

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: SBP53GR

Cutting board - 325x530mm - Thickness 20mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board 325x530mm Thickness 20mm Green (SBP53GR)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board 325x530mm Thickness 20mm Green (SBP53GR). This cutting board is designed for durability and versatility in food preparation. Made from high-quality materials, it is suitable for professional and home kitchens alike.

2. Safety Information

- Always ensure the cutting board is clean and dry before use to prevent cross-contamination.
- Avoid using knives with serrated edges, as they can damage the surface of the cutting board.
- Do not expose the cutting board to extreme temperatures or direct heat sources, as this may warp or damage the material.
- Ensure the cutting board is stable and on a level surface while in use to prevent slips and accidents.
- Regularly inspect the cutting board for any signs of wear and tear; discontinue use if it becomes damaged.
- Clean the board immediately after each use to maintain hygiene and prevent bacterial growth.
- For best results, do not place in the dishwasher unless specified.

3. Product Specifications

- Dimensions: 325mm x 530mm
- Thickness: 20mm
- Color: Green
- Material: Food-grade plastic

4. Setup and Installation

- Select a clean, dry, and stable surface for placing the cutting board.
- Remove the cutting board from the packaging and inspect it for any defects.
- Position the cutting board with the green side up, ensuring there are no obstructions around it.
- Make sure the cutting board is securely placed to avoid any movement during use.

5. Operation

- Use sharp knives for effective chopping and slicing.
- Always cut food away from your body and keep fingers tucked to avoid injury.
- If using multiple cutting boards, designate one for raw proteins and another for vegetables to minimize cross-contamination.
- After use, replace the cutting board to its storage area.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water.
- Use a soft sponge or cloth—avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a clean cloth.
- For deeper cleaning, sanitize with a solution of mild bleach diluted in water, then rinse and dry.
- Regularly check for warping or deep grooves that can harbor bacteria; replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board is warping.
Solution: Ensure the cutting board is stored flat and not exposed to direct sunlight or heat sources.
- Issue: Knife marks appearing.
Solution: While some wear is normal, replace the cutting board if it becomes excessively damaged.
- Issue: Persistent odors.
Solution: Use a baking soda paste to scrub the surface, then rinse and dry completely.

8. Disposal

- Dispose of the cutting board in accordance with local regulations. Consider recycling if applicable.
- If the product is damaged beyond repair, ensure it is discarded in a safe manner to prevent accidents.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our cutting board, and we hope it serves your cooking endeavors well!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Schneidunterlage

1. Allgemeine Informationen

Die Schneidunterlage ist ein hochwertiges Küchenutensil, das für die Zubereitung von Lebensmitteln konzipiert wurde. Diese grüne Schneidunterlage hat die Abmessungen 325 x 530 mm und eine Dicke von 20 mm. Sie ermöglicht eine hygienische und sichere Umgebung beim Schneiden und Vorbereiten von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise bei der Verwendung der Schneidunterlage:

- Stellen Sie sicher, dass die Unterlage auf einer stabilen, sauberen Oberfläche liegt, um ein Verrutschen während der Benutzung zu verhindern.
- Verwenden Sie die Schneidunterlage ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie die Schneidunterlage regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Beschädigungen sollte die Unterlage nicht mehr verwendet werden.
- Halten Sie scharfe Gegenstände wie Messer von der Oberfläche der Schneidunterlage fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Unterlage vor und nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SBP53GR
- Abmessungen: 325 x 530 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Grün
- Material: Hochwertiger Kunststoff (lebensmittelecht)
- Gewicht: 1,2 kg

4. Einrichtung und Installation

Die Installation der Schneidunterlage ist einfach und bedarf keiner speziellen Werkzeuge. Befolgen Sie diese Schritte:

1. Wählen Sie einen stabilen und ebenen Arbeitsplatz in Ihrer Küche.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und trocken ist.
3. Platzieren Sie die Schneidunterlage so, dass sie fest auf der Arbeitsfläche liegt.
4. Überprüfen Sie, ob die Unterlage nicht wackelt oder verrutscht.

5. Bedienung

Um die Schneidunterlage korrekt zu verwenden, befolgen Sie diese Schritte:

1. Legen Sie die Lebensmittelteile auf die Schneidunterlage.
2. Verwenden Sie ein scharfes Messer oder Küchengerät, um die Lebensmittel zu schneiden.
3. Vermeiden Sie es, die Schnittfläche übermäßig zu kratzen, um die Oberfläche zu schützen.
4. Nach der Benutzung entfernen Sie alle Lebensmittelreste und reinigen Sie die Schneidunterlage.

6. Reinigung und Wartung

Zur Gewährleistung der Hygiene und Lebensdauer der Schneidunterlage:

- Reinigen Sie die Unterlage nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, da sie die Oberfläche beschädigen können.
- Bei Bedarf kann die Unterlage in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie die Unterlage gründlich mit einem sauberen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

Falls Sie Probleme mit der Schneidunterlage feststellen, überprüfen Sie folgende Punkte:

- Problem: Unterlage verrutscht
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterlage auf einer stabilen und sauberen Oberfläche liegt.
- Problem: Beschädigungen oder Risse
 - Lösung: Überprüfen Sie die Unterlage auf Unregelmäßigkeiten. Bei Beschädigungen sollte die Unterlage nicht mehr verwendet werden.

8. Entsorgung

Die Schneidunterlage sollte umweltgerecht entsorgt werden. Wenn die Unterlage nicht mehr verwendet werden kann, recyceln Sie sie gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder für weiteren Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor snijplank 325x530mm, dikte 20mm, groen (SBP53GR)

1. Algemene informatie

Gefabriceerd voor professioneel en dagelijks gebruik, onze groene snijplank is ideaal voor het bereiden van voedsel in restaurants, keukens en andere culinaire omgevingen. Deze snijplank is ontworpen om efficiënt te zijn, met een focus op functionaliteit en hygiëne.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de bedoelde toepassing van voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank vlak en stabiel is geplaatst tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen of splinteren.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen; een versleten plank kan onveilig zijn en moet worden vervangen.
- Bewaar de snijplank op een droge plek om schimmel- of bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Kunststof
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Geschikt voor contact met voedingsmiddelen: Ja

4. Setup en installatie

- Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de snijplank voor veilig snijden en bereiden.
- Voor gebruik, vergewis u ervan dat de snijplank schoon en droog is.

5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes voor de beste snijresultaten.
- Snijd het voedsel in de richting van de snede om ongevallen te voorkomen.
 - Om kruisbesmetting te voorkomen, gebruik aparte snijplanken voor rauwe vleeswaren, groenten en andere voedselproducten.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepwater.
- Voor een grondigere reiniging kan de snijplank ook in de vaatwasser worden geplaatst.
- Controleer op scheuren of slijtage na regelmatig gebruik en vervang indien nodig.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats en vermijd direct zonlicht.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank absorbeert geuren.
 - Oplossing: Reinig grondig en gebruik een mengsel van water en azijn om geuren te neutraliseren.
- Probleem: Snijplank is beschadigd.
 - Oplossing: Inspecteer regelmatig en vervang als u beschadigingen opmerkt.

8. Afvoer

- Wanneer de snijplank niet meer bruikbaar is, zorg er dan voor dat u deze op de juiste manier afvoert volgens de lokale richtlijnen voor kunststofafval.
- Het is aan te bevelen om de snijplank te recyclen indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tabla de Cortar 325x530mm Grosor 20mm Verde (SBP53GR)

1. Información General

Gracias por adquirir nuestra Tabla de Cortar. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una superficie duradera y segura para la preparación de alimentos. Está fabricada con materiales de alta calidad que garantizan su resistencia y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la tabla de cortar exclusivamente para el corte de alimentos. No la utilice para otros fines.
- Superficie limpia: Mantenga la superficie de la tabla limpia y libre de contaminantes. Lave cuidadosamente antes y después de cada uso.
- Evitar cortes: Para evitar lesiones, no utilice cuchillos con hojas dañadas o desgastadas.
- Almacenamiento: Almacene la tabla en un lugar seco y ventilado, evitando la exposición directa a la luz solar durante períodos prolongados.
- No apta para microondas: No coloque la tabla en el microondas o en el horno.
- Control de temperatura: No exponga la tabla a temperaturas extremas.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 325 mm x 530 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Polipropileno resistente y duradero
- Color: Verde
- Uso: Apto para uso alimentario

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. A continuación se detallan los pasos a seguir para ponerla en uso:

1. Retire la tabla de su embalaje.
2. Lave la tabla con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Séquela completamente antes de utilizarla para evitar deslizamientos.

5. Operación

Coloque la tabla sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que esté seca antes de comenzar a cortar. Utilice cuchillos afilados y evite aplicar presión excesiva para lograr cortes limpios y precisos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Tras cada uso, lave la tabla con agua caliente y jabón.
- Evite usar estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Para desinfectar, puede utilizar una solución de vinagre y agua. Asegúrese de enjuagar bien.
- Almacene en posición vertical o plana en un lugar seco.

7. Solución de Problemas

- La tabla se agrieta: Asegúrese de que está almacenando correctamente en un lugar seco y ventilado. Evite la exposición a temperaturas extremas.
- Olores persistentes: Si la tabla adquiere olores, limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, luego enjuague y seque.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche la tabla de cortar de acuerdo con las normativas locales de residuos. No la deseche en el vertedero común si el material puede ser reciclado.

9. Contacto

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

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper verte (325x530mm, épaisseur 20mm). Ce produit a été conçu pour offrir une surface sûre et durable pour la préparation des aliments. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation optimale et sûre.

2. Informations de Sécurité

- Toujours nettoyer la planche à découper avant et après utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Utiliser uniquement des couteaux adaptés à la coupure sur des surfaces en plastique.
- Ne pas exposer la planche à découper à des températures extrêmes ou à une source de chaleur directe.
- Garder la planche à découper hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- En cas de coupures sur la surface de la planche, remplacez-la pour garantir la sécurité et l'hygiène.
- Ne pas utiliser la planche à découper dans un four ou au micro-ondes.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 325 x 530 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Plastique de haute qualité
- Couleur : Vert
- Utilisation : Recommandée pour la préparation des fruits, légumes, viandes et poissons.

4. Configuration et Installation

1. Déballez la planche à découper de son emballage.
2. Vérifiez que la planche ne présente aucun dommage visible. En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Placez la planche sur une surface plane et stable.
4. Assurez-vous que la surface de la planche à découper est propre avant utilisation.

5. Fonctionnement

1. Utilisez la planche pour découper des aliments, en fonction de la catégorie d'aliments (fruits, légumes, viandes, ou poissons).
2. Utilisez des couteaux tranchants pour garantir une découpe efficace et facile.
3. Après utilisation, procédez au nettoyage immédiat pour préserver la surface de la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge douce ou un chiffon pour éviter de rayer la surface.
- Pour une désinfection, vous pouvez utiliser une solution à base de vinaigre ou de jus de citron.
- Séchez complètement la planche avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème : Odeur persistance après nettoyage
 - Solution : Laver à nouveau la planche avec une solution de bicarbonate de soude et d'eau.
- Problème : Rayures visibles sur la surface
 - Solution : Remplacer la planche pour assurer une hygiène adéquate.

8. Élimination

Lorsque vous n'utilisez plus la planche à découper, ne la jetez pas dans des décharges non contrôlées. Consultez les réglementations locales pour le recyclage des plastiques ou des déchets de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, contactez-nous à :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous en profiterez pleinement.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale del prodotto per il tagliere verde (325x530mm, spessore 20mm) modello SBP53GR. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni elevate e sicurezza in cucina, ideale per ristoratori, chef e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo per le funzioni per le quali è progettato. Non utilizzare su superfici calde o vicino a fonti di calore.
- Assicurarsi che la superficie su cui si utilizza il tagliere sia stabile e antiscivolo per evitare incidenti.
- Non utilizzare il tagliere per alimenti non adatti all'uso. Lavare il tagliere dopo ogni utilizzo, specialmente dopo il contatto con carne cruda o pesce.
- Tenere il tagliere lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.
- Ispezionare regolarmente il tagliere per segni di usura o danneggiamenti; in caso di danneggiamenti, non utilizzare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SBP53GR
- Materiale: Polietilene alimentare
- Dimensioni: 325mm x 530mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Verde
- Resistente alle macchie e facile da pulire
- Antiscivolo per una maggiore sicurezza durante l'uso

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che non ci siano oggetti o detriti sotto il tagliere che possano causare instabilità.
- Non è richiesta alcuna installazione complessa; il prodotto è pronto all'uso direttamente dalla confezione.

5. Funzionamento

- Utilizzare un coltello affilato per tagliare gli alimenti sul tagliere, evitando di colpire con forza la superficie.
- Rotazione frequente del tagliere è consigliata per una maggiore durata.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sul tagliere.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una maggiore igiene, disinfettare il tagliere con una soluzione di acqua e aceto bianco.
- Evitare di mettere il tagliere in lavastoviglie per preservare il materiale.
- Asciugare completamente il tagliere prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta segni di usura o danni, non utilizzarlo per evitare contaminazioni alimentari.
- In caso di odori persistenti, utilizzare bicarbonato di sodio per assorbire gli odori; lasciar agire e poi risciacquare.
- Per eventuali problemi non risolvibili, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile. Per smaltirlo correttamente, seguire le normative locali sul riciclaggio.
- Non gettare il tagliere nei rifiuti domestici; consultare il tuo comune per procedure di smaltimento corrette.

9. Contatti

Per domande o segnalazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania