

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: SBP53BR

Cutting board - 325x530mm - Thickness 20mm - Brown



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 325x530mm Thickness 20mm Brown (SBP53BR)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for professional and home use, ensuring a durable and safe surface for food preparation. The dimensions of this cutting board are 325mm x 530mm, with a thickness of 20mm, providing a robust platform for all your cutting needs.

2. Safety Information

- Ensure the cutting board is placed on a stable surface to prevent slipping or moving during use.
- Do not use on hot surfaces or expose to extreme temperatures.
- Keep the cutting board clean to avoid cross-contamination. Use separate boards for different food types (e.g., meat, vegetables).
- Inspect the board regularly for any signs of wear or damage. Replace if cracks or deep scratches are present.
- It is recommended to use sharp knives to prevent excessive force which could damage the board.
- Keep the cutting board out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board
- Dimensions: 325mm x 530mm
- Thickness: 20mm
- Color: Brown
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 1.5 kg

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from its packaging.
- Place the cutting board on a clean, dry, and flat surface, preferably a countertop or kitchen island.
- Ensure that all surfaces are stable. If the cutting board slips, consider using a non-slip mat underneath for additional stability.
- The cutting board is ready for use immediately after placement. No assembly required.

5. Operation

- Use the cutting board for chopping, slicing, and dicing various food items.
- Always ensure that the surface is clean before starting food preparation.
- Utilize separate cutting boards for different food types to prevent cross-contamination.
- After use, rinse off any larger debris and clean in preparation for the next use.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm soapy water after each use, ensuring that all food particles are removed.
- For tougher stains or odors, a mixture of baking soda and water can be used. Scrub gently and rinse thoroughly.
- Do not place the cutting board in the dishwasher unless specified by the manufacturer, as exposure to high temperatures may warp it.
- Regularly inspect the board for any signs of wear or damage; if it starts to show significant wear, consider replacing it.

7. Troubleshooting

- If the cutting board has developed cuts or grooves that trap food particles, it may need to be sanded lightly to smooth the surface.
- If any persistent stains are present after normal cleaning, try soaking the board in a solution of vinegar and water for 10-15 minutes before scrubbing it again.
- For slippery surfaces, consider using a non-slip lining beneath the board.

8. Disposal

- The cutting board is made from high-density polyethylene (HDPE), which is recyclable.
- If disposal is necessary, check local waste management guidelines for the proper recycling procedures in your area.
- Do not burn the cutting board as it may release harmful chemicals.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your cooking experience with our high-quality cutting board!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Schneidebrett 325x530mm, Dicke 20mm, Braun (SBP53BR)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Schneidebretts. Dieses Produkt ist ideal für die Verwendung in gewerblichen Küchen, Gastronomiebetrieben und für die Vorbereitung von Lebensmitteln in Privathaushalten. Das Schneidebrett bietet eine robuste, zuverlässige Oberfläche für die Zubereitung von Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Brett von Wärmequellen und offenen Flammen fern.
- Schneiden Sie nur auf der vorgesehenen Oberfläche. Vermeiden Sie das Schneiden von gefrorenen oder sehr harten Materialien, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel, um hygienische Bedingungen aufrechtzuerhalten.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Bitte halten Sie das Brett außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett
- Artikelnummer: SBP53BR
- Abmessungen: 325 x 530 mm
- Dicke: 20 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Braun
- Einsatzbereich: Professionelle und private Küchen

4. Installation und Einrichtung

- Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett platziert wird, stabil und eben ist.
- Nutzen Sie das Brett auf einer rutschfesten Oberfläche, um ein Verrutschen während der Verwendung zu verhindern.
- Es sind keine speziellen Werkzeuge oder Montagevorkehrungen erforderlich. Das Brett ist sofort einsatzbereit.

5. Bedienung

- Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, auf der gewünschten Seite des Bretts.
- Verwenden Sie ein scharfes Messer und schneiden Sie mit einer kontrollierten, gleichmäßigen Bewegung.
- Nach der Benutzung reinigen Sie das Brett gründlich, um Rückstände zu entfernen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive chemische Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung an der Luft trocknen.
- Um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern, ölen Sie das Brett regelmäßig mit Lebensmittelsafe Öl.

7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder Absplitterungen des Brettes sofort die Verwendung einstellen und das Produkt ersetzen.
- Wenn das Brett beim Schneiden rutschig wird, reinigen Sie die Oberfläche gründlich.
- Für weitere Probleme wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt umweltfreundlich entsorgt wird und nicht in der Natur landet.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Viel Freude mit Ihrem neuen Schneidebrett!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank 325x530mm Dikte 20mm Bruin - SBP53BR

1. Algemene Informatie

Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. De snijplank heeft een afmeting van 325x530 mm en is 20 mm dik, wat zorgt voor een stevige basis voor al uw snijwerkzaamheden. Gemaakt van duurzaam materiaal en eenvoudig te reinigen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik deze snijplank alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Plaats de snijplank altijd op een vlakke, stabiele ondergrond om slippen of kantelen te voorkomen.
- Bij gebruik met scherpe messen; wees voorzichtig en snijd altijd weg van uw lichaam.
- Reinigen met een vochtige doek en mild schoonmaakmiddel na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om de levensduur te verlengen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Bruin
- Materiaal: Hout

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking.
2. Plaats de snijplank op een schone, vlakke en stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de snijplank volledig droog is om te voorkomen dat deze gaat schuiven tijdens het gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de snijplank voor het snijden van groenten, vlees, en andere levensmiddelen.
- Zorg ervoor dat u schone en scherpe messen gebruikt om de beste snijresultaten te bereiken.
- Voor optimaal gebruik, draai de snijplank regelmatig om slijtage gelijkmatig te verdelen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na elk gebruik, spoel de snijplank af met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen voordat u deze opbergt.
- Schuur de snijplank indien nodig lichtjes met een schuurpad om de oppervlakte bij te werken.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank heeft scheuren of beschadigingen.
Oplossing: Vervang de snijplank om gezondheidsrisico's te vermijden.
- Probleem: Snijplank kleeft aan het aanrecht.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond droog en schoon is. Gebruik een antislipmat indien nodig.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de snijplank, zorg ervoor dat dit gebeurt in overeenstemming met regionale richtlijnen voor het afvoeren van houten producten. Hout kan meestal worden gerecycled of gecomposteerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar SBP53BR

1. Información General

La tabla de cortar SBP53BR es un producto de alta calidad diseñado para el uso en cocinas profesionales y domésticas. Fabricada con materiales duraderos, proporciona una superficie de trabajo adecuada para el corte de alimentos, garantizando higiene y eficacia.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** No utilice la tabla de cortar para propósitos diferentes a los previstos.
- **Temperatura:** Evite exponer la tabla a altas temperaturas, como fuentes de calor directas o al sol durante períodos prolongados.
- **Manipulación:** Maneje con cuidado para evitar cortes o lesiones.
- **Limpieza:** Asegúrese de limpiar la tabla después de cada uso para prevenir contaminaciones cruzadas.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco, lejos de la humedad.
- **Inspección:** Revise la tabla regularmente en busca de daños. Si presenta grietas o deformaciones, no la use.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 325mm x 530mm
- **Grosor:** 20mm
- **Color:** Marrón
- **Material:** Polypropileno de alta calidad y resistente
- **Uso:** Apto para el contacto con alimentos

4. Configuración e Instalación

- **Preparación del Espacio de Trabajo:** Asegúrese de que la superficie donde colocará la tabla esté limpia y seca.
- **Colocación:** Coloque la tabla de cortar en una superficie plana y estable, asegurándose de que no se deslice.
- **Accesorios:** No se requieren herramientas o accesorios adicionales para su instalación.

5. Operación

- **Uso:** Utilice cuchillos afilados para un corte eficaz. Evite el uso de cuchillos dentados que puedan dañar la superficie de la tabla.
- **Tipos de Alimentos:** Ideal para carnes, verduras y frutas, pero evite usarla para alimentos extremadamente duros que puedan causar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave a mano con agua tibia y jabón. No sumerja la tabla en agua.
- **Desinfección:** Use una solución de agua y vinagre o un desinfectante adecuado para alimentos.
- **Secado:** Seque completamente antes de almacenar para evitar el crecimiento de bacterias.
- **Almacenamiento:** Evite apilar otros objetos pesados sobre la tabla.

7. Solución de Problemas

- **Manchas o Olores Persistentes:** Limpie con una pasta de bicarbonato y agua, luego enjuague bien.
- **Daños Visibles:** Si la tabla tiene cortes profundos, considere reemplazarla para asegurar la seguridad alimentaria.

8. Eliminación

Deseche la tabla de cortar en conformidad con las normativas locales de residuos. Si está dañada o rota, consulte con su servicio local de eliminación de residuos sobre la forma adecuada de deshacerse del producto.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT POUR LE PLATEAU DE COUPE - 325X530MM - ÉPAISSEUR 20MM - MARRON

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plateau de coupe. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la cuisine et des amateurs de gastronomie. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, ce plateau de coupe assurera une performance durable et efficace pour la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce plateau de coupe est destiné uniquement à la préparation des aliments. Ne pas l'utiliser pour des fins autres que celles prévues.
- Surfaces de coupe : Évitez de couper des aliments très durs pour ne pas endommager la surface.
- Produits chimiques : Ne pas exposer à des produits de nettoyage abrasifs. Utilisez des nettoyeurs doux.
- Chaleur : Ne pas exposer à des sources de chaleur directe ou à des flammes.
- Rangement : Conservez le plateau dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants lors de l'utilisation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 325 x 530 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polyéthylène de haute densité
- Couleur : Marron
- Antibactérien : Oui
- Résistant à la chaleur : Non

4. Installation et Montage

1. Déballage : Retirez le plateau de coupe de son emballage en prenant soin de ne pas rayer la surface.
2. Emplacement : Placez le plateau de coupe sur une surface de travail propre et plane.
3. Stabilité : Vérifiez que la surface de travail est stable et ne glisse pas pour éviter tout accident lors de la coupe.

5. Utilisation

1. Placez le plateau de coupe sur une surface stable.
2. Choisissez les aliments à préparer et placez-les sur le plateau.
3. Utilisez un couteau approprié pour couper les aliments en veillant à garder vos doigts à l'écart de la lame.
4. Après utilisation, rincez le plateau à l'eau tiède ou nettoyez avec un chiffon humide.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Lavez le plateau de coupe avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez soigneusement.
- Désinfection : Vous pouvez désinfecter le plateau une fois par semaine en utilisant une solution à base de vinaigre blanc ou d'eau de Javel diluée.
- Séchage : Séchez complètement avec un chiffon propre avant de ranger.

7. Dépannage

- Taches persistantes : Utilisez une éponge non abrasive et un peu de bicarbonate de soude pour frotter les taches.
- Odeur : Si une odeur persiste, frottez avec du jus de citron et rincez immédiatement.
- Rayures : Évitez les objets pointus et l'utilisation de couteaux très lourds pour minimiser les rayures.

8. Élimination

- Recyclage : En fin de vie, vérifiez les options de recyclage dans votre région.
- Déchets : Ne jetez pas dans les égouts. Éliminez conformément aux réglementations locales concernant le plastique.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous nous engageons à vous offrir la meilleure qualité et le meilleur service.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il tagliere GGM Gastro. Questo tagliere è progettato per offrire una superficie durevole e sicura per la preparazione degli alimenti. È realizzato in materiale di alta qualità, ideale per uso professionale e domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo appropriato: Utilizzare il tagliere esclusivamente per il taglio di alimenti. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi che la superficie sia pulita e stabile prima dell'uso.
- Manutenzione: Controllare il tagliere regolarmente per eventuali danni. Se noti crepe o difetti, interrompere l'uso.
- Temperatura: Non esporre il tagliere a fonti di calore diretto.
- Igiene: Lavarsi le mani prima e dopo la manipolazione degli alimenti.
- Taglienti: Utilizzare coltelli affilati con cautela e attenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Dimensioni: 325 x 530 mm

Spessore: 20 mm

Colore: Marrone

4. Setup e Installazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il tagliere.
2. Rimuovere qualsiasi imballaggio o protezione.
3. Assicurarsi che il tagliere sia pulito e asciutto prima dell'uso.
4. Non posizionare il tagliere su fonti di calore o superfici scivolose.

5. Operazione

- Posizionare gli alimenti sulla superficie del tagliere.
- Utilizzare un coltello appropriato per il tipo di alimento.
- Effettuare movimenti decisi e controllati durante il taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o abrasivi.
- Asciugare completamente il tagliere dopo il lavaggio.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il tagliere presenta graffi.
Soluzione: È normale che i taglieri si graffino. Assicurarsi che siano puliti e sanitizzati.
- Problema: Odore persistente.
Soluzione: Lavare con acqua e aceto o bicarbonato di sodio per neutralizzare gli odori.

8. Smaltimento

Quando il tagliere non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità con le normative locali. Evitare di gettarlo nei rifiuti non differenziati.

9. Contatti

Per domande o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania