

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: SBPS25GE

Cutting board - 250x400mm - Thickness 20mm - Yellow



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board 250x400mm Thickness 20mm (Yellow)

1. General Information

Thank you for choosing our Cutting Board. Designed for commercial and domestic use, this sturdy yellow cutting board is ideal for food preparation. Its vibrant color helps with food safety, making it easy to identify its use in a kitchen environment.

2. Safety Information

- Usage: This cutting board is designed for food preparation only. Do not use it for any other purposes.
- Hygiene: Always wash the board before and after use to minimize the risk of cross-contamination.
- Stability: Ensure that the cutting board is placed on a stable surface to prevent any slipping or accidents during usage.
- Damage: Do not use this cutting board if it is damaged, as this may pose a safety risk.
- Heat: Avoid exposing the cutting board to hot items or direct heat sources, as this may warp the board.

3. Product Specifications

- Dimensions: 250mm x 400mm
- Thickness: 20mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Yellow
- Weight: 1.5kg

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Place the cutting board on a clean, flat countertop or kitchen surface.
3. Ensure the surface is dry to prevent slipping.
4. The cutting board is ready for use; no further installation is required.

5. Operation

- Use a sharp knife or food preparation tools to cut your ingredients on the board.
- Utilize the yellow cutting board specifically for raw meats or poultry to prevent cross-contamination with other food preparation areas.
- After use, immediately clean the surface of the board.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the cutting board with hot, soapy water after each use.
- Rinse thoroughly to remove soap residues.
- For deeper cleaning, sanitize the board with a solution of 1 tablespoon of unscented liquid chlorine bleach in 1 gallon of water.
- Allow the board to air dry completely before storing.
- Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- Issue: Board slides during use
 - Solution: Ensure the surface beneath the cutting board is clean and dry. Using a damp cloth underneath may help stabilize it.
- Issue: Damage or scratches on the surface
 - Solution: If there are minor scratches, consider sanding the surface with fine-grit sandpaper, ensuring to wash thoroughly afterward.

8. Disposal

- This cutting board is made of recyclable materials. Please dispose of the product in accordance with local recycling regulations.
- If the board is no longer usable, consider contacting your local waste authority for proper disposal methods.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. We wish you a great experience with our Cutting Board!

DE DEUTSCH

Produktmanual: Schneidebrett 250x400mm, Dicke 20mm, Gelb

1. Allgemeine Informationen:

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb unseres hochwertigen Schneidebretts. Dieses Produkt ist speziell für den gewerblichen Küchengebrauch konzipiert und bietet eine langlebige, hygienische Lösung für Ihre Schneidbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen:

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Oberfläche liegt, um Unfälle zu vermeiden.
- Vermeiden Sie übermäßige Wärme oder direkte Sonneneinstrahlung, um Verformungen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig und sorgen Sie dafür, dass es trocken bleibt, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.
- Verletzungsgefahr durch scharfe Messer: Seien Sie vorsichtig beim Schneiden und vermeiden Sie unnötige Bewegung mit der Klinge.
- Bei Beschädigung des Brettes (z.B. Risse oder Abschürfungen) nicht weiterverwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten:

- Material: Polyethylen
- Abmessungen: 250x400mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Gelb
- Lebensmittelecht
- Rutschfest

4. Einrichtung und Installation:

1. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
2. Legen Sie das Schneidebrett auf die ausgewählte Fläche.
3. Überprüfen Sie, ob das Brett stabil und rutschfest ist.
4. Halten Sie das Brett bei der Nutzung stets fest, um ein Verrutschen zu vermeiden.

5. Betrieb:

- Nutzen Sie das Schneidebrett mit scharfen Küchenmessern oder anderen Schneidwerkzeugen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von übermäßig schweren Gegenständen, die das Brett beschädigen könnten.
- Nach jedem Gebrauch empfehlen wir, das Brett gründlich zu reinigen.

6. Reinigung und Wartung:

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit heißem Seifenwasser.
- Spülen Sie es gründlich aus und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche:

- Falls das Brett rutscht, stellen Sie sicher, dass die Fläche, auf der es steht, sauber und trocken ist.
- Bei Rissen oder Abnutzung das Brett nicht mehr verwenden. Entsorgen Sie es umgehend.

8. Entsorgung:

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Vermeiden Sie die Entsorgung über den normalen Hausmüll.

9. Kontakt:

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefonnummer: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 250x400mm Dikte 20mm Geel (SBPS25GE)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens, restaurants en cateringbedrijven. Dankzij de hoogwaardige materialen en constructie biedt deze snijplank uitstekende duurzaamheid en gebruiksgemak. De gele kleur maakt het eenvoudig om te voldoen aan voedselveiligheidsnormen, waarbij kleurcode standaarden gebruikt worden om verschillende soorten voedsel te scheiden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Alleen gebruiken voor de beoogde doelen en volgens de instructies in deze handleiding.
- Snijtechniek: Gebruik altijd een scherp mes om onnodige druk op de plank te vermijden. Dit verlengt de levensduur van zowel de snijplank als het mes.
- Reiniging: Zorg ervoor dat de snijplank grondig gereinigd wordt na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Opslag: Bewaar de snijplank op een droge, koele plek om schimmel en bacteriegroei te minimaliseren.
- Schade: Inspecteer de snijplank regelmatig op scheuren of beschadigingen. Vervang de plank indien deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Geel
- Materiaal: HDPE (Hoog-Dichtheid Polyethyleen)
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is voordat je de snijplank plaatst.
- Voor extra stabiliteit kun je een antislipmat gebruiken onder de snijplank.
- Controleer of de snijplank voldoende ruimte heeft rondom om te voorkomen dat er andere voorwerpen in de weg liggen tijdens het snijden.

5. Bediening

- Begin met het voorbereiden van de ingrediënten door ze op de snijplank te plaatsen.
- Gebruik een geschikt mes voor het snijden van de ingrediënten.
- Snijd met lange, vloeiende bewegingen en vermijd het uitscheuren van de snijplank.
- Reinig de snijplank onmiddellijk na het gebruik.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de snijplank met warm zeepwater na elk gebruik.
- Indien nodig, kan de snijplank in de vaatwasmachine worden gewassen.
- Laat de snijplank goed drogen voordat je deze opbergt.
- Behandel de snijplank met een voedselveilige olie om deze in goede conditie te houden en te voorkomen dat het materiaal uitdroogt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank vertoont scheuren.
 - Oplossing: Vervang de plank; beschadigde planken kunnen niet veilig worden gebruikt.
- Probleem: Geuren blijven hangen na schoonmaken.
 - Oplossing: Laat de snijplank weken in een mengsel van water en azijn, en daarna grondig afspoelen.

8. Afvoer

- Deze snijplank kan worden gerecycled, afhankelijk van de lokale voorzieningen voor plastic recycling.
- Controleer de lokale richtlijnen voor afvalverwerking om ervoor te zorgen dat de snijplank op de juiste manier wordt afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- 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, Amarillo (SBPS25GE)

1. Información General

La tabla de cortar SBPS25GE es un utensilio de cocina diseñado para ofrecer un área segura y eficiente para el corte de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla es ideal para todo tipo de preparaciones culinarias.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro de la tabla de cortar, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Utilice siempre la tabla en superficies planas y estables.
- No exponga la tabla a altas temperaturas ni la coloque en el horno o microondas.
- Mantenga la tabla alejada de fuentes de agua caliente para evitar deformaciones.
- Al limpiar, evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- No utilice la tabla para cortar alimentos altamente ácidos durante períodos prolongados para evitar deterioros.
- Inspeccione la tabla regularmente para detectar signos de desgaste. Si se encuentra dañada, deséchela.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 250 x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Amarillo
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE) que garantiza durabilidad y resistencia
- Aprobada para uso alimentario
- Superficie antideslizante para mayor seguridad

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de su embalaje y asegúrese de que no presenta daños visibles.
2. Coloque la tabla sobre una superficie plana y nivelada.
3. No es necesario un ensamblaje adicional. La tabla está lista para usarse apenas la saque del embalaje.

5. Operación

- Para usar la tabla de cortar, coloque los alimentos que desea picar en la superficie.
- Utilice cuchillos y utensilios adecuados, evitando herramientas que puedan dañar la superficie.
- Después de utilizar, retire los residuos alimenticios utilizando una espátula o cuchillo de cocina.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite sumergir por largos períodos.
- Desinfecte con una solución de vinagre o un limpiador seguro para uso alimentario si es necesario.
- Seque completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta manchas o marcas difíciles de quitar, intente utilizar una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para frotar la superficie.
- Si la tabla se deforma, trate de colocarla en un lugar a temperatura ambiente para permitir que recupere su forma.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre el reciclaje de plásticos. Consultar las directrices específicas de su localidad para una disposición adecuada.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Planche à Découper 250x400mm Épaisseur 20mm Jaune

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper jaune de 250x400mm et 20mm d'épaisseur. Ce produit est conçu pour offrir un espace de travail propre et hygiénique pour la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Conservez la planche à découper sur une surface plane et stable durant toute son utilisation.
- Matériaux : Évitez les contact prolongés avec des substances corrosives qui pourraient endommager la surface.
- Chauffage : Ne placez pas la planche à découper près de sources de chaleur.
- Enfants : Gardez la planche hors de portée des enfants sans supervision.
- Risque de glissade : Utilisez des patins antidérapants sous la planche pour éviter les glissades pendant son utilisation.
- État de la planche : Inspectez régulièrement la planche à découper pour détecter des fissures ou des déformations qui pourraient affecter son utilisation.

3. Vue d'ensemble et Spécifications du Produit

- Dimensions : 250x400mm
- Épaisseur : 20mm
- Couleur : Jaune
- Matériau : Polypropylène
- Poids : 1.2 kg (env.)
- Résistance thermique : Résistant jusqu'à 90°C

4. Installation et Configuration

1. Préparation : Commencez par nettoyer la surface sur laquelle vous allez placer la planche à découper.
2. Placement : Positionnez la planche à découper sur une surface plane et stable.
3. Vérification : Assurez-vous que la planche est bien fixée et stable avant de commencer à découper.
4. Antidérapants : Si nécessaire, ajoutez des patins antidérapants pour plus de sécurité.

5. Opération

- Placez les aliments que vous souhaitez découper sur la planche.
- Utilisez des ustensiles adaptés pour éviter d'endommager la surface de la planche.
- Alternez le type de préparation pour maintenir l'hygiène et éviter le transfert de saveurs ou de bactéries.
- Ne découpez pas des aliments trop durs qui pourraient rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour un nettoyage désinfectant, utilisez une solution de vinaigre et d'eau.
- Séchez entièrement avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse pendant l'utilisation.
Solution : Assurez-vous qu'elle est placée sur une surface stable et utilisez des patins antidérapants.
- Problème : La surface de la planche présente des rayures.
Solution : Remplacez la planche si les rayures deviennent profondes.

8. Élimination

- La planche à découper est recyclable. Suivez les réglementations locales pour le recyclage des plastiques. Ne jetez pas dans la poubelle ménagère.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il répondra à toutes vos attentes.

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

1. Informazioni Generali

La nostra tavola da taglio gialla della dimensione di 250x400 mm e spessore 20 mm è progettata per l'uso professionale nel settore gastronomico. Realizzata in materiale di alta qualità, è ideale per la preparazione degli alimenti e la lavorazione di ingredienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti. Non utilizzare tavole da taglio per usi non alimentari.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima di ogni utilizzo.
- Evitare di utilizzare utensili affilati su superfici danneggiate per prevenire infortuni.
- Non esporre la tavola a temperature estreme o a fonti di calore dirette.
- Lavare immediatamente le aree sporche per prevenire la crescita batterica.
- In caso di crepe o danni visibili, cessare immediatamente l'uso e smaltire il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 250x400 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: Polietilene
- Colore: Giallo
- Utilizzo: Tavola da taglio per uso alimentare
- Resistente agli urti e facile da pulire

4. Installazione e Collocazione

- Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile per garantire sicurezza durante l'uso.
- Assicurarsi che la tavola sia posizionata lontano da fonti di calore e umidità.

5. Operazione

- Utilizzare utensili da cucina appropriati per tagliare gli alimenti direttamente sulla tavola.
- Si consiglia di utilizzare taglieri di colore diverso per diversi tipi di alimenti per prevenire la contaminazione incrociata.
- Dopo l'uso, pulire la tavola con acqua calda e sapone per rimuovere residui di cibo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie a bassa temperatura.
- Asciugare completamente con un panno pulito prima di riporre.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne dure per evitare graffi.

7. Risoluzione dei Problemi

Se si riscontrano problemi con la tavola da taglio, verificare i seguenti punti:

- Assicurarsi che la tavola non sia danneggiata.
- Controllare che la superficie sia pulita e asciutta.
- In caso di segni o odori persistenti, lavare nuovamente con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della tavola da taglio, smaltirla secondo le normative locali per i materiali plastici. Non gettarla nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania