

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: SBP53GE

Cutting board - 325x530mm - Thickness 20mm - Yellow



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 325x530mm, Thickness 20mm, Yellow (SBP53GE)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cutting Board. This durable and versatile cutting board is designed for commercial and home kitchen use. It is ideal for preparing a variety of foods, ensuring safety and hygiene in food preparation.

2. Safety Information

- Usage Warning: This cutting board is designed solely for food preparation. Do not use for any other purposes.
- Hygiene: Always wash and sanitize the cutting board after each use to prevent cross-contamination.
- Handling: Handle with care to avoid any cuts or injuries. Always use proper knife handling techniques to ensure safety.
- Temperature: Do not expose cutting board to high temperatures. Do not place in oven or microwave.
- Storage: Store in a dry area, away from direct sunlight, to prevent any warping or damage.
- Inspection: Regularly inspect the cutting board for signs of wear or damage. Replace if the surface is compromised or excessively worn.

3. Product Specifications

- Model: SBP53GE
- Dimensions: 325mm x 530mm
- Thickness: 20mm
- Color: Yellow
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Surface Treatment: Non-porous and easy-to-clean

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cutting board from the packaging. Ensure no items are left inside.
2. Cleaning: Prior to first use, wash the cutting board with warm, soapy water and rinse thoroughly. Allow it to air dry.
3. Placement: Place the cutting board on a stable, flat surface. Ensure it remains secure and does not slide during use.

5. Operation

- Use a clean knife for cutting to maintain hygiene.
- Place food items firmly on the board's surface.
- For optimal results, use a separate cutting board for different types of food (e.g., poultry, vegetables) to prevent cross-contamination.
- Wash the board after each use to ensure food safety.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the cutting board with warm water.
- Use mild soap and a non-abrasive sponge to clean the surface.
- For stubborn stains or odors, soak the board in a solution of vinegar and water for 5-10 minutes.
- Avoid using bleach or abrasive cleaners as they may damage the board's surface.
- Allow the cutting board to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- Stains or Odors: If stains persist after cleaning, use a mixture of baking soda and water to scrub the affected area.
- Warping: If the board warps, place it in a sunny location for a few hours to help restore its shape.
- Scratches: Minor scratches may be sanded down gently with fine sandpaper, but excessive wear may necessitate replacement.

8. Disposal

- When no longer in use, dispose of the cutting board in accordance with local regulations regarding plastic waste.
- Do not incinerate, as this may produce hazardous fumes.

9. Contact

For further assistance, please contact:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your culinary experience with our cutting board!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidbrett 325x530mm, Dicke 20mm, Gelb (SBP53GE)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidbrett entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für die professionelle und sichere Zubereitung von Lebensmitteln und entspricht allen relevanten Sicherheits- und Qualitätsstandards.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Schneidbrett ist ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln bestimmt.
- Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen und sauberen Oberfläche verwendet wird.
- Verwenden Sie nur geeignete Messer, um das Schneidbrett nicht zu beschädigen.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuer und direkten Wärmequellen.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen und ersetzen Sie es bei Bedarf.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Produkt umgehen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SBP53GE
- Abmessungen: 325x530mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Gelb
- Material: Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelecht
- Temperaturbeständig: -20°C bis +60°C

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigen Sie die Arbeitsfläche gründlich, bevor Sie das Schneidbrett verwenden.
2. Legen Sie das Schneidbrett auf eine stabile, trockene Oberfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass das Brett flach und eben ist, um ein Verrutschen während der Benutzung zu verhindern.
4. Überprüfen Sie vor der ersten Nutzung, dass das Brett keine Risse oder Beschädigungen aufweist.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit dem Schneiden von Lebensmitteln, indem Sie das geeignete Messer verwenden.
- Schneiden Sie immer in einer sicheren Richtung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidbrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Das Schneidbrett ist spülmaschinenfest, um die Reinigung zu erleichtern.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung gründlich an der Luft trocknen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuermittel, um das Material nicht zu beschädigen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Schneidbrett hat Risse oder Beschädigungen.
Lösung: Stellen Sie die Verwendung sofort ein und ersetzen Sie das Produkt.
- Problem: Das Brett rutscht während des Gebrauchs.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und das Brett flach liegt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidbrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffe. Das Produkt sollte nicht im Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Snijplank 325x530mm Dikte 20mm Geel - SBP53GE

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Snijplank. Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukenomgevingen en biedt duurzame prestaties voor al uw snijbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden en bereiden van voedsel.
- Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.
- Indien de snijplank beschadigd is, gebruik deze dan niet en vervang deze onmiddellijk.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Polyethyleen
- Kleur: Geel
- Geschikt voor professioneel gebruik
- Voedselveiligheid: Voldoet aan de EU-normen voor voedselveiligheid

4. Installatie en Setup

- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond wordt geplaatst.
- Controleer vóór gebruik of de snijplank schoon en vrij van beschadigingen is.
- Indien nodig, gebruik een antislipmat onder de snijplank voor extra stabiliteit.

5. Gebruik

- Plaats voedsel op de snijplank en gebruik een geschikt mes om te snijden.
- Vermijd het gebruik van zeer scherpe of zware voorwerpen die de plank kunnen beschadigen.
- Voor het beste resultaat, snijd altijd met een snijtechniek die de snijplank beschermt.

6. Reinigen en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Voor een diepere reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden geplaatst (controleer de vaatwasser instructies).
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade. Vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verslijt snel.
Oplossing: Vermijd het gebruik van teveel druk of scherpe objecten.
- Probleem: Vlekken zijn ontstaan op de snijplank.
Oplossing: Gebruik een mengsel van zuiveringszout en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- Wanneer de snijplank niet meer bruikbaar is, dient u deze af te voeren volgens de lokale afvalverordening voor plastic materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 325x530mm - Grosor 20mm - Amarillo

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones esenciales para el uso y mantenimiento de la tabla de cortar amarilla de 325x530mm y 20mm de grosor. Diseñada para cumplir con los estándares de seguridad y calidad, es un accesorio indispensable en cualquier cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Utilizar únicamente en superficies planas y estables.
- No utilizar la tabla de cortar para transportar alimentos pesados sin soporte adicional.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Limpiar y desinfectar antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Evitar el uso de cuchillos afilados que puedan dañar la superficie de la tabla.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas o fuentes de calor directo.
- Inspeccionar regularmente la tabla en busca de signos de desgaste o daño. Si la tabla está dañada, desecharla inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 325mm x 530mm
- Grosor: 20mm
- Color: Amarillo
- Material: Plástico de alta calidad, apto para uso alimentario
- Uso recomendado: Cocina profesional y doméstica

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de cortar de su embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie de trabajo plana y estable.
3. Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de utilizar la tabla.
4. Verifique que no haya objetos o sustancias en la parte inferior de la tabla que puedan provocar deslizamientos.

5. Operación

Para cortar alimentos, coloque los ingredientes sobre la tabla de cortar. Utilice un cuchillo de cocina adecuado, teniendo en cuenta la seguridad de la superficie. Se recomienda cortar con movimientos firmes y controlados para evitar accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de cortar después de cada uso con agua caliente y jabón.
- Enjuague bien y deje secar al aire.
- Puede desinfectar la tabla utilizando una solución de agua y vinagre.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla se desliza durante el uso, asegúrese de que la superficie de apoyo esté limpia y seca.
- Para signos de daños, como grietas o deformaciones, es recomendable reemplazar la tabla para garantizar la seguridad alimentaria.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la tabla de cortar, deséchela de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Se recomienda reciclar materiales plásticos siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Planche à Découper Jaune GGM Gastro

1. Informations Générales

Bienvenue dans votre manuel d'utilisation de la planche à découper GGM Gastro, modèle SBP53GE. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins de découpe tout en assurant sécurité et durabilité. Dimensions : 325x530mm, épaisseur : 20mm.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser des couteaux appropriés pour la découpe afin d'éviter d'endommager la planche ou de causer des accidents.
- Ne pas exposer la planche à découper à des températures extrêmes ou à la chaleur directe.
- Nettoyez la planche à découper après chaque utilisation pour prévenir la contamination croisée.
- Évitez de laisser des aliments ou liquides se déposer sur la planche pendant une longue période.
- Inspectez régulièrement la planche pour toute usure ou dommage. Remplacez-la si elle montre des signes significatifs de dégradation.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle : SBP53GE
- Dimensions : 325x530mm
- Épaisseur : 20mm
- Matériau : Polypropylène de qualité alimentaire
- Couleur : Jaune
- Résistant aux chocs et aux coupures
- Convient pour le contact alimentaire

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la planche à découper et retirez tout matériau d'emballage.
2. Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Placez la planche sur une surface plane et stable. Assurez-vous qu'elle est propre et sèche.
4. Utilisez un sous-plat si besoin pour éviter le glissement pendant la découpe.

5. Opération

- Utilisez la planche à découper pour tous vos besoins de découpe, en s'assurant de respecter les pratiques de sécurité alimentaire.
- Évitez d'utiliser des couteaux en céramique ou de piquer la planche avec des objets tranchants.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez la planche à découper à l'eau chaude.
- Utilisez une éponge douce et un détergent doux pour laver.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Laissez sécher complètement avant de ranger.
- Pour une désinfection supplémentaire, utilisez une solution d'eau et de vinaigre.

7. Dépannage

- Si la planche présente des fissures ou des déchirures, cessez son utilisation.
- En cas de taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude comme nettoyant naturel.
- Si vous remarquez un goût ou une odeur persistants, nettoyez la planche avec du jus de citron et laissez sécher au soleil.

8. Élimination

Lorsque la planche à découper arrive en fin de vie, veuillez la recycler conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Profitez de votre planche à découper !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio GGM Gastro

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale della Tavola da Taglio GGM Gastro 325x530mm - spessore 20mm - gialla (SBP53GE). Questo prodotto è progettato per l'uso in cucine professionali, garantendo un'ottima superficie per il taglio e la preparazione degli alimenti. La tavola offre qualità, sicurezza e durabilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per la preparazione degli alimenti.
- Non esporre a temperature eccessive o a fonti di calore diretto.
- Evitare di lasciare la tavola in ambienti umidi per lungo tempo per prevenire deformazioni.
- Utilizzare sempre utensili appropriati per tagliare. Non utilizzare coltelli con punte o bordi danneggiati.
- Lavare e disinfettare la tavola regolarmente per garantire la sicurezza alimentare.
- Tenere la tavola lontana da sostanze chimiche tossiche o corrosive.
- Non utilizzare la tavola da taglio come superficie di appoggio per oggetti pesanti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Dimensioni: 325 x 530 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Giallo
- Antiscivolo: Sì
- Resistente agli urti e agli agenti chimici
- Certificata per uso alimentare

4. Installazione e Setup

1. Scegliere una superficie stabile e piana per posizionare la tavola.
2. Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta.
3. Posizionare la tavola da taglio sulla superficie selezionata.
4. Accertarsi che la tavola da taglio sia ben ferma e non scivoli.

5. Funzionamento

- Iniziare a utilizzare la tavola da taglio pulendola con acqua e sapone.
- Utilizzare un coltellino affilato per un taglio ottimale.
- Dopo l'uso, pulire la tavola immediatamente per evitare accumuli di residui alimentari.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- È possibile utilizzare un detergente disinfettante per una pulizia più profonda.
- Asciugare completamente la tavola prima di riporla.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o utensili che possono graffiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola risulta deformata, evitare l'esposizione a calore eccessivo.
- Se si notano graffi profondi, considerare di sostituire la tavola per garantire la sicurezza delle preparazioni alimentari.
- In caso di odori persistenti, lavare la tavola con aceto bianco per neutralizzare gli odori.

8. Smaltimento

- La tavola da taglio GGM Gastro è riciclabile.
- Smaltire secondo le normative locali relative alla plastica.
- Non abbandonare il prodotto nell'ambiente; conferire in apposite strutture di raccolta.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.