

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: SBP53R

**Cutting board - 325x530mm - Thickness 20mm - Red**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Cutting Board 325x530mm Thickness 20mm Red (SBP53R)

### 1. General Information

The GGM Gastro Cutting Board SBP53R is designed for professional culinary use, providing a durable and practical surface for food preparation, specifically in commercial kitchens and food service environments. Its ergonomic design and high-quality materials ensure optimal performance and safety.

### 2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping.
- Ensure that the surface underneath the cutting board is clean and dry.
- Avoid using sharp knives that may damage the cutting board or pose a safety hazard.
- Do not use the cutting board for any applications other than food preparation.
- Regularly inspect the board for any signs of wear or damage. Replace if necessary to ensure hygiene and safety.
- Hand wash the cutting board only with soap and warm water. Do not use abrasive cleaners or scrubbing pads that can scratch or damage the surface.
- Keep away from heat sources and sharp objects to prevent deformation or cuts.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board
- Model Number: SBP53R
- Dimensions: 325 x 530 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Red

### 4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Clean the surface of the board with warm, soapy water and dry thoroughly before first use.
3. Place the cutting board on a flat, stable surface in your kitchen or food preparation area.
4. Ensure that the red surface is oriented correctly for food preparation.

### 5. Operation

1. Place food items on the cutting board for chopping, slicing, and dicing as needed.
2. Use appropriate kitchen knives to minimize wear on the surface of the board.
3. Regularly wipe the board with a clean cloth during use to prevent cross-contamination.
4. After use, remove food debris and prepare the board for cleaning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board immediately after use with warm, soapy water.
- Use a non-abrasive sponge or cloth to scrub the surface gently.
- Rinse thoroughly under warm water and allow to air dry in an upright position.
- Store the cutting board in a dry area away from excessive moisture to prevent warping.
- Avoid soaking the cutting board in water or placing it in a dishwasher, as this can lead to damage.

### 7. Troubleshooting

- If the cutting board shows signs of deep scratches or cuts, replace it to ensure food safety.
- If the surface becomes warped or discolored, discontinue use and consult the manufacturer for advice.
- For any persistent odors after cleaning, use a vinegar-water solution to neutralize and rinse thoroughly.

### 8. Disposal

This product should be disposed of in accordance with local regulations on plastic waste. If the cutting board is damaged beyond repair, consider recycling options available for plastic products. If unsure, consult your local waste management authorities.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Schneidbrett 325x530mm, Dicke 20mm, Rot (SBP53R)

## 1. Allgemeine Informationen

Das GGM Gastro Schneidbrett ist ein hochwertiges und langlebiges Produkt, das speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Küche entwickelt wurde. Mit einer Größe von 325x530mm und einer Dicke von 20mm ist dieses Schneidbrett ideal für das Schneiden, Hacken und Vorbereiten von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidbrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass das Schneidbrett auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Schneiden Sie nicht mit übermäßigem Druck, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.
- Halten Sie scharfe Messer und andere Klingen von Kindern fern.
- Überprüfen Sie das Schneidbrett regelmäßig auf Risse oder andere Beschädigungen. Bei Beschädigungen verwenden Sie das Produkt nicht mehr.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidbrett
- Artikelnummer: SBP53R
- Abmessungen: 325 mm x 530 mm
- Dicke: 20 mm
- Material: Hochdichter Polyethylen (HDPE)
- Farbe: Rot
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 60°C
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Aufbau und Installation

1. Entpacken Sie das Schneidbrett vorsichtig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie das Brett auf eine saubere, trockene und stabile Arbeitsfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett steht, rutschfest ist, um ein Verrutschen während der Benutzung zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie das zu schneidende Lebensmittel auf dem Schneidbrett.
- Verwenden Sie scharfe, geeignete Küchenmesser, um Ihre Zutaten zu schneiden.
- Nach dem Gebrauch, entfernen Sie alle Lebensmittelreste vom Brett und reinigen Sie dieses gründlich.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidbrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -schwämme, da diese die Oberfläche des Bretts beschädigen können.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Schneidbrett ist rutschig.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der es steht, rutschfest ist.
  
- Problem: Beschädigungen oder Risse festgestellt.
- Lösung: Verwenden Sie das Produkt nicht mehr und ersetzen Sie es durch ein neues.

## 8. Entsorgung

Das Schneidbrett kann entsorgt werden, indem es in den entsprechenden Recyclingbehälter für Kunststoffe geworfen wird. Bitte entledigen Sie sich des Produkts gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## PRODUCTHANDLEIDING VOOR SNIJBORD (325x530mm, Dikte 20mm, Rood)

### 1. Algemene Informatie

Dit snijbord is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en keukens. Het snijbord is vervaardigd uit hoogwaardig materialen die de voedselveiligheid waarborgen. Dit product is duurzaam, eenvoudig te reinigen en geschikt voor het snijden van diverse voedingsmiddelen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijbord uitsluitend voor het beoogde doel.
- Vermijd snijden op het bord met scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Plaats het snijbord op een stabiele, vlakke ondergrond om wegglijden te voorkomen.
- Houd het snijbord uit de buurt van hittebronnen.
- Gebruik een snijmat onder het snijbord voor extra grip.
- Was het snijbord grondig met warm water en zeep na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade; vervang indien nodig.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof, voedselveilig

### 4. Installatie en opstelling

1. Plaats het snijbord op een schone, droge en vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het snijbord voor eenvoudig gebruik.
3. Controleer of het snijbord stabiel staat en niet kan verschuiven tijdens het gebruik.
4. Bij gebruik van een anti-slip mat, plaats deze onder het snijbord voor extra grip.

### 5. Bediening

- Gebruik een scherp mes of snijgereedschap voor het beste resultaat.
- Snijd altijd in een vaste en gecontroleerde beweging om letsel te voorkomen.
- Vermijd het snijden van bevroren voedingsmiddelen om het bord niet te beschadigen.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het snijbord na elk gebruik schoon met warm zeepsop en een spons.
- Spoel het grondig af onder warm water en droog het met een schone doek.
- Het snijbord kan in de vaatwasser, echter wordt handwas aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Bewaar het snijbord op een droge plaats, liefst staand om kromming te voorkomen.

### 7. Problemen Oplossen

- Probleem: Snijbord is glad of verschuift.  
Oplossing: Controleer of het snijbord op een vlakke ondergrond staat. Gebruik een anti-slip mat.
- Probleem: Er zijn krassen of deuken zichtbaar op het bord.  
Oplossing: Vervang het snijbord als de schade de voedselveiligheid kan beïnvloeden.

### 8. Afvalverwerking

Dit snijbord is gemaakt van kunststof en dient te worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale richtlijnen voor kunststof afval. Zorg ervoor dat het product op een milieuvriendelijke manier wordt gerecycled.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte 325x530mm (Grosor 20mm) - Roja

## 1. Información General

La tabla de corte roja es un producto diseñado para facilitar la preparación de alimentos en entornos comerciales y domésticos. Su diseño y material están pensados para garantizar durabilidad y un uso práctico.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Utilice la tabla de corte exclusivamente para alimentos. Evite utilizarla con productos químicos o instrumentos afilados que puedan dañarla.
- **Superficie Limpia:** Asegúrese de que la superficie esté limpia antes y después de cada uso para evitar la contaminación de alimentos.
- **Consistencia en la Superficie:** Coloque la tabla sobre una superficie plana para evitar deslizamientos y accidentes durante el corte.
- **Almacenamiento:** Guarde la tabla en un lugar seco y ventilado. Evite la exposición prolongada a la luz solar directa y temperaturas extremas.
- **Inspección Regular:** Revise la tabla de corte periódicamente en busca de daños. Reemplace la tabla si presenta grietas, hendiduras o daños significativos.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 325 x 530 mm
- **Grosor:** 20 mm
- **Color:** Rojo
- **Material:** Polipropileno
- **Uso:** Apto para uso comercial y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

- **Desempaquete:** Retire la tabla de corte de su empaque con cuidado para evitar daños.
- **Preparación de la Superficie:** Antes de usar, lave la tabla con agua caliente y detergente. Enjuague bien y deje secar.
- **Antideslizante:** Coloque un paño húmedo debajo de la tabla para evitar deslizamientos durante el uso.

## 5. Operación

Coloque los alimentos que desea cortar en la tabla de corte y utilice un cuchillo adecuado. Corte con movimientos precisos y evite aplicar demasiada fuerza al cortar. Limpie la tabla después de cada uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lave la tabla después de cada uso con agua caliente y detergente, enjuague y seque completamente.
- **Desinfección:** Para desinfectar, use una solución de agua y vinagre. Aplique y deje actuar durante 5 minutos antes de enjuagar.
- **Almacenamiento:** Guarde la tabla en un lugar seco y ventilado para prevenir la acumulación de humedad.

## 7. Resolución de Problemas

- **Deslizamiento:** Si la tabla se desliza, asegúrese de que la superficie esté seca y considere utilizar un paño húmedo debajo.
- **Manchas o olores:** Utilice bicarbonato de sodio para eliminar manchas y olores. Espolvoree, deje actuar, y después enjuague.

## 8. Disposición

Al final de su vida útil, disponga de la tabla de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No arroje la tabla a la basura común si es posible reciclarla.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto: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 rouge (325x530mm, épaisseur 20mm). Ce produit est conçu pour un usage professionnel et domestique, idéal pour la préparation des aliments en toute sécurité.

### 2. Informations de Sécurité

- Cette planche à découper est fabriquée à partir de matériaux de qualité alimentaire et est sans danger pour le contact avec les aliments.
- Ne pas exposer la planche à découper à des températures extrêmes pour éviter tout dommage.
- Ne jamais utiliser d'outils coupants excessivement tranchants qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Nettoyez immédiatement toute déversement pour éviter la contamination croisée.
- Gardez la planche hors de portée des jeunes enfants lorsqu'elle n'est pas en usage.
- Vérifiez régulièrement l'état de la planche à découper pour éviter tout risque de blessure.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 325x530mm
- Épaisseur : 20mm
- Couleur : Rouge
- Matériaux : Polyéthylène de haute densité

### 4. Mise en Place et Installation

- Retirez la planche à découper de son emballage.
- Placez la planche sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la surface de la planche est propre avant la première utilisation.
- Évitez de placer la planche à proximité de sources de chaleur directe.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez la planche à découper pour couper une variété d'aliments, y compris les fruits, les légumes et la viande.
- Changez l'orientation de la planche si nécessaire pour une utilisation optimale.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour un entretien approfondi, désinfectez la planche avec une solution d'eau et de vinaigre ou un désinfectant alimentaire.

### 7. Dépannage

- Si des fissures ou des déformations apparaissent, cessez l'utilisation immédiate de la planche et contactez notre service client.
- En cas de taches tenaces, répétez le nettoyage avec des solutions de nettoyage recommandées.

### 8. Élimination

- Disposez de la planche à découper conformément aux réglementations locales relatives aux déchets en plastique.
- Veuillez recycler si possible.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere 325x530mm Spessore 20mm Rosso

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Tagliere 325x530mm Spessore 20mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le vostre esigenze in cucina, offrendo una superficie sicura e resistente per tagliare e preparare alimenti. Raccomandiamo di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per il taglio e la preparazione di alimenti.
- Evita il contatto con il calore: Non esporre il tagliere a fonti di calore diretto.
- Superfici non scivolose: Assicurarsi che il tagliere sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Pulizia: Lavare il tagliere con acqua calda e sapone prima e dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare sostanze chimiche abrasive: Evitare prodotti chimici che potrebbero danneggiare la superficie.
- Controllo periodico: Verificare regolarmente il tagliere per eventuali segni di usura o danni.

## 3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Dimensioni: 325x530mm
- Spessore: 20mm
- Materiale: Plastica alimentare
- Colore: Rosso
- Caratteristiche: Superficie resistente, antiaderente e facile da pulire

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il tagliere dalla confezione.
2. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile in cucina.
3. Assicurarsi che non ci sia umidità o residui che possano compromettere la stabilità.
4. Il tagliere è pronto per l'uso.

## 5. Funzionamento

1. Prima di utilizzare il tagliere, lavarlo accuratamente con acqua calda e sapone.
2. Utilizzare utensili da cucina appropriati per il tipo di alimento che si sta preparando.
3. Evitare l'uso di coltelli con lame appuntite e affilate su superfici non idonee.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Difficoltà durante il taglio degli alimenti.  
Soluzione: Assicurarsi che il tagliere sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Problema: Macchie persistenti dopo la pulizia.  
Soluzione: Provare a utilizzare una soluzione di acqua e aceto per la pulizia.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali plastici. Non gettare il prodotto nei rifiuti indifferenziati. Verificare le strutture di riciclaggio locali e smaltire il tagliere in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania