

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: SBPS25BR

Cutting board - 250x400mm - Thickness 20mm - Brown



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 250x400mm Thickness 20mm Brown (SBPS25BR)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for both professional and home kitchen use, made from durable materials to ensure longevity and high performance in food preparation tasks.

2. Safety Information

- Food Safety: This cutting board is made from food-safe materials. Always ensure that it is clean before and after each use to prevent cross-contamination.
- Sharp Objects: Handle knives and other sharp objects with care. Avoid applying excessive force that may lead to slipping or accidents.
- Storage: Store the cutting board in a dry and clean environment to prevent mold growth and maintain hygiene.
- Heat Resistance: Do not expose the cutting board to extreme heat or flames. It is not suitable for use as a cutting surface for hot cookware or utensils.
- Cleaning: Do not place the cutting board in a dishwasher or expose it to prolonged soaking in water. Follow the cleaning instructions provided.

3. Product Specifications

- Model: SBPS25BR
- Dimensions: 250 mm x 400 mm
- Thickness: 20 mm
- Material: Brown synthetic material
- Weight: [Please check specific weight details on the product packaging or online store]

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a stable and flat surface for placing the cutting board.
2. Preparation: Ensure the surface is clean before setting the cutting board down.
3. Positioning: Place the cutting board on the chosen surface, ensuring it is entirely supported and stable.
4. Ready to Use: The cutting board can now be used once properly positioned.

5. Operation

- Utilize the cutting board for various food preparation tasks, including chopping, slicing, and dicing.
- Ensure that the board is cleaned prior to and after food handling.
- Use sharp knives for better performance while ensuring safety measures are followed.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning:
 - Wipe the surface with a clean, damp cloth immediately after use.
 - For deeper cleaning, use a mild detergent and warm water. Rinse thoroughly and dry with a towel.
- Maintenance:
 - Avoid prolonged exposure to liquid.
 - Regularly inspect the board for deep gouges or cuts; replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Board warps or bends.
 - Solution: Store the cutting board flat in a dry environment to prevent warping.
- Issue: Stains or odors persist.
 - Solution: Use a mixture of vinegar and baking soda to scrub the affected area, rinse, and dry thoroughly.

8. Disposal

When it is time to dispose of your cutting board, follow local regulations regarding the disposal of synthetic materials. Ensure it is cleaned beforehand to avoid contamination.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidplatte 250x400mm, Dicke 20mm, Braun (SBPS25BR)

1. Allgemeine Informationen

Die Schneidplatte SBPS25BR ist ein hochwertiges Produkt, das speziell für den gastronomischen Einsatz entwickelt wurde. Sie bietet eine robuste und hygienische Oberfläche zum Schneiden, Hacken und Zubereiten von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneidplatte nur für ihren vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Schneidplatte sauber und trocken ist, bevor Sie sie verwenden, um ungewolltes Verrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie stets geeignete Schnittwerkzeuge und halten Sie diese scharf.
- Lassen Sie die Schneidplatte nicht in direkter Sonneneinstrahlung stehen, um Verfärbungen und Verformungen zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen oder Rissen in der Platte ist eine sofortige Außerbetriebnahme empfohlen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Schneidplatte von Wärmequellen fern.
- Reinigen Sie die Platte regelmäßig, um eine hygienische Nutzung zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 250 x 400 mm
- Dicke: 20 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Braun
- Lebensmittelecht: Ja
- Rutschfest: Ja

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie die Schneidplatte aus der Verpackung.
2. Wählen Sie eine stabile, saubere und trockene Oberfläche zur Platzierung der Schneidplatte.
3. Stellen Sie sicher, dass die Schneidplatte eben und sicher liegt, um ein Verrutschen während der Benutzung zu verhindern.
4. Sollte die Platte auf einer glatten Oberfläche platziert werden, verwenden Sie ein Rutsch-Schutzmatte um die Stabilität zu erhöhen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Schneidplatte ausschließlich zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln.
- Vermeiden Sie das Schneiden von tief gefrorenen Lebensmitteln oder sehr harten Materialien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Bei Verwendung von Messern sollte stets mit dem Schnitt in Richtung der Körpermitte geschnitten werden, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Lassen Sie die Schneidplatte an der Luft trocknen, bevor Sie sie wieder lagern.
- Überprüfen Sie die Platte regelmäßig auf Schäden und reinigen Sie sie gründlich, um Bakterienbildung zu vermeiden.

7. Problemlösung

- Problem: Schneidplatte rutscht.

Lösung: Verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage.

- Problem: Oberflächenflecken bleiben nach der Reinigung.

Lösung: Versuchen Sie, diese mit einer Mischung aus Backpulver und Wasser zu entfernen.

- Problem: Risse in der Schneidplatte.

Lösung: Das Produkt nicht mehr verwenden und ersetzen.

8. Entsorgung

- Bitte entsorgen Sie die Schneidplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Das Produkt ist zu 100 % recyclebar, wenn es ordnungsgemäß behandelt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Schneidplatte SBPS25BR entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank - 250x400mm, Dikte 20mm, Bruin

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel en huishoudelijk gebruik. Gemaakt van hoogwaardige materialen, biedt deze snijplank duurzaamheid en gebruiksgemak bij het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stevige ondergrond ligt om uitglijden te voorkomen.
- Voorkom dat de snijplank wordt blootgesteld aan extreme temperaturen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de bovenlaag kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de snijplank kunnen aantasten.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250x400mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Bruin
- Materiaal: Hout
- Geschikt voor professioneel gebruik
- Eenvoudig te reinigen en onderhouden

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de snijplank op een schone, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is aan alle kanten van de snijplank voor het veilig snijden en bereiden van voedsel.
- Voor optimale stabiliteit kan een antislipmat onder de snijplank worden geplaatst.

5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes voor het snijden om de levensduur van de snijplank te verlengen.
- Snijd op de snijplank zoals gewenst, afhankelijk van jouw behoeften en het voedsel dat je bereidt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Droog de snijplank onmiddellijk met een schone doek om schimmelvorming te voorkomen.
- Behandel de snijplank af en toe met een voedselveilige olie om uitdroging en scheuren te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Ongelijke slijtage van de snijplank.
Oplossing: Draai de snijplank regelmatig om en gebruik beide zijden om gelijkmatige slijtage te bevorderen.
- Probleem: Vlekken of geuren blijven op de snijplank aanwezig.
Oplossing: Gebruik een mengsel van azijn en water om te reinigen of een speciaal gemaakt schoonmaakproduct voor houten snijplanken.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van houten producten. Bij voorkeur kan de snijplank worden gerecycled als dat mogelijk is. Controleer de lokale afvalscheidingsregels.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte 250x400mm Grosor 20mm Marrón (SBPS25BR)

1. Información General

La tabla de corte SBPS25BR está diseñada para proporcionar una superficie durable y segura para cortes de alimentos en entornos comerciales y domésticos. Hecha de materiales de alta calidad, garantiza la higiene y resistencia en el uso diario.

2. Información de Seguridad

- Uso apropiado: Esta tabla de corte está destinada únicamente para el corte de alimentos. No utilice la tabla para otros fines.
- Superficie segura: Asegúrese de que la superficie de la mesa donde se coloca la tabla esté limpia y estable para evitar accidentes.
- Cuidado al manejar: La tabla puede ser pesada; manipúlela con cuidado para evitar lesiones.
- Prevención de contaminación: Limpie la tabla a fondo después de cada uso, especialmente después de cortar carnes crudas. Use diferentes tablas para diferentes tipos de alimentos (carnes, vegetales, panes) para evitar la contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, fuera de la exposición directa al sol para evitar deformaciones.

3. Vista General y Especificaciones

- Modelo: SBPS25BR
- Dimensiones: 250 x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Marrón
- Material: Polietileno de alta densidad, resistente a cortes y abrasiones.
- Recomendaciones de uso: Apto para uso profesional y doméstico.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de corte de su embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie plana, estable y limpia.
3. Verifique que no existan objetos en la superficie que puedan causar inestabilidad.
4. Asegúrese de que la tabla esté seca antes de usarla por primera vez.

5. Operación

- Utilice cuchillos bien afilados para facilitar el corte y evitar daños en la superficie de la tabla.
- Al trabajar, asegúrese de que los alimentos a cortar estén frescos y bien preparados.
- Realice un corte uniforme aplicando presión moderada con la mano.
- Cambie entre tablas si corta varios tipos de alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Evite usar estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Enjuague y séquela completamente antes de guardar.
- Desinfecte la tabla semanalmente o tras el corte de carnes crudas, utilizando una solución de agua y vinagre o un desinfectante de alimentos.

7. Solución de Problemas

- Rayones o marcas visibles: Use un lijador suave para alisar la superficie; asegúrese de limpiar bien después.
- Olores persistentes: Lave con bicarbonato de sodio y agua, enjuague y seque adecuadamente.
- Deformación: Asegúrese de que no esté expuesta a altas temperaturas o humedad excesiva.

8. Eliminación

- Este producto es 100% reciclable.
- Para desechar la tabla de manera responsable, consúltese en su centro de reciclaje local sobre la mejor manera de hacerlo.

9. Contacto

Para más información o consultas, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le plan de travail en bois - 250x400mm, épaisseur 20mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre plan de travail en bois. Ce produit est conçu pour offrir une surface durable et fiable pour vos besoins de préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce plan de travail est destiné uniquement à des fins de préparation alimentaire. Ne pas l'utiliser pour des applications non alimentaires.
- Surfaces : Évitez de couper sur des surfaces très dures. Utilisez un tapis de coupe adapté si nécessaire pour protéger votre produit.
- Brûlures : Évitez le contact avec des surfaces chaudes. Ne placez pas d'objets chauds directement sur le plan de travail.
- Stabilité : Assurez-vous que le plan de travail est placé sur une surface plane et stable pour éviter les accidents.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des jeunes enfants pour éviter les blessures.

3. Présentation du produit et spécifications

Dimensions : 250x400mm
Épaisseur : 20mm
Matière : Bois

4. Installation et mise en place

- Déballez le plan de travail et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
- Placez le plan de travail sur une surface stable et propre.
- Assurez-vous que la zone d'installation est sèche et exempte d'humidité pour éviter le gonflement du bois.
- Si nécessaire, fixez le plan de travail à l'aide de supports pour assurer une stabilité supplémentaire.

5. Fonctionnement

Utilisez le plan de travail en plaçant les aliments à préparer dessus. Pour la sécurité, utilisez un couteau approprié et suivez les bonnes pratiques de manipulation des aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez le plan de travail après chaque utilisation avec un chiffon humide.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer qui pourraient rayer la surface.
- Pour désinfecter, utilisez une solution d'eau et de vinaigre blanc.
- Veuillez appliquer régulièrement une huile minérale pour nourrir le bois et prolonger sa durée de vie.

7. Dépannage

- Problème : Le bois montre des signes de fissuration ou de déformation.
 - Solution : Assurez-vous que le plan de travail n'est pas exposé à des changements extrêmes d'humidité ou de température. Appliquez de l'huile pour bois pour aider à maintenir l'intégrité.
- Problème : Taches difficiles à enlever.
 - Solution : Utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter doucement la tache.

8. Élimination

Ne jetez pas le plan de travail en bois dans des décharges non traitées. Renseignez-vous sur les directives locales concernant l'élimination du bois et envisagez de le recycler.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere 250x400mm Spessore 20mm Marrone

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del tagliere in legno marrone, dimensioni 250x400mm e spessore 20mm. Questo prodotto è progettato per professionisti della cucina e appassionati di cucina domestica. È realizzato in legno di alta qualità, offrendo una superficie resistente e naturale per il taglio e la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari. Non usare per altri scopi.
- Evitare di esporre il tagliere a temperature elevate o fonti di calore dirette.
- Non immergere completamente il tagliere in acqua. È consigliabile pulirlo con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette abrasive per la pulizia.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Controllare regolarmente il tagliere per eventuali segni di usura o danneggiamento. Sostituire se necessario.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 250x400mm
- Spessore: 20mm
- Materiale: Legno
- Colore: Marrone
- Uso: Cucina commerciale e domestica

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
3. Prima dell'uso, trattare il tagliere con un olio per alimenti per proteggere il legno e prolungarne la durata.
4. Dopo l'applicazione dell'olio, lasciare asciugare per alcune ore prima di utilizzare il tagliere.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per preparare diversi alimenti come frutta, verdura, carne e pesce.
- Utilizzare coltelli adeguati e affilati per evitare danni alla superficie del tagliere.
- Alternare le aree di taglio per prolungare la vita utile del prodotto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, rimuovere i residui con una spatola o un panno.
- Pulire la superficie con un panno umido. Non immergere il tagliere in acqua.
- Una volta al mese, applicare un olio per alimenti per mantenere il legno in condizioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta crepe, verificare se è stato esposto a umidità eccessiva.
- In caso di odori persistenti, pulire con una miscela di acqua e aceto, quindi asciugare completamente.
- Contattare il rivenditore per consigli su eventuali danni o segni di usura.

8. Smaltimento

- Quando il tagliere non è più utilizzabile, smaltirlo in modo responsabile. Il legno è biodegradabile e può essere smaltito con i rifiuti organici o riciclato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania