

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: SBPS35BR

Cutting board - 300x500mm - Thickness 20mm - Brown



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 300x500mm Thickness 20mm Brown (SBPS35BR)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for professional and home kitchens alike, providing a durable and hygienic surface for food preparation. The board measures 300x500mm with a thickness of 20mm, making it ideal for various cutting and chopping tasks.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended for use in food preparation. Do not use it for any purpose other than its intended use.
- Material Safety: The board is made from food-safe materials. Ensure it is used in accordance with food safety standards.
- Knife Safety: Handle all cutting knives with care. Use appropriate cutting techniques to avoid personal injury.
- Cleaning: Always wash the cutting board thoroughly after each use to prevent cross-contamination.
- Storage: Store the cutting board in a dry place. Avoid exposure to extreme temperatures or direct sunlight.
- Electrical Appliances: If using with electrical appliances, ensure they are suitable for the cutting board to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board
- Dimensions: 300x500mm
- Thickness: 20mm
- Color: Brown
- Material: Food-safe plastic

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting board from its packaging.
2. Inspection: Inspect the cutting board for any defects or damage. If any issues are found, do not use the board and contact customer service.
3. Location: Place the cutting board on a stable, flat surface away from moisture and heat sources.
4. Usage Preparation: Ensure that the surface of the area where the board is placed is clean.

5. Operation

1. Preparation: Before using the cutting board, ensure it is clean and dry.
2. Cutting Guidelines: For optimal use, prepare your ingredients by washing them and drying them as required. Use a sharp knife for effective cutting.
3. Post-Use: After use, promptly clean the board to avoid staining and odors.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash the cutting board in warm, soapy water. Use a soft sponge to avoid scratching the surface.
- Sanitizing: Periodically sanitize the cutting board with a solution of vinegar and water or a food-safe sanitizer.
- Drying: Allow the board to air dry completely before storing.
- Avoid: Do not place the cutting board in a dishwasher or immerse in water for extended periods.

7. Troubleshooting

- Stains on the Board: If stains occur, scrub with a mixture of baking soda and water. Rinse thoroughly afterward.
- Odor Removal: If odors are present, use lemon juice to neutralize them.
- Warping: If board warps due to heat exposure, replace it as warped boards can compromise food safety and functionality.

8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local regulations. Check if the material is recyclable. If not, discard it in the general waste as per local guidelines.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

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

Thank you for your purchase and for choosing GGM Gastro for your kitchen needs.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Schneidebrett 300x500mm, Dicke 20mm, Braun (SBPS35BR)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt ist darauf ausgelegt, Ihre Küchenaktivitäten sicherer und effizienter zu gestalten.

2. Sicherheitsinformationen

- Gebrauch nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Halten Sie das Schneidebrett außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie scharfe Messer mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Defekten oder Beschädigungen des Brettes nicht verwenden.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um Verunreinigungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett
- Abmessungen: 300 x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Braun
- Material: Hochwertiges Holz
- Gewicht: 2 kg
- Verpackungsinhalt: 1 Schneidebrett

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
3. Platzieren Sie das Schneidebrett auf der gewünschten Fläche, vorzugsweise auf einer rutschfesten Unterlage.
4. Vergewissern Sie sich, dass das Brett vollständig flach aufliegt, um ein Verrutschen während des Schneidens zu verhindern.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, auf dem Schneidebrett.
- Verwenden Sie ein scharfes Messer, um die Lebensmittel gleichmäßig zu schneiden.
- Achten Sie darauf, das Brett während des Schneidens nicht zu bewegen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspüchern, da hohe Temperaturen das Brett beschädigen können.
- Trocknen Sie das Brett sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett weist Kratzer auf.
 - Lösung: Dies ist normal; verwenden Sie eine Holzpolitur, um kleine Kratzer zu minimieren.
- Problem: Das Brett hat einen unangenehmen Geruch.
 - Lösung: Reinigen Sie es gründlich mit Essigwasser und lassen Sie es an der Luft trocknen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Holzabfälle. Das Produkt kann recycelbar sein, erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer örtlichen Entsorgungsstelle.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor Snijplank 300x500 mm - Dikte 20 mm - Bruin

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van onze hoogwaardige snijplank. Deze snijplank is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik en biedt een duurzame en veilige werkruimte voor al uw snijbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank altijd op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlaktestructuur kunnen beschadigen.
- Was de snijplank grondig met warm water en zeep voordat je deze voor het eerst gebruikt.
- Zorg ervoor dat de snijplank droog is voordat je deze opbergt om schimmelvorming te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een veilige plek, buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen; vervang de snijplank indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Hout (Bruin)
- Geschikt voor professioneel gebruik
- Oppervlak is eenvoudig schoon te maken en onderhoudsvriendelijk

4. Setup en Installatie

- Haal de snijplank uit de verpakking.
- Plaats de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond in uw keuken of werkruimte.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de snijplank voor veilig snijden en voedselbereiding.
- Gebruik een snijmat of beschermende ondergrond indien nodig om schade aan het oppervlak te voorkomen.

5. Gebruik

- Voordat u begint met snijden, zorg ervoor dat de snijplank schoon en droog is.
- Plaats het voedsel dat u wilt snijden op de snijplank en gebruik een scherp mes voor de beste resultaten.
- Snijd altijd van u af en zorg ervoor dat uw handen en vingers op veilige afstand blijven van het mes.
- Na gebruik, verwijder etensresten en maak de snijplank schoon.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak uw snijplank na elk gebruik schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën die de houtstructuur kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank volledig drogen in een verticale positie om schimmelvorming te voorkomen.
- Behandel de snijplank regelmatig met een voedende houtolie om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Vlekken op de snijplank: Gebruik een mengsel van water en azijn om vlekken te verwijderen.
- Geuren: Wrijf de snijplank in met citroen om ongewenste geuren te neutraliseren.
- Krasjes of beschadigingen: Schuur de beschadigde gebieden lichtjes met fijn schuurpapier en behandel de plank opnieuw met olie.

8. Afvoer

- Dit product kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor geschikte afvoermethoden.
- Vermijd het weggooiën van de snijplank in de gewone vuilnisbak indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tabla de Cortar 300x500mm, Grosor 20mm, Marrón

1. Información General

Gracias por adquirir nuestra tabla de cortar de alta calidad. Este producto está diseñado para satisfacer las necesidades en la preparación de alimentos en entornos tanto domésticos como comerciales.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No se recomienda su uso para otros fines.
- **Superficies Resbaladizas:** Asegúrese de colocar la tabla en una superficie plana y estable para evitar deslizamientos durante su uso.
- **Cuchillos Afilados:** Maneje los cuchillos con cuidado para evitar cortes accidentales.
- **Temperatura:** No exponga la tabla a temperaturas extremas o fuentes de calor directo, ya que esto puede dañar el material.
- **Limpieza:** Mantenga la tabla limpia y libre de residuos para evitar la contaminación de los alimentos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 300 x 500 mm
- **Grosor:** 20 mm
- **Color:** Marrón
- **Material:** Material de alta calidad.
- **Uso:** Apto para uso alimentario.

4. Instalación y Configuración

- Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y seca.
- Asegúrese de que no haya objetos o residuos debajo de la tabla que puedan causar inestabilidad.
- Verifique que la tabla esté libre de humedad antes de usarla, ya que esto asegurará un mejor rendimiento.

5. Operación

- Utilice cuchillos adecuados para el tipo de alimento que esté cortando.
- Evite aplicar presión excesiva al cortar para prevenir daños a la tabla.
- Siempre corte en la parte superior de la tabla para protegerla y mantenerla en buenas condiciones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite usar esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar la tabla con un paño limpio inmediatamente después de lavarla para prevenir la acumulación de humedad.
- Almacene en un lugar seco y seguro para evitar daños.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La tabla se deforma.
Solución: Asegúrese de mantener la tabla alejada de la humedad y fuentes de calor.
- **Problema:** Residuos difíciles de eliminar.
Solución: Aplique una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para eliminar las manchas persistentes.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el producto, asegúrese de desecharlo de manera responsable. Considere llevarlo a un centro de reciclaje adecuado para minimizar el impacto ambiental.

9. Contacto

Para más información, preguntas o inquietudes, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestra tabla de cortar. ¡Que disfrute de una cocina segura y eficiente!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper 300x500mm épaisseur 20mm marron SBPS35BR

1. Informations générales

La planche à découper SBPS35BR est conçue pour offrir une surface de travail durable et hygiénique pour la préparation des aliments. Fabriquée en matériau robuste, elle est idéale pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et domestiques.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours la planche à découper sur une surface stable et plane.
- Évitez de couper des aliments très chauds sur la planche pour prévenir les déformations.
- Ne pas exposer la planche à découper à des chocs violents ou à des températures extrêmes.
- Lavez-vous les mains avant et après avoir manipulé les aliments afin d'éviter les contaminations croisées.
- Ne pas utiliser la planche pour des applications autres que la découpe d'aliments.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Dimensions : 300x500mm
- Épaisseur : 20mm
- Couleur : Marron
- Matériau : Plastique alimentaire, durable et résistant aux chocs.

4. Installation et configuration

1. Retirez la planche de découpe de son emballage.
2. Rincez la planche à découper à l'eau chaude avant la première utilisation pour enlever toute poussière ou résidu.
3. Placez la planche sur une surface de travail stable. Assurez-vous qu'elle ne glisse pas pendant l'utilisation.
4. Si nécessaire, utilisez des supports antidérapants pour améliorer la stabilité.

5. Fonctionnement

- Placez les aliments à découper sur la surface de la planche à découper.
- Utilisez des couteaux appropriés pour découper les aliments. Évitez d'utiliser des couteaux à lame dentelée car cela peut endommager la surface de la planche.
- Après utilisation, retirez les restes d'aliments et lavez la planche comme indiqué dans la section nettoyage.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des éponge en métal qui peuvent rayer la surface de la planche.
- Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez la placer au lave-vaisselle (vérifiez que le lave-vaisselle respecte les normes du fabricant).

7. Dépannage

- Si des déformations sont constatées, vérifiez que la planche n'a pas été exposée à des températures extrêmes.
- S'il y a des taches persistantes, frottez délicatement avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau.
- Si la planche présente des fissures ou des dommages, ne l'utilisez pas et remplacez-la.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper dans les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales sur le recyclage des plastiques pour une élimination appropriée.
- Si applicable, apportez-la à un centre de recyclage qui accepte les plastiques alimentaires.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant votre planche à découper, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra tavola da taglio in polietilene. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di cucine professionali e ambienti di ristorazione.

Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare la tavola da taglio su superfici calde o vicino a fonti di calore.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e resistente.
- Utilizzare solo utensili adatti per evitare graffi e danni.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o spugne ruvidi.
- Tenere la tavola da taglio lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300 x 500 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: Polietilene di alta qualità
- Colore: Marrone
- Resistente a batteri e odori.
- Facile da pulire e mantenere.

Installazione e Setup

1. Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
2. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la tavola sia livellata per evitare spostamenti durante l'uso.
4. Se necessario, applicare dei supporti antiscivolo per stabilizzare ulteriormente la tavola.

Operazione

1. Utilizzare utensili affilati per il taglio.
2. Evitare di tagliare oggetti troppo pesanti o robusti che potrebbero danneggiare la tavola.
3. Pulire regolarmente la superficie dopo ogni utilizzo per mantenere l'igiene.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e detergente dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di detergenti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente la tavola prima di riporla.
- Controllare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura o danni.

Risoluzione dei Problemi

Problema: La tavola da taglio presenta graffi profondi.

Soluzione: Se i graffi sono molto evidenti, potrebbe essere necessario sostituirla.

Problema: La tavola da taglio si muove durante l'uso.

Soluzione: Assicurarsi che la superficie sia piana e stabile e considerare l'uso di supporti antiscivolo.

Smaltimento

Smaltire la tavola da taglio in conformità alle normative locali sul trasferimento dei rifiuti di plastica. Non gettare la tavola da taglio nei rifiuti indifferenziati.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania