

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: SBPS25BL

Cutting board - 250x400mm - Thickness 20mm - Blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 250 x 400 mm Thickness 20 mm Blue (SBPS25BL)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed to provide a durable and safe surface for food preparation. Ideal for both commercial kitchens and home use, the blue color designates it for use with raw fish and seafood.

2. Safety Information

- Proper Use: This cutting board is solely intended for food preparation. Do not use it for any other purpose.
- Knife Safety: Always use sharp knives to ensure clean cuts and reduce the risk of accidents.
- Surface Maintenance: Keep the surface clean and free from scratches to prevent bacterial growth. Do not cut on the edges to avoid damage.
- Avoid High Temperatures: Do not expose the cutting board to high temperatures or direct flame.
- Cleaning: Clean with warm soapy water after each use. Avoid using abrasive cleaners to maintain the integrity of the surface.

3. Product Specifications

- Dimensions: 250 x 400 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Blue
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: Lightweight design for easy handling

4. Setup and Installation

1. Location: Place the cutting board on a flat, stable surface such as a countertop or table.
2. Cleaning: Before first use, wash the cutting board with warm, soapy water, rinse thoroughly, and let dry.
3. Usage Preparation: If desired, place non-slip mats underneath to prevent movement during use.

5. Operation

To start using your cutting board:

1. Ensure the surface is clean and dry.
2. Place the raw materials you will be cutting on the board.
3. Use a sharp knife to slice and chop as needed.
4. After use, scrape any food debris off the surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board immediately after each use with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly with clean water.
- For deeper cleaning, you can sanitize with a mixture of bleach and water (follow manufacturer guidelines).
- Avoid soaking the cutting board in water for long periods to prevent warping.
- Store in a dry area away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

Issue: Cutting board retains odors

- Solution: Clean with a mixture of baking soda and water, allowing it to sit for a few minutes before rinsing.

Issue: Surface becomes scratched

- Solution: Lightly sand the surface with fine-grit sandpaper to remove scratches. Regular maintenance can prevent significant damage.

Issue: Slipping while cutting

- Solution: Ensure the board is on a flat surface or use non-slip mats as needed.

8. Disposal

When it is time to dispose of your cutting board, ensure that it is done responsibly:

- Check local regulations regarding plastic disposal.
- If recycling is available for HDPE products in your area, rinse the board and place it in the appropriate recycling bin.

9. Contact

For further inquiries or customer support, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy the superior quality and performance of your new cutting board!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett 250x400mm, Dicke 20mm, Blau (SBPS25BL)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts! Dieses Produkt wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt. Es erfüllt alle erforderlichen Sicherheitsstandards und ist ideal für die Zubereitung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Dieses Schneidebrett ist ausschließlich für die Verwendung in der Gastronomie konzipiert.
- Hygiene: Achten Sie darauf, das Brett regelmäßig zu reinigen, um eine Kontamination zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Schutz: Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Schäden verwenden Sie das Produkt nicht mehr.
- Rutschen: Verwenden Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Schneidebrett
- Maße: 250x400mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Blau
- Material: Hochwertiger Polyethylen

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung überprüfen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind und keine Beschädigungen aufweisen.
2. Reinigung vor der ersten Benutzung: Spülen Sie das Schneidebrett gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel ab und lassen Sie es trocknen.
3. Platzierung: Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen Arbeitsfläche, die leicht zugänglich und gut beleuchtet ist.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett für alle Arten von Lebensmitteln, jedoch trennt rohe von gekochten Lebensmitteln zur Vermeidung von Kreuzkontamination.
- Schneiden Sie Produkte mit einem scharfen Messer, um die Lebensdauer des Brettes zu erhöhen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit einer geeigneten Lebensmitteldesinfektionslösung.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen und lagern Sie es in einem sauberen, trockenen Bereich.

7. Fehlersuche

Problem: Das Schneidebrett hat Risse oder Splitter.

Lösung: Stellen Sie die Verwendung sofort ein und ersetzen Sie das Produkt.

Problem: Hygienische Bedenken nach mehrfacher Nutzung.

Lösung: Reinigen und desinfizieren Sie das Brett gründlich. Bei starker Abnutzung ersetzen Sie das Produkt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfall. Das Produkt ist nicht biologisch abbaubar.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 250x400mm Dikte 20mm Blauw SBPS25BL

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank 250x400mm Dikte 20mm Blauw SBPS25BL. Deze snijplank is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken. Het product voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond ligt 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.
- Laat de snijplank nooit in direct zonlicht of in de buurt van hittebronnen liggen.

3. Product Specificaties

- Productnaam: Snijplank
- Afmetingen: 250 x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Blauw
- Materiaal: Polyethyleen

4. Installatie en Setup

- Plaats de snijplank op een schone, droge en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed is uitgelijnd en stevig ligt om beweging tijdens het snijden te voorkomen.
- Indien gewenst, gebruik een antislipmat onder de snijplank voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Begin met het bereiden van de ingrediënten die u wilt snijden.
- Gebruik een scherp mes voor de beste resultaten en om de levensduur van de snijplank te verlengen.
- Snijd met een constante druk en houd de snijplank stabiel tijdens het gebruik.
- Na gebruik, verwijder alle voedselresten van de snijplank.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, aangezien deze de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Spoel de snijplank af met schoon water en laat deze aan de lucht drogen.
- Bewaar de snijplank op een droge plek om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank schuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg voor een vlakke ondergrond of gebruik een antislipmat.
- Probleem: Snijplank is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel voor een betere reiniging.

8. Afvoer

- De snijplank kan worden gerecycled, afhankelijk van de lokale regelgeving.
- Controleer uw lokale richtlijnen voor de juiste afvoer van kunststof producten.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 250x400mm (Grosor 20mm) Azul

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Tabla de Cortar. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una superficie segura y durable para el corte de alimentos. Su color azul facilita la identificación y su grosor proporciona estabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice únicamente la tabla para cortar alimentos. No debe usarse para cortar materiales no alimenticios.
- Superficie Limpia: Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de cada uso para evitar contaminaciones.
- Corte Adecuado: Use cuchillos apropiados y evite aplicar excesiva fuerza que pueda dañar la tabla o causar accidentes.
- Almacenamiento: Mantenga la tabla en un lugar seco y seguro fuera del alcance de los niños.
- Revisiones Regulares: Inspeccione la tabla regularmente en busca de daños o desgaste. Reemplace si muestra signos de deterioro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 250 x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Azul
- Material: Polietileno de alta densidad
- Antideslizante: Sí
- Resistente a temperaturas: -40 a 80 °C
- Propiedades: No poroso y fácil de limpiar

4. Instalación y Configuración

1. Retire la tabla de su embalaje y asegúrese de que está en perfecto estado.
2. Coloque la tabla sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que no haya objetos que puedan causar inestabilidad durante su uso.
4. Es recomendable utilizar un soporte antideslizante debajo de la tabla si se utiliza en superficies resbaladizas.

5. Funcionamiento

- Coloque los alimentos en la tabla, asegurándose de que estén estables.
- Utilice un cuchillo afilado para realizar cortes precisos.
- Cambie la tabla a una nueva superficie después de cortar diferentes tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para una desinfección adecuada, se puede utilizar una solución de agua y vinagre o productos desinfectantes aprobados.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar completamente la tabla antes de su almacenamiento.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se desliza durante el uso.
Solución: Asegúrese de que la superficie donde se encuentra la tabla sea estable y considere usar un soporte antideslizante.
- Problema: La superficie está rayada o dañada.
Solución: Reemplace la tabla si presenta daños significativos.

8. Eliminación

Al final de su ciclo de vida, elimine la tabla de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. El polietileno es reciclable; consulte las opciones de reciclaje en su área.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

Email: 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 de 250x400mm avec une épaisseur de 20mm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la cuisine et des particuliers soucieux de la qualité et de la sécurité alimentaire.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez la planche à découper uniquement pour la découpe d'aliments. Ne l'utilisez pas pour des fins autres que prévu.
- Maintenance : Nettoyez toujours la planche après utilisation et avant toute autre manipulation d'aliments.
- Propreté : Évitez la contamination croisée en utilisant différentes planches pour différents types d'aliments (par exemple, viande, légumes, etc.).
- Garde des enfants : Conservez ce produit hors de la portée des enfants pour prévenir les blessures.
- État du produit : Examinez régulièrement la planche pour détecter tout signe d'usure ou de dommage. Ne pas utiliser en cas de fissures ou de déformations.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 250 x 400 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériaux : Fabriquée à partir de matériaux de qualité alimentaire respectant les normes de sécurité.
- Couleur : Bleu
- Utilisation recommandée : Cuisines professionnelles et domestiques.

4. Installation et Configuration

1. Préparation de l'Espace de Travail : Assurez-vous que votre espace de travail est propre et dégagé.
2. Placement de la Planche : Placez la planche sur une surface plane et stable. Assurez-vous qu'elle est bien fixée pour ne pas glisser durant son utilisation.
3. Vérification de l'Intégrité : Avant de commencer, vérifiez que la planche ne présente pas de défauts ou de dommages.
4. Utilisation d'Accessoires : Si nécessaire, utilisez des sous-plats ou des supports pour garantir la stabilité.

5. Fonctionnement

- Découpe : Utilisez des couteaux appropriés pour différents aliments. Évitez les couteaux à lame dentelée qui peuvent endommager la surface de la planche.
- Changement de Type d'Aliments : Après avoir découpé un type d'aliment, nettoyez la planche pour éviter toute contamination croisée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude et du savon. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Désinfection : Pour désinfecter, utilisez une solution d'eau et de vinaigre ou un désinfectant alimentaire sans résidu.
- Séchage : Séchez la planche à l'air libre ou avec un chiffon propre avant de la ranger.
- Stockage : Conservez la planche dans un endroit propre et sec, à l'abri de l'humidité.

7. Dépannage

- Dommages Apparents : Si la planche présente des fissures ou des bords endommagés, cessez son utilisation et remplacez-la.
- Odeur Persistante : Nettoyez la planche avec une solution de bicarbonate de soude et d'eau pour éliminer les odeurs.

8. Élimination

- Déchets Non Recyclables : Si la planche est endommagée et ne peut plus être utilisée, éliminez-la conformément à la législation locale sur les déchets.
- Matériaux Recyclables : Renseignez-vous sur les possibilités de recyclage des matériaux utilisés pour la planche.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre planche à découper. Profitez de vos préparations culinaires en toute sécurité !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Tavola da Taglio 250x400mm Spessore 20mm Blu

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da Taglio. Questo prodotto è progettato per offrire una superficie sicura e resistente per la preparazione degli alimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un'esperienza soddisfacente e sicura.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio esclusivamente per la preparazione degli alimenti.
- Non utilizzare la tavola da taglio per scopi non previsti, come il taglio di materiali duri o taglienti.
- Tenere la tavola lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Non esporre la tavola a sostanze chimiche aggressive.
- Lavarsi le mani prima e dopo l'uso della tavola da taglio per prevenire contaminazioni.
- Controllare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura. Sostituire se danneggiata.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 250x400 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Blu
- Materiale: Polipropilene
- Resistente a graffi e macchie
- Superficie antibatterica

Installazione e Montaggio

1. Prima di utilizzare la tavola da taglio, lavarla con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui della produzione.
2. Asciugare la tavola con un panno pulito e asciutto.
3. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile, preferibilmente su un piano di lavoro adatto per la preparazione degli alimenti.

Operazione

- Utilizzare coltelli adeguati per il taglio degli alimenti, evitando l'uso di utensili taglienti di metallo che possono graffiare la superficie.
- Rimuovere i cibi dalla tavola con un movimento delicato per evitare di danneggiare la superficie.

Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti chimici aggressivi.
- Per una disinfezione extra, è possibile utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Conservare la tavola in un luogo asciutto e pulito, lontano da fonti di umidità.

Risoluzione dei Problemi

- Se si notano graffi o danni sulla tavola, valutare la necessità di sostituirla.
- In caso di odori persistenti, lavare la tavola con bicarbonato di sodio e acqua.

Smaltimento

- La tavola da taglio deve essere smaltita secondo le normative locali. Verificare le disposizioni relative al riciclaggio della plastica nella propria area.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania