

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

**SKU: SBPS25W**

**Cutting board - 250x400mm - Thickness 20mm - White**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for GGM Gastro Cutting Board (250x400mm, Thickness 20mm, White)

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This durable and versatile cutting board is designed for both professional and home kitchen settings. With a size of 250x400mm and a thickness of 20mm, it is ideal for various food preparation tasks, ensuring safety and efficiency during use.

## 2. Safety Information

- **Material Safety:** The cutting board is made from food-safe materials (PP) that meet the highest health and safety standards.
- **Usage:** Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping and ensure safety during food preparation.
- **Cutting Technique:** Use appropriate cutting tools (knives) and avoid excessive force to prevent damage to the cutting board and ensure personal safety.
- **Hygiene:** Regularly clean the cutting board after each use to avoid cross-contamination.
- **Heat Resistance:** Do not place hot cookware directly on the cutting board, as this may warp or damage the product.
- **Storing:** Store the cutting board in a dry place, away from direct sunlight, to maintain its integrity.

## 3. Product Specifications

- **Model:** SBPS25W
- **Dimensions:** 250mm x 400mm
- **Thickness:** 20mm
- **Material:** Polypropylene (PP)
- **Colour:** White
- **Weight:** 1 kg

## 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Remove the cutting board from its packaging. Ensure all packaging materials are disposed of properly.
2. **Selection of Surface:** Choose a clean, stable, and non-slip surface for placement.
3. **Orientation:** Place the cutting board flat on the selected surface, ensuring it is secure and does not wobble.
4. **Verification:** Check that the cutting board is free from any manufacturing defects or damage before use.

## 5. Operation

- **Food Preparation:** Place the food item on the cutting board. Use a suitable knife for the task at hand.
- **Safety Precautions:** Always cut away from your body and use knives that are appropriate for the food type to enhance safety.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:**
  - Wash the cutting board with warm soapy water using a non-abrasive sponge after each use.
  - For disinfecting, a solution of vinegar and water can be used.
- **Drying:** Allow the cutting board to air dry completely before storing it.
- **Storage:** Store in a cool, dry place. Avoid stacking heavy items on top to prevent warping.

## 7. Troubleshooting

- **Warping:** If the cutting board warps, place it in a flat position under a heavy object for a few days to help restore its shape.
- **Stains:** For stubborn stains, a mix of baking soda and water can be applied as a paste. Let it sit for a few minutes before scrubbing gently and rinsing.

## 8. Disposal

When it comes time to dispose of the cutting board, ensure that it is recycled according to local regulations. If it is damaged beyond use, dispose of it in general waste.

## 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett 250x400mm, Dicke 20mm, Weiß (SBPS25W)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Schneidebrett! Dieses hochwertige Produkt ist speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben konzipiert und sorgt für hygienisches Arbeiten in der Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achtung: Verwenden Sie das Schneidebrett nur für die vorgesehenen Anwendungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Brettes trocken ist, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen auf einer nicht vorbereiteten Oberfläche.
- Lagern Sie das Brett an einem sicheren Ort, um Stürze zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SBPS25W
- Abmessungen: 250 mm x 400 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Weiß
- Material: Lebensmittelgerechtes Polyethylen
- Gewicht: 1,2 kg
- Temperaturbeständig: bis 100°C
- Verwendung: Geeignet für die Zubereitung von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben

## 4. Einrichtung und Installation

Das Schneidebrett ist sofort einsatzbereit und erfordert keine besonderen Installationsschritte. Bitte folgen Sie diesen einfachen Anweisungen:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Brett vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Stellen Sie das Schneidebrett auf eine stabile, trockene Oberfläche, die den Anforderungen einer Küche entspricht.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Schneiden Sie Lebensmittel vorsichtig, um die Kante des Brettes nicht zu beschädigen.
- Nach der Verwendung reinigen Sie das Brett sofort, um Geruchs- und Geschmacksübertragungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser.
- Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und einen weichen Schwamm.
- Trocknen Sie das Brett vollständig mit einem sauberen Tuch ab, bevor Sie es lagern.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung vorzubeugen.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn das Brett Anzeichen von Rissen oder Abnutzung zeigt, sollte es ersetzt werden.
- Bei Verfärbungen oder Gerüchen reinigen Sie es gründlich. Komponenten, die nicht entfernt werden können, zeigen an, dass es an der Zeit ist, das Produkt abzulegen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, dass es umweltgerecht oder recyclingfähig ist.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Schneidebrett!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 250x400mm Dikte 20mm Wit (SBPS25W)

## 1. Algemene informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en in de keuken. Gemaakt van hoogwaardig kunststof, biedt deze snijplank duurzaamheid en hygiëne.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden en bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank voor gebruik schoon is om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe of zware gereedschappen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang de snijplank indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Productafmetingen: 250 x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Wit

## 4. Installatie en opstelling

- Plaats de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond voor gebruik.
- Zorg ervoor dat de omgeving vrij is van scherpe voorwerpen en dat de snijplank voldoende ruimte heeft voor veilig gebruik.
- Geen speciale installatie vereist, de snijplank kan direct worden gebruikt na uitpakken.

## 5. Bediening

- Was uw handen grondig vóór en tijdens het gebruik.
- Plaats de ingrediënten die gesneden moeten worden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes om de ingrediënten te snijden.
- Na gebruik, verwijder reste van voedsel meteen om de hygiëne te waarborgen.

## 6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinig de snijplank met warm water en zeep na elk gebruik.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank na het schoonmaken goed drogen.
- Voor een grondigere reiniging kan de snijplank in de vaatwasser gewassen worden, controleer de specificaties van uw vaatwasser voor compatibiliteit.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank heeft verkleuring.  
Oplossing: Dit kan het gevolg zijn van voedselresten. Grondig schoonmaken met een bleekoplossing kan helpen.
- Probleem: Snijplank is krom of gebarsten.  
Oplossing: Gebruik de snijplank niet meer en vervang deze voor uw veiligheid.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product bevat kunststof dat kan worden gerecycled. Controleer de lokale voorschriften voor afvalverwerking en recycling.
- Gooi de snijplank weg in overeenstemming met de geldende milieuvoorschriften.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 250x400mm, Grosor 20mm - SBPS25W

## 1. Información General

Bienvenido al manual del producto de la Tabla de Cortar SBPS25W. Esta tabla de cortar está diseñada para proporcionar una superficie segura y efectiva para la preparación de alimentos en cocinas comerciales y domésticas. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla es resistente y fácil de limpiar.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta tabla de cortar está destinada exclusivamente a la preparación de alimentos. No la utilice para otros fines.
- Superficies limpias: Asegúrese de que la tabla esté limpia y libre de contaminantes antes de cada uso.
- Desgaste: Inspeccione la tabla regularmente en busca de signos de desgaste. Sustituya la tabla si presenta grietas o daños.
- Uso de cuchillos: Utilice cuchillos afilados apropiados para evitar dañar la superficie de la tabla.
- Almacenamiento: Almacene la tabla en un lugar seco y ventilado. Evite la exposición prolongada a la luz solar directa.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 250 x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Blanco
- Material: Plástico de alta resistencia
- Certificaciones: Apto para uso alimentario, libre de BPA

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la tabla de cortar de su embalaje.
- Paso 2: Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
- Paso 3: Asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia y libre de humedad antes de su uso.
- Paso 4: Si es necesario, asegúrese de que la tabla esté nivelada para un funcionamiento adecuado.

## 5. Operación

- Utilice la tabla de cortar colocando los ingredientes directamente sobre la superficie. Asegúrese de que la tabla esté bien sujeta para evitar deslizamientos.
- Evite el uso de agentes químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- Lave con agua caliente y jabón después de cada uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tabla con agua caliente y detergente suave. Puede utilizar un cepillo suave para eliminar residuos de alimentos. Enjuague bien con agua corriente.
- Desinfección: Para desinfectar, utilice una solución de agua y vinagre o un desinfectante adecuado para superficies de contacto con alimentos.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar para evitar la acumulación de humedad.

## 7. Solución de Problemas

- Ruidos o inestabilidad: Verifique que la tabla esté en una superficie plana.
- Dificultades con la limpieza: Si hay manchas persistentes, considere realizar una limpieza con bicarbonato de sodio.
- Daños visibles: Reemplace la tabla si presenta grietas o daños.

## 8. Eliminación

Deseche la tabla de cortar de acuerdo con las regulaciones locales de gestión de residuos. Compruebe si su servicio de residuos local acepta plásticos.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper 250x400 mm épaisseur 20 mm blanche (SBPS25W)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper SBPS25W. Ce produit est conçu pour être utilisé dans des environnements de cuisine professionnels et domestiques. Sa taille et son épaisseur en font un outil idéal pour la préparation des aliments.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette planche à découper doit être utilisée exclusivement pour la préparation des aliments. Évitez de l'utiliser comme une surface de cuisson.
- Évitez les chocs : Ne frappez pas ou ne laissez pas tomber la planche à découper pour éviter d'endommager sa surface.
- Couper avec précaution : Utilisez des couteaux adaptés et évitez les gestes brusques qui pourraient causer des accidents.
- Ne la placez pas sur une source de chaleur : Gardez la planche à découper éloignée de la chaleur directe pour éviter toute déformation.
- Nettoyage après usage : Lavez la planche à chaque fois après utilisation pour éviter la contamination croisée.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Planche à découper blanche
- Dimension : 250 x 400 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polyéthylène alimentaire
- Couleur : Blanc

## 4. Configuration et installation

1. Déballez soigneusement la planche à découper de son emballage.
2. Assurez-vous qu'elle est propre et sèche avant de l'utiliser.
3. Placez la planche à découper sur une surface plane et stable dans votre cuisine.
4. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'humidité sous la planche afin d'éviter le glissement.

## 5. Fonctionnement

Utilisez la planche à découper pour préparer tous types d'aliments, y compris les légumes, la viande et le pain. Placez simplement les aliments à couper sur la superficie de la planche et utilisez un couteau approprié.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les tampons à récurer.
- Pour désinfecter, utilisez une solution d'eau et de vinaigre ou un nettoyeur approuvé pour les aliments.
- Ne pas mettre dans le lave-vaisselle.

## 7. Dépannage

- Problème : La planche glisse.
  - Solution : Assurez-vous qu'elle est plaquée sur une surface plane et sèche. Vous pouvez utiliser un tapis antidérapant en dessous.
- Problème : Rayures visibles sur la surface.
  - Solution : Utilisez des couteaux adaptés et remplacez la planche si elle est trop rayée pour garantir la sécurité des aliments.

## 8. Élimination

Déposez la planche à découper dans le conteneur approprié pour les plastiques recyclables en suivant les réglementations locales sur l'élimination des déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la planche à découper SBPS25W. Profitez d'une préparation des aliments sécurisée et efficace.

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Tavola da taglio 250x400mm spessore 20mm bianca (SBPS25W)

## 1. Informazioni generali

La tavola da taglio SBPS25W è progettata per l'uso in cucine commerciali e domestiche. Realizzata in materiale di alta qualità, offre una superficie resistente e igienica per la preparazione degli alimenti. Dimensioni: 250mm x 400mm, spessore 20mm.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo per scopi di taglio alimentare.
- Non utilizzare utensili appuntiti o coltelli estremamente affilati che possano danneggiare la superficie.
- Non esporre a temperature estreme o fonti di calore dirette.
- Lavare bene dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni.
- Non utilizzare cibi contaminati sulla tavola da taglio.
- In caso di danneggiamento della superficie, sostituire immediatamente la tavola da taglio.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: SBPS25W
- Dimensioni: 250 mm x 400 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: Polietilene HD (alta densità)
- Colore: Bianco
- Resistente agli agenti chimici e facile da pulire
- Superficie anti-scivolo

## 4. Installazione e messa in opera

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che l'area intorno alla tavola sia pulita e libera da polvere o detriti.
- Evitare di collocare la tavola vicino a fonti di calore.
- Prima dell'uso, lavare la tavola da taglio con acqua calda e detergente, quindi risciacquare e asciugare.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per la preparazione e il taglio di alimenti.
- Posizionare gli alimenti sulla tavola e utilizzare utensili appropriati per il taglio.
- Dopo l'uso, pulire la superficie con acqua e detergente.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare la tavola da taglio a mano con acqua calda e sapone. Evitare l'uso di materiali abrasivi.
- Può essere lavata in lavastoviglie, ma si consiglia di seguire le istruzioni del produttore per evitare danni.
- Controllare regolarmente la tavola per segni di usura o danni. Sostituire se necessario.

## 7. Risoluzione dei problemi

- In caso di segni di usura: sostituire la tavola da taglio.
- Se la tavola non pulisce facilmente, provare a lasciarla in ammollo in acqua calda e detergente prima di risciacquare.
- Se si notano crepe o scheggiature, interrompere l'uso immediatamente.

## 8. Smaltimento

- Smaltire la tavola da taglio secondo le normative locali sul riciclaggio.
- Non gettare il materiale plastico nel normale rifiuto domestico.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania