

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: SBPS25R

Cutting board - 250x400mm - Thickness 20mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board 250x400mm Thickness 20mm Red (SBPS25R)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This cutting board is designed for commercial and home kitchen use, providing a durable and safe surface for food preparation.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a flat, stable surface to prevent slipping.
- Ensure that the cutting board is clean and dry before use to prevent cross-contamination.
- Avoid using sharp objects that could damage the surface.
- This cutting board is not suitable for dishwasher use.
- Keep the cutting board away from direct heat sources and avoid the use of abrasive cleaners.
- Store in a cool, dry place away from sunlight to prevent warping and fading.

3. Product Specifications

- Dimensions: 250mm x 400mm
- Thickness: 20mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: [Specify weight if available]

4. Setup and Installation

- Unbox the cutting board and inspect it for any damage.
- Place the cutting board on a stable surface, ensuring it is level.
- If using in a commercial setting, ensure compliance with local health and safety regulations.

5. Operation

- Use the cutting board for slicing, dicing, and chopping food items.
- For optimal use, designate separate cutting boards for different food types (e.g., meats, vegetables, etc.) to avoid cross-contamination.
- After use, wipe down the cutting board with a clean cloth to remove any residue.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm soapy water after each use.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a clean towel.
- For stubborn stains or odors, use a mixture of vinegar and baking soda.
- Regularly inspect the cutting board for deep cuts or damage and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- If the cutting board appears warped or discolored, discontinue use and contact customer support.
- For deep scratches, sand the surface lightly with fine-grit sandpaper and clean thoroughly afterward.

8. Disposal

- Dispose of the cutting board in accordance with local regulations for plastic waste.
- If damaged beyond repair, consider recycling if possible.

9. Contact

For any inquiries 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. Enjoy your cooking experience with the GGM Gastro Cutting Board!

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für GGM Gastro Schneidebrett 250x400mm (Dicke 20mm, Rot)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des GGM Gastro Schneidebretts. Dieses Produkt ist ideal für professionelle Küchen und gastronomische Betriebe. Hergestellt aus hochwertigem Kunststoff, gewährleistet es eine hygienische und langlebige Nutzung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche trocken ist, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Temperaturbeständigkeit: Nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder offenen Flammen verwenden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Pads, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produkt Übersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett
- Abmessungen: 250mm x 400mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Rot
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Features: Rutschfest, hygienisch und leicht zu reinigen

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen Arbeitsplatz: Wählen Sie eine saubere, trockene Fläche in Ihrer Küche.
2. Sichtbare Nutzung: Platzieren Sie das Schneidebrett auf der Oberfläche, sodass es stabil und sicher liegt.
3. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass das Brett nicht wackelt oder sich bewegt.
4. Vorbereitung: Vor der ersten Benutzung sollte es gründlich mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.

5. Betrieb

1. Zubereitung: Schneiden Sie Lebensmittel unterschiedlicher Art auf dem Brett.
2. Vorbehandlung: Stellen Sie sicher, dass das Brett nach jedem Gebrauch gereinigt wird, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
3. Überprüfung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Rissbildung oder Abnutzung des Materials.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Desinfektion: Es wird empfohlen, das Brett regelmäßig mit einer milden Desinfektionslösung zu behandeln.
- Lagerung: Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort.

7. Problemlösung

- Brett bleibt nicht stabil: Überprüfen Sie die Unterlage auf Ebenheit und Trockenheit.
- Verfärbungen: Reinigen Sie das Brett sofort nach dem Schneiden von stark färbenden Lebensmitteln wie Rüben.
- Geruchsbildung: Bei Geruchsbildung gründlich reinigen und eine Desinfektionslösung verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffe. Recycling ist empfohlen, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 250x400mm Dikte 20mm Rood (SBPS25R)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is gemaakt van hoogwaardig kunststof. De snijplank biedt een duurzame en hygiënische oplossing voor het snijden en voorbereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de snijplank alleen voor zijn bedoelde doeleinden. Vermijd contact met scherpe en hete voorwerpen.
- Houdbaarheid: Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en vervanging indien nodig.
- Hygiëne: Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en zeep om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik met emoties: Houd de snijplank stabiel tijdens het gebruik en snijd altijd van je af om verwondingen te vermijden.
- Opslag: Bewaar de snijplank op een schone en droge plaats om schimmel en andere bacteriën te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Kunststof
- Voedselveilig: Ja

4. Installatie en Setup

- Plaatsing: Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Bevestiging: Zorg ervoor dat de snijplank niet schuift tijdens het gebruik. Gebruik een snijplankhouder of antislipmat indien nodig.
- Voorbereiding: Was de snijplank grondig met warm water en zeep voor het eerste gebruik.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat de snijplank goed is gewassen en droog voor gebruik.
- Gebruik een scherp mes om efficiënte snedes te maken.
- Snijd op een schone, stabiele ondergrond om ongelukken te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of een afwasborstel die de oppervlakte kan beschadigen.
- Voor diepere reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden gewassen, volg daarbij de onderhoudsinstructies van de fabrikant.

7. Probleemoplossing

- Vlekken of Geur: Reinig de snijplank grondig met een mengsel van water en azijn of citroensap.
- Krasjes: Kleine krasjes zijn normaal en beïnvloeden de functionaliteit niet, maar houd de plank goed in de gaten en vervang deze indien te veel krasen zichtbaar zijn.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de snijplank dient u rekening te houden met lokale richtlijnen voor kunststofafval. Zorg ervoor dat de snijplank in overeenstemming met vuilnisinzameling wordt verwerkt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

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

1. Información General

La tabla de cortar roja de 250x400mm y grosor de 20mm es un accesorio esencial para cualquier cocina. Diseñada para facilitar la preparación de alimentos, esta tabla es ideal para cortar y picar una variedad de ingredientes.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta tabla de cortar está diseñada exclusivamente para la preparación de alimentos. No utilizar para otros fines.
- **Superficie Limpia:** Asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia y seca antes de su uso para evitar la contaminación cruzada.
- **Evitar Calor Excesivo:** No exponer la tabla a fuentes de calor extremo. Mantener alejada de fogones o superficies calientes.
- **Mantenimiento:** Inspeccionar regularmente en busca de daños o desgastes. Sustituir si hay grietas o deformaciones.
- **Uso de Cuchillos Adecuados:** Solo utilizar utensilios de cocina adecuados para evitar daños a la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** SBPS25R
- **Dimensiones:** 250x400mm
- **Grosor:** 20mm
- **Color:** Rojo
- **Material:** Plástico de alta calidad, apto para contacto con alimentos
- **Uso Indicado:** Uso en entornos comerciales y domésticos

4. Configuración e Instalación

- **Colocación:** Coloque la tabla sobre una superficie plana y estable antes de su uso.
- **Aseguramiento:** Asegúrese de que la tabla esté firmemente colocada para evitar que se deslice durante el uso. Puede utilizar alfombrillas antideslizantes si es necesario.

5. Operación

- **Corte:** Utilizar cuchillos afilados para un corte eficiente. Comience cortando alimentos en trozos grandes y luego reduzca a tamaños más pequeños.
- **Limpiar Durante y Después:** Limpie cualquier derrame o residuos de inmediato para evitar contaminaciones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Se recomienda lavar a mano con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- **Desinfección:** Para una mayor higiene, desinfectar la tabla con una solución de agua y vinagre.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seco y bien ventilado.

7. Resolución de Problemas

- **Superficie Dañada:** Si la tabla presenta cortes profundos, considere su reemplazo para asegurar la higiene.
- **Deslizamiento:** Si la tabla se desliza, asegúrese de que la superficie debajo esté limpia y seca.

8. Eliminación

- **Reciclaje:** Este producto puede ser reciclado en centros de reciclaje de plásticos. Consulta las normativas locales para la correcta disposición.
- **Basura:** Si no se puede reciclar, deséchelo en la basura regular.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte a nuestro servicio al cliente:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la planche à découper

Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper de 250x400 mm, épaisseur 20 mm, couleur rouge. Ce produit est conçu pour répondre à des normes élevées de qualité et de sécurité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir son efficacité et votre sécurité.

Informations de sécurité

- Utilisation prévue : La planche à découper est destinée à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Matériaux : Fabriquée à partir de plastique de qualité alimentaire. Assurez-vous de ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs qui pourraient endommager le matériau.
- Entretien : Nettoyez toujours la planche après utilisation pour éviter la contamination croisée. Ne laissez pas les aliments en contact prolongé avec la surface de découpe.
- Stockage : Rangez la planche à découper dans un endroit propre et sec, loin des sources de chaleur.
- Utilisation de couteaux : Utilisez des couteaux appropriés pour la découpe afin de ne pas endommager la surface de la planche.

Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 250 x 400 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Plastique de qualité alimentaire
- Code produit : SBPS25R

Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement la planche à découper de l'emballage tout en évitant d'endommager le produit.
2. Inspection : Vérifiez que la planche ne présente aucun dommage visible. Ne pas utiliser de planche endommagée.
3. Placement : Choisissez une surface de travail propre et stable pour placer la planche à découper.
4. Stabilité : Assurez-vous que la surface de la planche soit toujours propre et exempte de résidus pour éviter le glissement pendant l'utilisation.

Fonctionnement

1. Utilisation : Placez la planche sur une surface plane. Utilisez-la pour couper, hacher ou trancher les ingrédients selon vos besoins culinaires.
2. Sécurité pendant l'utilisation : Veillez à ce que votre couteau soit bien aiguisé pour une coupe efficace et sans effort.

Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour désinfecter, vous pouvez utiliser une solution de vinaigre, puis rincer à l'eau claire.
- Ne pas passer au lave-vaisselle.

Dépannage

- Taches persistantes : Si des taches demeurent après nettoyage, essayez de les frotter doucement avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau .
- Odeurs : Pour éliminer les odeurs, saupoudrez un peu de bicarbonate de soude sur la surface humide, laissez agir quelques minutes puis rincez.

Élimination

Veillez recycler ou éliminer la planche à découper conformément aux réglementations locales en matière de gestion des déchets plastiques. Ne jetez pas dans la nature.

Contact

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

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

Merci de votre confiance. Profitez de votre planche à découper !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per Tagliere 250x400mm Spessore 20mm Rosso SBPS25R

1. Informazioni generali

Benvenuti nella guida all'uso del Tagliere SBPS25R. Questo tagliere è progettato per un'ampia gamma di applicazioni in cucina, offrendo una superficie robusta e igienica per il taglio e la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari e garantire che sia pulito prima di ogni utilizzo.
- Non esporre a temperature elevate; il tagliere non è idoneo per l'uso in forno o su fiamme libere.
- Evitare l'uso di coltelli o utensili affilati che possano danneggiare la superficie del tagliere.
- Non lasciare il tagliere in ammollo in acqua per periodi prolungati.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore diretto e da sostanze chimiche aggressive.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: SBPS25R
- Dimensioni: 250x400mm
- Spessore: 20mm
- Materiale: Polipropilene
- Colore: Rosso
- Certificato: Conforme alle normative di sicurezza alimentare europee.

4. Installazione e montaggio

Il tagliere SBPS25R è pronto all'uso. Posizionarlo su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta per evitare scivolamenti. Non richiede montaggio aggiuntivo.

5. Funzionamento

Per utilizzare il tagliere:

- Posizionare gli ingredienti da tagliare sulla superficie del tagliere.
- Utilizzare utensili da cucina appropriati per affettare e preparare gli alimenti.
- Al termine del lavoro, rimuovere gli ingredienti e prepararsi per la pulizia.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il tagliere con acqua calda e sapone.
- Ridurre l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente con un panno pulito o lasciar asciugare all'aria.
- Evitare l'uso di disinfettanti chimici che possano danneggiare il polipropilene.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il tagliere si presenta con graffi profondi, considerare la sostituzione. Non utilizzare un tagliere danneggiato in quanto potrebbe compromettere la sicurezza alimentare.

- Per odori persistenti, pulire il tagliere con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio e lasciare riposare per 15 minuti prima di risciacquare.

8. Smaltimento

- Il tagliere SBPS25R è riciclabile. Se è necessario smaltirlo, seguire le normative locali relative al riciclo della plastica.
- Non gettare il tagliere negli scarichi o nei rifiuti non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania