

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: SBP53SET

(6 pieces) Cutting board set - 325x530mm - Thickness 20mm - Multi-colored



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

EN ENGLISH

Product Manual for 6 Pieces Cutting Board Set

1. General Information

Thank you for choosing the 6 Pieces Cutting Board Set. This set is designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. Made from durable materials, these multi-colored cutting boards are perfect for safely preparing a variety of food items.

2. Safety Information

- Usage Guidelines: Always use a cutting board suitable for your food type to prevent cross-contamination.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting on the boards to avoid damaging the surface.
- Heat Resistance: Do not expose the cutting boards to high heat or place them in direct contact with hot cooking pans.
- Cleaning: Ensure that the boards are cleaned thoroughly after each use to prevent bacteria growth.
- Storage: Store the boards in a dry environment, away from direct sunlight to maintain their longevity.
- Check for Damage: Regularly inspect the boards for cracks or chips. Discard any damaged boards to ensure safety during food preparation.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 325 x 530 mm
- Thickness: 20 mm
- Material: Food-safe, durable plastic
- Color: Multi-colored variant to prevent cross-contamination
- Weight: Varies by individual board

4. Setup and Installation

The cutting boards are ready to use upon unboxing. There is no specific setup required. Simply:

1. Remove the cutting boards from the packaging.
2. Place them on a flat, stable surface in your kitchen.

Ensure that the workspace is clean and that the boards are dry before use.

5. Operation

1. Select the appropriate cutting board based on the food type:
 - Use different colors for different food types (meat, vegetables, fruits) to prevent cross-contamination.
2. Always use the cutting board on a stable surface.
3. After cutting, hold the board securely while transferring food or ingredients.

6. Cleaning and Maintenance

1. After each use, wash the cutting boards with warm soapy water.
2. Rinse them thoroughly with clean water.
3. For stubborn stains, you may use a non-abrasive cleaner.
4. Allow the boards to air dry standing upright or lay them flat.
5. Do not place cutting boards in the dishwasher unless specified by the manufacturer.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board has stains or odors.
Solution: Use a mixture of baking soda and water to scrub the affected area.
- Issue: Cutting board warps or bends.
Solution: Store the boards flat and avoid exposure to high heat sources.
- Issue: Scratches appear on the surface.
Solution: Minor scratches are usual; however, if they affect performance, consider replacing the board.

8. Disposal

When the cutting boards are no longer usable:

1. Check local regulations for plastic disposal.
2. If recyclable, place them in a designated recycling bin.
3. Do not dispose of them in regular landfill waste; consider donating if they are still in usable condition.

9. Contact

For additional support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing our 6 Pieces Cutting Board Set, and happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das 6-teilige Schneidebrett-Set

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen 6-teiligen Schneidebrett-Sets. Dieses Set ist ideal für den Einsatz in der Küche und bietet eine hygienische, praktische und vielseitige Lösung für jede Art von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneidebretter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der die Bretter platziert werden, stabil und rutschfest ist.
- Die Bretter dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Handwäsche wird empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Checken Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie beschädigte Bretter nicht.
- Halten Sie die Bretter von Hitzequellen fern, um Verformungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie separate Bretter für verschiedene Lebensmittelgruppen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Abmessungen: 325 x 530 mm
- Dicke: 20 mm
- Anzahl der Bretter: 6
- Farben: Mehrfarbig

4. Einrichtung und Installation

- Reinigen Sie die Schneidebretter vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und Seife.
- Stellen Sie die Bretter auf einer stabilen Arbeitsfläche auf.
- Achten Sie darauf, dass die Bretter nicht übereinander gestapelt werden, um Kratzer zu vermeiden.

5. Betrieb

- Wählen Sie ein Schneidebrett je nach Art des Lebensmittels, das Sie bearbeiten möchten.
- Verwenden Sie scharfe Messer für optimale Ergebnisse.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch sorgfältig.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie die Bretter mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm ab.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Lassen Sie die Bretter an der Luft trocknen.
- Lagern Sie die Bretter an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Bei Verfärbungen oder Gerüchen: Reinigen Sie das Brett gründlich und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Bei Beschädigungen: Stellen Sie die Nutzung des Schneidebretts sofort ein und ersetzen Sie es.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung.
- Die Kunststoffbretter sind recycelbar. Übergeben Sie sie einem Recyclingzentrum, wenn möglich.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 6-delige Snijplankenset

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 6-delige snijplankenset van GGM Gastro. Deze set is speciaal ontworpen voor veelzijdig gebruik in de professionele keuken en biedt u de mogelijkheid om veilig en efficiënt voedsel te bereiden. Deze snijplanken zijn gemaakt van hoogwaardige materialen die zorgen voor een lange levensduur en gebruiksvriendelijkheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplanken alleen voor voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplanken schoon en droog zijn voordat u ze gebruikt om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik een aparte snijplank voor rauw vlees, gevogelte en vis om gezondheidsrisico's te vermijden.
- Controleer regelmatig op slijtage of scheuren. Bij zichtbare schade, stop dan met het gebruik van de snijplank.
- Reinig de snijplanken onmiddellijk na gebruik met warm water en zeep. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Bewaar de snijplanken op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Multi-kleur
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof (BPA-vrij)
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja, maar handreiniging wordt aanbevolen voor langere levensduur.

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijplanken op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en vrij van vuil is voordat u de snijplank gebruikt.
- Bij gebruik van meerdere snijplanken, zorg dat ze goed toegankelijk en geordend zijn.
- Het is aan te raden om een snijplank voor elk type voedsel te gebruiken om kruisbesmetting te voorkomen.

5. Gebruik

- Plaats de snijplank op een stevige ondergrond en snijd met een scherpe mes om de beste resultaten te behalen.
- Gebruik bij voorkeur een koksmes dat geschikt is voor gebruik met kunststof snijplanken.
- Het is aanbevolen om de plank regelmatig om te draaien voor een gelijkmatige slijtage.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de snijplank af met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken kan een zachte schuurpad gebruikt worden.
- Laat de snijplanken aan de lucht drogen, bij voorkeur rechtop geplaatst.
- Vermijd langdurige blootstelling aan direct zonlicht om verkleuring te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Vlekken: Probeer een bakpoederpasta aan te brengen en af te spoelen met warm water.
- Geurtjes: Besprenkel de plank met azijn of citroensap en laat dit enkele minuten inwerken voordat u het afspoelt.
- Scheuren of slijtage: Stop met het gebruik van de snijplank en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

- De snijplank is recyclebaar. U kunt deze bij het kunststofafval deponeren, afhankelijk van de lokale richtlijnen voor afvalbeheer.
- Gooi nooit snijplanken in de reguliere afvalcontainer; controleer altijd bij uw gemeente naar de juiste recyclingmethoden.

9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie kunt u contact met ons opnemen op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel kookplezier met uw nieuwe snijplankenset!

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario para el Juego de Tableros de Corte (6 Piezas)

1. Información General

Este juego de tableros de corte está diseñado para proporcionar una superficie cortante adecuada para diversas aplicaciones en la cocina. Fabricados con materiales de alta calidad, nuestros tableros son ideales para la preparación de alimentos y cumplen con las normativas de seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Use los tableros de corte solo para su propósito previsto, es decir, la preparación de alimentos.
- Superficies limpias: Asegúrese de limpiar los tableros antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- No exponer a temperaturas extremas: Evite dejar los tableros expuestos al calor directo o temperaturas extremadamente bajas para prolongar su vida útil.
- Corte adecuado: Utilice solo cuchillos diseñados para cortar y evite el uso de herramientas afiladas que puedan dañar la superficie del tablero.
- Almacenamiento seguro: Mantenga los tableros en un lugar seco y seguro, lejos del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones de cada tablero: 325 x 530 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Polipropileno de alta durabilidad
- Colores: Multi-color (rojo, azul, verde, amarillo, naranja, y blanco)
- Uso: Apta para lavavajillas y fácil de limpiar
- Características: Superficie antideslizante para mayor seguridad durante el corte

4. Configuración e Instalación

1. Retire el juego de tableros de su embalaje.
2. Coloque los tableros en una superficie plana y seca.
3. Asegúrese de que los tableros están en un área bien iluminada y accesible para su uso.
4. No es necesario ensamblaje adicional.

5. Operación

- Seleccione el tablero de corte según el tipo de alimento a preparar (por ejemplo, carne, verduras, pan, etc.).
- Coloque el alimento sobre el tablero y use un cuchillo adecuado para cortar.
- Después de usar, limpie el tablero con agua tibia y jabón o, si lo prefiere, utilice un lavavajillas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los tableros de corte con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Puede utilizar un lavavajillas para la limpieza, pero evite temperaturas extremas.
- No use estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacene en un lugar seco y fresco para evitar moho o deterioro.

7. Resolución de Problemas

- Manchas persistentes: Si aparecen manchas, trate con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Olores: Para eliminar olores, frote con limón o vinagre.
- Dañado: Si el tablero presenta cortes profundos o daños, considere reemplazarlo para garantizar la seguridad alimentaria.

8. Eliminación

Los tableros de corte están hechos de polipropileno, un material reciclable. Consulte las normativas locales para disponer de ellos adecuadamente. No los arroje a la basura general.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du jeu de planches à découper 6 pièces

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre jeu de planches à découper. Ce produit est conçu pour aider à la préparation des aliments en offrant une solution hygiénique et pratique pour la découpe. Le jeu comprend six planches de différentes couleurs pour éviter la contamination croisée et garantir une préparation des aliments sûre.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant d'utiliser le produit.
- Utilisez uniquement pour la découpe d'aliments.
- Ne pas utiliser les planches à découper sur des surfaces chaudes.
- Gardez les planches à découper hors de portée des enfants lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- Ne pas laver au lave-vaisselle. Essuyez avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Inspectez régulièrement les planches pour tout signe d'usure ou de dommage. Ne pas utiliser en cas de fissures ou de déchirures.
- En cas de contact avec des produits chimiques, rincez immédiatement à l'eau claire.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Polypropylène
- Dimensions : 325 x 530 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleurs : Multicolore
- Facile à nettoyer
- Résiste à la chaleur

4. Installation et Configuration

1. Déballez le produit avec soin, en retirant tous les matériaux d'emballage.
2. Assurez-vous que la surface sur laquelle vous utiliserez les planches à découper est propre.
3. Disposez les planches à découper dans un endroit stable et antislip pour éviter tout mouvement durant leur utilisation.
4. Organisez les planches par couleur pour une utilisation optimale et pour éviter la contamination croisée.

5. Fonctionnement

Utilisez chaque planche à découper pour des types spécifiques d'aliments (par exemple, viande, légumes, fruits) pour une meilleure hygiène. Il est conseillé de commencer par les aliments les moins susceptibles de contaminer les autres (fruits, légumes) avant de passer aux viandes.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez les planches après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez les détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Laissez sécher complètement les planches à découper avant de les ranger.
- Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes.

7. Dépannage

- Si les planches montrent des signes d'usure (fissures ou déformations), remplacez-les.
- S'il y a des taches, utilisez du vinaigre blanc dilué pour les enlever.
- En cas d'odeur persistante, frottez avec du bicarbonate de soude et rincez à l'eau claire.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, évitez de jeter les planches dans des décharges si elles sont encore utilisables. Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Set di 6 Taglieri Colore Assortito

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Set di 6 Taglieri. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di cucina professionale e domestica, con materiali di alta qualità pensati per durare nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e stabili per evitare scivolamenti.
- Non utilizzare i taglieri in forno o su fonti di calore diretto.
- Lavare con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso per prevenire la proliferazione di batteri.
- Non utilizzare prodotti chimici abrasivi durante la pulizia.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Controllare la presenza di eventuali schegge o danni prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325 x 530 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: Plastica di alta qualità
- Colori: Assortiti (verde, blu, rosso, giallo, arancione, bianco)
- Facile da pulire e resistente agli odori

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione speciale per l'uso di questo set di taglieri. Posizionare i taglieri sopra una superficie di lavoro pulita e asciutta. Assicurarsi che siano stabili prima di iniziare a utilizzarli.

5. Funzionamento

Per utilizzare il tagliere:

- Selezionare il tagliere appropriato in base al cibo da preparare.
- Posizionare gli ingredienti sul tagliere e utilizzare coltelli o utensili adatti.
- Dopo l'uso, pulire il tagliere come indicato nella sezione di pulizia.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare il lavastoviglie.
- Asciugare con un panno pulito. Non lasciare i taglieri umidi per lungo tempo.
- Controllare frequentemente per eventuali segni di usura e sostituirli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta scheggiature o crepe, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.
- Se il tagliere emette odori sgradevoli, pulirlo accuratamente con aceto bianco e acqua calda.

8. Smaltimento

Il prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel normale rifiuto domestico. Controllare le indicazioni di riciclaggio specifiche per la plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania