikt.
Oplossing: Was de snijplank met een mengsel van water en azijn of gebruik een speciale reiniger voor snijplanken.

8. Afvalverwerking

- De snijplank is recyclebaar. Zorg ervoor dat u deze afgeeft bij een recyclepunt of volgt de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- Gooi de plank niet in de gewone afvalbak om de impact op het milieu te minimaliseren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este manual de producto se refiere a la tabla de cortar de 325x530 mm con un grosor de 20 mm, color azul (SBP53BL). Está diseñada para uso en la cocina profesional y comercial, garantizando durabilidad y seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- No use la tabla de cortar en superficies inadecuadas que puedan dañarla o hacerla inestable.
- Mantenga la tabla de cortar siempre limpia para prevenir la contaminación de los alimentos.
- Evite el uso de cuchillos y utensilios que puedan dañar la superficie de la tabla.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas, como calor directo o congelación.
- En caso de daño o desgaste, retire inmediatamente la tabla de la operación.
- Use la tabla exclusivamente para el tipo de alimentos recomendados para su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 325 mm x 530 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Azul
- Material: Plástico de alta calidad, resistente a cortes y abrasiones
- Apto para contacto con alimentos y fácil de limpiar
- Superficie antideslizante para mayor seguridad

4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla de cortar en una superficie plana e igualada.
- Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de colocar la tabla.
- Para mayor estabilidad, use debajo de la tabla un material antideslizante si es necesario, aunque su diseño ya incluye características que minimizan el deslizamiento.

5. Operación

- Utilice cuchillos afilados y utensilios recomendados para evitar daños en la superficie de la tabla.
- Corte los alimentos en la parte superior de la tabla, utilizando una técnica de corte adecuada.
- Mantenga la tabla alejada de fuentes de humedad excesiva o calor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Desinfecte la tabla regularmente con una solución adecuada para uso alimentario.
- Almacene la tabla en un lugar seco y limpio para evitar la acumulación de bacterias.

7. Solución de Problemas

- Si hay un mal olor persistente, lave la tabla con agua y vinagre blanco.
- Si la tabla presenta cortes profundos o daños visibles, considere reemplazarla para mantener la seguridad alimentaria.
- En caso de que la tabla no se estabilice adecuadamente, verifique que la superficie debajo esté limpia y nivelada.

8. Eliminación

- La tabla de cortar debe ser desechada de acuerdo con las regulaciones locales de desechos plásticos.
- No arroje la tabla en vertederos de residuos comunes. Busque centros de reciclaje autorizados.

9. Contacto

Para consultas o support, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la planche à découper bleue (325x530mm, épaisseur 20mm)

1. Informations générales

Félicitations pour votre achat de la planche à découper bleue de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour fournir une surface de découpe durable et hygiénique, idéale pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et domestiques.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Destinée uniquement à la découpe d'aliments. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Exposition à la chaleur : Ne pas placer directement sur des surfaces chaudes, car cela peut endommager le produit.
- Entretien : Nettoyez la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée des aliments.
- Stockage : Gardez la planche dans un endroit sec pour prévenir la moisissure et la déformation.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement la planche pour tout dommage. Remplacez-la si elle est fissurée ou décolorée.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 325 x 530 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Bleu
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Poids : 1,5 kg

4. Configuration et installation

- Retirez la planche de son emballage.
- Placez la planche sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant l'utilisation pour éviter les glissements.
- Aucun assemblage supplémentaire n'est nécessaire.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau approprié pour la découpe des aliments.
- Évitez de couper des aliments très durs qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Pour le maintien de l'hygiène, utilisez des planches différentes pour la viande, les légumes et les autres produits.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, la planche peut être stérilisée avec une solution désinfectante approuvée.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que la planche est complètement sèche avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème : La planche dégage une odeur.
Solution : Nettoyez la planche avec une solution de vinaigre et d'eau.
- Problème : Dommages visibles sur la surface.
Solution : Ne plus utiliser la planche et envisager de la remplacer.

8. Élimination

- Disposez de la planche selon les réglementations locales en matière de déchets plastiques.
- Ne jetez pas la planche dans des installations de décharge non réglementées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il tagliere 325x530mm, spessore 20mm blu (SBP53BL). Questo prodotto è progettato per offrire durata e funzionalità nella preparazione degli alimenti, ed è realizzato secondo gli standard di sicurezza e qualità più elevati.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il tagliere esclusivamente per scopi previsti.
- Non esporre il tagliere a fonti di calore intense.
- Evitare l'uso di utensili appuntiti che possono danneggiare la superficie.
- Non lavare in lavastoviglie se non specificamente indicato dal produttore.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini quando non viene utilizzato.
- Controllare regolarmente il tagliere per eventuali segni di usura o danni. Se necessario, sostituire il prodotto per garantire la sicurezza durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SBP53BL
- Dimensioni: 325x530mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Blu
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Superficie anti-scivolo per una maggiore stabilità durante l'uso.
- Facile da pulire e resistente a macchie e odori.

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la zona di lavoro sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Non posizionare il tagliere su superfici calde o bagnate per evitare danni.
- Per l'uso, non è necessaria alcuna installazione complessa; il tagliere è pronto per l'uso immediato.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere solo per tagliare cibi, evitando di utilizzare utensili che possano compromettere la superficie.
- Pulirlo dopo ogni utilizzo per garantire la massima igiene.
- Se utilizzato per alimenti crudi, lavare il tagliere con acqua e sapone prima di utilizzarlo per alimenti cotti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possano graffiare la superficie.
- Per disinfettare, puoi utilizzare una soluzione di acqua e aceto bianco.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e ventilato per evitare la formazione di muffe.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di segni di usura o danni, interrompere l'uso e valutare se il prodotto necessita di sostituzione.
- Se si riscontrano problemi di stabilità, verificare che la superficie sottostante sia piana e asciutta.

8. Smaltimento

- Quando il tagliere non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- Il materiale è riciclabile e deve essere gettato negli appositi contenitori per la plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania