

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: SBP53W

Cutting board - 325x530mm - Thickness 20mm - White



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

EN ENGLISH

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

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for commercial kitchen use, providing a hygienic and durable surface for food preparation. It is made from food-grade material and meets all relevant EU safety standards.

2. Safety Information

- Proper Use: Use the cutting board only for food preparation. Avoid using it for non-food items as this may cause damage.
- Surface Maintenance: Regularly inspect the cutting board for cracks or splits that may harbor bacteria. Discard and replace if damaged.
- Temperature Sensitivity: Do not expose the cutting board to extreme temperatures. Keep away from direct heat sources.
- Chemical Compatibility: Avoid harsh chemicals and solvents when cleaning. Use only food-safe cleaning agents.
- Non-slip Usage: Ensure the cutting board is placed on a stable, non-slip surface during use to prevent accidents.
- Children Safety: Keep the cutting board out of the reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Dimensions: 325x530 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: White
- Material: Food-grade plastic

4. Setup and Installation

- Placement: Choose a stable, flat surface free from clutter for optimal usage.
- Non-slip Mat: Consider using a non-slip mat underneath the cutting board to enhance stability during use.
- Hygiene Setup: Ensure the cutting area is clean before placing the board for use, to maintain hygiene standards.

5. Operation

- Place the cutting board on a stable and flat surface.
- Use a suitable knife for cutting and preparing food items.
- Clean the cutting board with a damp cloth between uses to minimize cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water. Rinse thoroughly.
- For deeper cleaning, sanitize with a food-safe sanitizer or a vinegar-water solution.
- Avoid using abrasive materials or scrubbers that may scratch the surface.
- Allow the board to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- Stains: If stained, use a mixture of baking soda and water to scrub the affected area.
- Odors: If unpleasant odors persist, soak with a vinegar solution for several minutes and rinse.
- Bowing or Warping: If the board has warped, place it under a heavy object for a few hours to restore its shape, if possible. If severely damaged, consider replacement.

8. Disposal

Follow local regulations for disposal. As a plastic product, the cutting board should be recycled if possible. Check for local recycling programs that accept food-grade plastics.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We are committed to providing you with the highest quality products and support.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett 325x530mm, Dicke 20mm, Weiß (SBP53W)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf unseres Schneidebretts SBP53W. Dieses qualitativ hochwertige Schneidebrett wurde entwickelt, um Ihre Küchenarbeit zu erleichtern. Es eignet sich hervorragend zum Schneiden, Hacken und Zubereiten von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Schneidebrett nur auf einer stabilen, flachen Oberfläche zu verwenden.
- Verwenden Sie scharfe Messer, um ein Abrutschen zu vermeiden und Verletzungen zu minimieren.
- Halten Sie das Brett nach der Benutzung von der Hitze und Sonnenlicht fern, um Verformungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, die das Material beschädigen könnten.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SBP53W
- Abmessungen: 325mm x 530mm
- Dicke: 20mm
- Material: Lebensmittelechtes Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Geeignet für: Kühlschrank, Spülmaschine.

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett platziert wird, sauber und stabil ist.
3. Entfalten Sie das Brett so, dass es vollständig flach liegt.
4. Optional: Sie können das Brett an einer geeigneten Wand oder einem Regal aufhängen, wenn ein Loch oder Halterungen vorhanden sind.

5. Bedienung

Platzieren Sie die Lebensmittel auf dem Schneidebrett und verwenden Sie ein scharfes Messer zum Schneiden. Achten Sie darauf, mit dem Messer in eine Richtung zu schneiden, um ein Abrutschen und Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie das Brett gründlich mit Wasser ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Für eine tiefere Reinigung kann das Brett in der Spülmaschine gereinigt werden.

7. Fehlerbehebung

- Sollten Risse oder Verformungen auftreten, verwenden Sie das Brett nicht mehr und ersetzen Sie es.
- Bei unangenehmem Geruch reinigen Sie das Brett gründlich mit Essigwasser.
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie eine Paste aus Backpulver und Wasser verwenden.

8. Entsorgung

Das Schneidebrett ist recycelbar. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffe und andere Materialien.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Viel Spaß beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank (325x530mm, Dikte 20mm, Wit)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Snijplank. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en biedt een veilige en duurzame oplossing voor het voorbereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden en bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond geplaatst wordt om verschuiven en ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen (zoals een mes) op andere dan de aanbevolen oppervlakken.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plek, uit de buurt van direct zonlicht of extreme temperaturen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 mm x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof (Polyethyleen)
- Gebruikstemperatuur: -20°C tot +70°C
- Vaatwasserbestendig: Ja

4. Setup en Installatie

- Verwijder de snijplank uit de verpakking.
- Plaats de snijplank op een schone, vlakke, en stabiele werkruimte.
- Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en vrij van vet en vocht is.
- Controleer of de snijplank goed is geplaatst en niet kan verschuiven tijdens gebruik.

5. Bediening

- Plaats het voedsel dat u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes en snijd met een gelijkmatige druk.
- Na gebruik, verwijder overtollige voedselresten van de snijplank.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepwater.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een mild schuurmiddel gebruiken.
- De snijplank kan in de vaatwasser gewassen worden voor een grondige reiniging.
- Droog de snijplank goed af na het reinigen en voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank blijft niet op zijn plaats staan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is. Gebruik een antislipmat als het probleem aanhoudt.
- Probleem: Vlekken op de snijplank blijven zichtbaar na reiniging.
Oplossing: Gebruik een mild schuurmiddel of een mengsel van baking soda en water om de vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- Deze snijplank is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste methoden om kunststof te recyclen.
- Gooi de snijplank nooit in het reguliere huisvuil, indien deze versleten of beschadigd is.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 325x530mm, Grosor 20mm, Blanca (SBP53W)

1. Información General

Gracias por adquirir la Tabla de Cortar SBP53W de GGM Gastro. Este producto está diseñado para ser una herramienta esencial en la cocina, proporcionando un área de trabajo segura y eficiente para cortar y preparar alimentos. Con un tamaño de 325x530mm y un grosor de 20mm, es resistente y fácil de manejar.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta tabla de cortar está destinada exclusivamente para la preparación de alimentos. No utilice la tabla para otros fines, como cortar materiales duros o afilados que puedan dañar la superficie.
- Superficie: Asegúrese de que la tabla esté limpia y seca antes de usarla para evitar la contaminación de los alimentos.
- Manipulación: Use siempre guantes si la superficie de la tabla está caliente o si ha sido expuesta a temperaturas extremas.
- Supervisión: Nunca deje a los niños usar la tabla sin supervisión.
- Limpieza: Limpie la tabla inmediatamente después de su uso con agua caliente y jabón. Esto ayuda a prevenir el crecimiento de bacterias.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco. Evite la exposición prolongada a la luz directa del sol.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 325x530mm
- Grosor: 20mm
- Color: Blanco
- Material: Polietileno de alta densidad
- Resistentes a temperaturas: Soporta temperaturas hasta 60°C
- Uso: Apto para uso alimentario

4. Instalación y Configuración

1. Retire la tabla de la caja y verifique que no haya daños.
2. Lave la tabla con agua caliente y jabón antes de la primera utilización.
3. Coloque la tabla en una superficie plana y estable donde se use habitualmente.
4. Asegúrese de que la superficie esté seca para evitar deslizamientos.

5. Operación

- Coloque los alimentos en la superficie de la tabla y use un cuchillo adecuado para cortar.
- Realice cortes en dirección opuesta a su cuerpo para mayor seguridad.
- Nunca use utensilios afilados en la tabla con exceso de presión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para manchas persistentes, use una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores químicos agresivos.
- Se recomienda desinfectar la tabla periódicamente, especialmente después de cortar carne cruda.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se resbala durante el uso.
Solución: Asegúrese de que la superficie esté seca y considere colocar un paño antideslizante debajo de la tabla.
- Problema: Daño visible en la superficie.
Solución: Si la tabla presenta cortes profundos o daños, considere reemplazarla para mantener la seguridad alimentaria.

8. Eliminación

Este producto puede ser reciclado. Consulte con las autoridades locales sobre las opciones de reciclaje. Nunca arroje la tabla en el medio ambiente.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por confiar en GGM Gastro. Esperamos que disfrute de su producto.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du plan de travail découpeur

1. Informations Générales

Le plan de travail découpeur GGM Gastro est conçu pour un usage professionnel, offrant une surface robuste et hygiénique pour la préparation des aliments. Avec des dimensions de 325 x 530 mm et une épaisseur de 20 mm, il répond aux normes élevées de qualité et de sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez ce plan de travail uniquement pour la découpe et la préparation des aliments.
- Surface propre : Assurez-vous que la surface est propre avant chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Agréments sanitaires : Vérifiez que le produit est conforme aux normes sanitaires locales et de l'UE.
- Évitez les chocs : Ne laissez pas tomber ou frapper le produit, car cela pourrait entraîner des dommages.
- Temps d'exposition légaux : Ne laissez pas le plan de travail exposé à des températures extrêmes pendant de longues périodes.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants lorsque cela est possible.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 325 x 530 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Blanc
- Matériel : Plastique de haute qualité, résistant à la chaleur et facile à nettoyer.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le plan de travail de son emballage avec soin.
2. Emplacement : Placez le plan de travail sur une surface plane et stable.
3. Fixation (si nécessaire) : Utilisez des tampons antidérapants sous le plan de travail pour éviter de glisser.
4. Vérification : Assurez-vous que le produit est bien positionné avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

Utilisez le plan de travail pour découper, trancher ou préparer des aliments. Évitez l'utilisation d'outils trop tranchants qui pourraient endommager la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez le plan de travail à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Désinfection : Appliquez un désinfectant approprié pour surfaces alimentaires au moins une fois par jour.
- Stockage : Rangez le plan de travail dans un endroit sec pour éviter les dommages.

7. Résolution des Problèmes

- Dommages visibles : Inspectez le plan de travail pour les fissures ou dommages. Si nécessaire, remplacez-le pour garantir la sécurité alimentaire.
- Accumulation de saleté : Si des taches persistent, utilisez un nettoyeur non abrasif pour un nettoyage en profondeur.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Les matériaux peuvent être recyclables, consultez les points de collecte dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio 325x530mm Spessore 20mm Bianca

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da Taglio 325x530mm Spessore 20mm Bianca. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze professionali di ristoranti, cucine e per uso domestico, garantendo resistenza e igiene.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Appropriato: Utilizzare solo come tavola da taglio. Non utilizzare per altri scopi.
- Superficie Piana: Assicurati che la superficie di lavoro sia piana e stabile per evitare scivolamenti durante l'uso.
- Manutenzione della Superficie: Controllare regolarmente la superficie per crepe o scheggiature. Sostituire la tavola se presenta segni di usura.
- Pulizia: Lavare la tavola regolarmente con acqua calda e detergente.
- Temperatura: Non esporre la tavola a temperature estreme per evitare deformazioni.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325mm x 530mm
- Spessore: 20mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Colore: Bianco
- Certificato: Conforme alle normative europee sulla sicurezza alimentare.

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
2. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la tavola sia lontana da fonti di calore dirette e luce solare intensa.
4. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva. La tavola è pronta per l'uso.

5. Operazione

1. Utilizzare un coltello affilato per tagliare gli alimenti sulla tavola.
2. Evitare l'uso di utensili appuntiti per ridurre al minimo i graffi sulla superficie.
3. Dopo l'uso, rimuovere residui di cibo e pulire la tavola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare la tavola con acqua calda e sapone.
- È possibile utilizzare un disinfettante per alimenti per una pulizia approfondita.
- Asciugare bene la superficie con un panno pulito.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Deformazioni: Non esporre a fonti di calore elevato. Se la tavola si deforma, riporla in un luogo fresco per ripristinarne la forma originale.
- Macchie Resistenti: Utilizzare una miscela di bicarbonato di sodio e acqua per rimuovere le macchie persistenti.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto in conformità con le norme locali per il riciclaggio della plastica. Non gettare in discarica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto e auguriamo una piacevole esperienza in cucina!