

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: SBPS25GR

Cutting board - 250x400mm - Thickness 20mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 250x400mm Thickness 20mm Green (SBPS25GR)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for professional and home use, offering durability and ease of maintenance. Ideal for food preparation, it provides a safe and hygienic surface for cutting.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping during use.
- Keep the cutting board clean and dry to avoid bacterial growth.
- Do not use the cutting board for purposes other than its intended use (e.g., do not use as a hot surface or cutting into hard materials).
- Inspect the cutting board regularly for any signs of damage or wear. Discontinue use if any cracks, deep cuts, or other damage is observed.
- When using knives, ensure that you use appropriate cutting techniques to maintain blade sharpness and prevent accidents.
- Keep the board out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board
- Dimensions: 250mm x 400mm
- Thickness: 20mm
- Color: Green
- Material: Food-grade polyethylene
- Weight: 1.5 kg
- Usage: Suitable for cold food preparation

4. Setup and Installation

- Unpack the cutting board and remove any protective packaging.
- Place the cutting board on a clean, dry, and stable surface. Ensure the surface is level to prevent movement while cutting.
- Make sure to wipe the board before initial use to remove any dust or residue.

5. Operation

- Begin by ensuring your hands and the food items are clean before cutting.
- Place the item to be cut on the board and use a sharp knife for effective slicing.
- Apply even pressure while cutting to achieve uniform slices.
- After use, remove any food debris and clean the board as detailed in the Maintenance section.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm, soapy water after each use.
- Rinse thoroughly with clean water to remove any soap residue.
- For deeper cleaning, press a diluted vinegar solution onto the surface, let it sit for a few minutes, then rinse off.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- Allow the board to air dry completely before storage to prevent moisture retention.

7. Troubleshooting

- If the cutting board is challenging to clean or retains odors, consider soaking it in a mixture of baking soda and water before rinsing.
- For persistent stains, use a diluted bleach solution, but ensure to rinse thoroughly afterward.
- If the cutting board shows signs of warping or significant wear, consider replacing it.

8. Disposal

- When the cutting board has reached the end of its useful life, dispose of it responsibly.
- Check local regulations for plastic disposal and recycling options in your area.
- Do not incinerate as it may release harmful particles.

9. Contact

For inquiries, assistance or additional information, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your food preparation with our cutting board!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett 250x400mm Dicke 20mm grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts! Dieses Produkt wurde für professionelle Anwendungen in der Gastronomie entwickelt und kombiniert Funktionalität mit Langlebigkeit. Das Schneidebrett eignet sich ideal zum Schneiden, Hacken und Zubereiten von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Brett von Wärmequellen fern, um Verformungen zu vermeiden.
- Das Produkt sollte nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, um Schäden zu verhindern.
- Verwenden Sie bei der Handhabung des Produkts immer geeignete Küchengeräte und -utensilien, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Brett nicht ohne Aufsicht bei der Verwendung.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen; bei Feststellung eines Schadens sollte das Produkt nicht mehr verwendet werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Schneidebrett
- Maße: 250 x 400 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Grün
- Material: Hochwertiger Kunststoff (Polypropylen)
- Herkunftsland: Deutschland
- Verpackungsgröße: 1 Stück

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
2. Wählen Sie eine stabile, saubere Fläche in der Küche zur Ablage des Brettes.
3. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett liegt, trocken und rutschfest ist, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu verhindern.

5. Bedienung

- Platzieren Sie Lebensmittel sicher auf dem Brett.
- Verwenden Sie scharfe Messer und Küchengeräte, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Schneiden Sie in einem stabilen, kontrollierten Tempo, um die Sicherheit und Effizienz zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um das Material nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie das Brett vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie es lagern.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Schimmelbildung
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Brett vollständig getrocknet ist, bevor Sie es lagern.
- Problem: Risse auf der Oberfläche
 - Lösung: Überprüfen Sie das Brett regelmäßig und ersetzen Sie es bei Anzeichen von Schäden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Bei Unsicherheiten über die Entsorgung wenden Sie sich an Ihre örtliche Abfallbehörde.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 250x400mm, Dikte 20mm, Groen (SBPS25GR)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is vervaardigd uit hoogwaardig materiaal en is bedoeld voor veelzijdig gebruik in de keuken. Geschikt voor zowel professioneel als thuisgebruik. De snijplank is ontworpen om eenvoudig te reinigen en te onderhouden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor zijn bedoelde doel.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank buiten bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed schoon is voordat u deze gebruikt om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bij beschadiging of slijtage, vervang de snijplank om gevaarlijke situaties te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof

4. Setup en Installatie

- Haal de snijplank uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Plaats de snijplank op een schone, vlakke en droge ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijplank stabiel ligt en niet kan verschuiven tijdens het snijden.
- Als de snijplank onregelmatig ligt, kan een antislipmat worden gebruikt voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Gebruik een scherp mes voor optimale prestaties en om de levensduur van de snijplank te verlengen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw vingers op een veilige afstand van het snijblad.
- Voor het snijden van voedsel dat veel sap of olie afgeeft, zorg ervoor dat de snijplank regelmatig wordt schoongemaakt om ophoping te voorkomen.

6. Reinigen en Onderhouden

- Maak de snijplank na elk gebruik grondig schoon met warm water en zeep.
- Spoel de snijplank goed af en laat deze volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Om de snijplank in goede staat te houden, kan een levensmiddelenveilige olie aangebracht worden om het materiaal te conditioneren.

7. Probleemoplossing

- Krasvorming: Dit is normaal bij gebruik. Vermijd het gebruik van te scherpe of zware messen.
- Reuk of vlekken: Was de plank grondig met een mengsel van water en zuiveringszout.
- Instabiliteit: Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke ondergrond ligt. Gebruik een antislipmat indien nodig.

8. Afvalverwerking

- Dit product kan worden gerecycled. Als de snijplank niet meer in gebruik is, zorg er dan voor dat deze op de juiste manier wordt afgevoerd volgens de lokale richtlijnen voor kunststof recycling.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen, 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 Cortar 250x400mm, Grosor 20mm, Verde (SBPS25GR)

1. Información General

La tabla de cortar SBPS25GR es una herramienta esencial para cualquier cocina profesional o doméstica. Diseñada para proporcionar una superficie duradera y segura para el corte de alimentos, esta tabla es ideal para el uso diario.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta tabla de cortar está diseñada únicamente para la preparación de alimentos. Evite su uso para cortar materiales ajenos a la alimentación.
- **Superficies Seguras:** Asegúrese de colocar la tabla en una superficie plana y estable para evitar resbalones durante su uso.
- **Cuidado con los Cortes:** Use cuchillos afilados con precaución. Nunca use un cuchillo en exceso de fuerza ni haga cortes inadecuados que puedan causar lesiones.
- **Higiene:** Lave la tabla antes y después de cada uso con agua caliente y jabón para evitar la contaminación cruzada.
- **Almacenamiento:** Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor y luz solar directa.

3. Visión General y Especificaciones

- **Dimensiones:** 250 x 400 mm
- **Grosor:** 20 mm
- **Color:** Verde
- **Material:** Polietileno de alta densidad (HDPE), adecuado para el contacto con alimentos.
- **Resistencia a temperaturas extremas:** Soporta temperaturas de -40 °C a 80 °C.

4. Configuración e Instalación

1. Desembale la tabla de cortar de su embalaje.
2. Coloque la tabla sobre una superficie limpia y seca.
3. Asegúrese de que la tabla esté libre de objetos que puedan interferir con el corte.
4. Si es necesario, utilice un soporte antideslizante para mayor seguridad.

5. Operación

- Use un cuchillo adecuado para el tipo de alimento que va a cortar.
- Realice cortes uniformes y evite la aplicación excesiva de fuerza.
- Mantenga siempre la mano opuesta a la dirección del cuchillo alejada de la hoja cortante.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave la tabla con agua caliente y detergente.
- Evite usar estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Para desinfectar, utilice una solución de agua y vinagre en partes iguales.
- Se recomienda realizar una limpieza profunda por lo menos una vez a la semana.

7. Resolución de Problemas

- **Deslizamiento durante el uso:** Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca. Considere el uso de una base antideslizante.
- **Olores Persistentes:** Lave nuevamente la tabla con una solución de bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, elimínelo siguiendo las regulaciones locales sobre residuos plásticos.

9. Contacto

Para más información, soporte y consultas, contáctenos a través de:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper 250x400mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper 250x400mm. Ce produit est conçu pour faciliter vos tâches de préparation culinaire tout en respectant des normes de sécurité élevées.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement les informations de sécurité suivantes pour assurer une utilisation sûre de votre planche à découper.

- Utilisation appropriée: Cette planche à découper est destinée exclusivement à des fins de préparation des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres tâches.

- Matériaux: Vérifiez que la planche ne présente pas de fissures ou de signes d'usure avant chaque utilisation.

- Surfaces: Évitez d'utiliser la planche sur des surfaces instables. Utilisez-la sur un plan de travail propre et sec.

- Conservation: Rangez la planche dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur.

- Manipulation: Évitez de frapper la planche ou de poser des objets lourds dessus.

- Enfants: Gardez la planche hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Technical Data

- Dimensions: 250 x 400 mm

- Épaisseur: 20 mm

- Couleur: Vert

- Matériau: Polyéthylène

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Enlevez la planche de son emballage et retirez tout film protecteur.

2. Inspection: Vérifiez que la planche est exempte de dommages.

3. Placement:

- Trouvez une surface de travail adéquate.

- Posez la planche à découper sur une surface plane et stable.

4. Stabilité: Assurez-vous que la planche est fixée et ne glisse pas.

5. Fonctionnement

Utilisez un couteau de cuisine approprié pour découper les aliments. Pour un meilleur résultat, il est recommandé de ne pas utiliser de couteaux lestés ou de lames dentées sur la surface.

6. Nettoyage et Entretien

1. Nettoyage: Lavez la planche à découper après chaque utilisation à l'eau chaude et au savon.

2. Désinfection: Pour une désinfection, utilisez une solution d'eau de javel diluée ou un nettoyeur sûr pour les surfaces alimentaires.

3. Séchage: Séchez la planche avec un chiffon propre ou laissez-la sécher à l'air.

4. Stockage: Rangez la planche à découper debout ou à plat dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Problème: La planche glisse sur la surface.

- Solution: Assurez-vous que la surface est propre et sèche. Utilisez un tapis antidérapant si nécessaire.

- Problème: Dommages sur la planche.

- Solution: Si vous constatez des fissures ou des dommages, cessez immédiatement son utilisation et remplacez-la.

8. Élimination

La planche à découper est recyclable. Veuillez la jeter conformément aux réglementations locales concernant le recyclage du plastique.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere Verde 250x400mm Spessore 20mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del tagliere verde 250x400mm con spessore di 20mm. Questo prodotto è progettato per offrire un'ottima superficie di lavoro per tutte le vostre necessità culinarie. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per ristoranti, cucine professionali e utilizzo domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo per scopi alimentari.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta per prevenire scivolamenti.
- Non utilizzare utensili appuntiti che potrebbero danneggiare il tagliere.
- Evitare di esporre il tagliere a temperature elevate o a fonti di calore diretto.
- Non immergere il tagliere in acqua per periodi prolungati per evitare deformazioni.
- Tenere il tagliere lontano da sostanze chimiche aggressive e prodotti per la pulizia non appropriati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 250x400mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Verde
- Materiale: Plastica alimentare
- Resistente ai graffi e facile da pulire
- Idoneo per l'uso in congelatore

4. Installazione e Setup

- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il tagliere sia asciutto prima dell'uso.
- Non è necessario alcun montaggio; il tagliere è pronto all'uso.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per tagliare e preparare cibi come carne, verdure e pane.
- È consigliabile utilizzare coltelli di alta qualità per garantire risultati ottimali.
- Pulire il tagliere dopo ogni utilizzo per garantirne la longevità e la sicurezza alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi per evitare graffi.
- Asciugare completamente il tagliere prima di riporlo.
- Si consiglia di sterilizzare il tagliere periodicamente, specialmente dopo averlo usato con carne cruda.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta graffi o segni di usura, valutare se è il momento di sostituirlo per garantire la sicurezza alimentare.

- Se il tagliere si deforma, evitare di usare calore diretto o immersione in acqua calda.

8. Smaltimento

- Il tagliere è riciclabile. Assicurarsi di smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il tagliere nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro tagliere. Buona cucina!