

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: SBPS35GR

Cutting board - 300x500mm - Thickness 20mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 300x500mm Thickness 20mm Green (SBPS35GR)

1. General Information

The GGM Gastro Cutting Board is designed for professional culinary use, providing a durable and reliable surface for food preparation. This cutting board is crafted to meet high hygiene standards and is easy to clean, making it an essential tool for chefs and home cooks alike.

2. Safety Information

- Usage: This cutting board is intended for food preparation only. Do not use for any other purposes.
- Hygiene: Always clean the cutting board before and after each use to prevent cross-contamination.
- Maintenance: Inspect the cutting board regularly for damage. Discontinue use if there are deep cuts or excessive wear, which may harbor bacteria.
- Temperature Resistance: Avoid exposing the cutting board to extreme temperatures. Do not place in direct contact with hot pans or in the oven.
- Storage: Store the cutting board in a clean, dry area to prevent mold and contamination.

3. Product Specifications

- Dimensions: 300mm x 500mm
- Thickness: 20mm
- Color: Green
- Material: Polypropylene
- Weight: 1.8 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the cutting board from its packaging and ensure all materials are intact.
2. Surface Preparation: Place the cutting board on a clean, stable surface that is free from debris.
3. Non-slip placement: For safety, ensure that the surface beneath the board is stable. You may use a non-slip mat underneath if necessary.

5. Operation

- Use a sharp knife for best results while cutting, as dull knives can damage the board.
- Always cut with the board on a flat surface.
- To prevent slipping, apply pressure on the board with one hand while cutting with the other.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the cutting board with hot, soapy water, then rinse thoroughly under clear water.
- Sanitizing: To sanitize, use a mixture of 1 tablespoon of unscented liquid chlorine bleach in 1 gallon of water. Soak for a few minutes, then rinse well.
- Drying: Air dry completely before storing it.

7. Troubleshooting

- Issue: Cuts and scratches on board surface.
 - Solution: Regularly inspect the cutting board. If excessive wear is present, consider replacing it.
- Issue: Board retaining odors.
 - Solution: Clean and sanitize as instructed above. For persistent odors, rub with baking soda and let sit for 15 minutes before washing.

8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local regulations. If damaged beyond use, check if your local waste management facility accepts polypropylene materials for recycling.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Schneidebrett 300x500mm (Dicke 20mm, Grün)

1. Allgemeine Informationen

Das GGM Gastro Schneidebrett ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für die Zubereitung von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben oder auch im privaten Bereich konzipiert ist. Dieses Produkt besteht aus strapazierfähigem Material und bietet eine hygienische Oberfläche für das Schneiden und Zubereiten von verschiedenen Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Benutzen Sie das Schneidebrett ausschließlich für die vorgesehenen Anwendungen.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche steht, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Schneiden: Verwenden Sie geeignete Messer und vermeiden Sie übermäßige Gewaltanwendung, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.
- Erwärmung: Setzen Sie das Schneidebrett nicht extremen Temperaturen aus, um Verformungen oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Hygiene: Reinigen Sie das Schneidebrett nach Gebrauch gründlich, um das Wachstum von Bakterien zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polyethylen
- Farbe: Grün
- Maße: 300 x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Gewicht: 1,42 kg
- Hygienisch: Ja, spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Arbeitstisch für die Platzierung des Schneidebretts.
- Schritt 2: Überprüfen Sie die Oberfläche des Tisches. Er sollte sauber und frei von Kratzern sein.
- Schritt 3: Stellen Sie das Schneidebrett auf die Mitte der Arbeitsfläche, um einen sicheren und bequemen Zugang von allen Seiten zu ermöglichen.

5. Bedienung

- Verwenden Sie geeignete Küchengeräte wie Messer, um Ihre Lebensmittel auf dem Schneidebrett zuzubereiten.
- Schneiden Sie die Lebensmittel gleichmäßig und vermeiden Sie übermäßigen Druck, um Beschädigungen am Brett zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach dem Gebrauch das Schneidebrett mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen. Spülen Sie es gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Maschinenwäsche: Das Schneidebrett kann in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden, um eine gründliche Reinigung zu gewährleisten.
- Wartung: Überprüfen Sie das Schneidebrett regelmäßig auf Risse oder Abnutzung. Ersetzen Sie es, wenn Anzeichen von Schäden auftreten.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Schneidebrett rutscht während des Gebrauchs.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer rutschfesten und stabilen Oberfläche steht.
- Problem: Sichtbare Verfärbungen oder Gerüche.
- Lösung: Reinigen Sie das Schneidebrett gründlich. Verwenden Sie gegebenenfalls Zitronensaft oder Essig zur Beseitigung von Gerüchen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Das Produkt sollte nicht im Restmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 300x500mm Dikte 20mm Groen (SBPS35GR)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken. Hij is ideaal voor het snijden van diverse voedingsmiddelen en biedt een stevige, hygiënische werkplek. De snijplank is vervaardigd uit hoogwaardig, duurzaam materiaal dat eenvoudig te reinigen is en bestand is tegen slijtage.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor voedselbereiding; vermijd het snijden van harde materialen die de plank kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond wordt geplaatst om uitschuiven en verwondingen te voorkomen.
- Houd de snijplank schoon en vrij van resten om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bij het gebruik van scherpe messen, wees voorzichtig en zorg voor een goede grip om snijwonden te vermijden.
- Controleer regelmatig op scheuren of beschadigingen die de hygiëne kunnen beïnvloeden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Kunststof (groen)
- Geschikt voor: Professioneel gebruik in de horeca
- Onderhoud: Eenvoudig te reinigen en vaatwasserbestendig

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is voordat je de snijplank plaatst.
3. Test de stabiliteit door zachtjes op de plank te drukken om te controleren of deze niet schuift.

5. Bediening

Plaats voedsel items op de snijplank en gebruik een scherp mes om te snijden. Snijd altijd van jezelf af en gebruik een snijtechniek die de kans op verwondingen minimaliseert.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en zeep.
- Gebruik geen schurende materialen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Voor diepe reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden geplaatst.
- Laat de snijplank na reiniging volledig drogen voordat je deze weer opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is vervormd.
Oplossing: Vervang de snijplank indien deze niet meer vlak is.
- Probleem: Vlekken op de snijplank.
Oplossing: Gebruik een mengsel van azijn en water voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
- Probleem: Geur van de snijplank.
Oplossing: Borstel de snijplank met een mengsel van baking soda en water en laat het 10 minuten intrekken.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de snijplank, volg de lokale richtlijnen voor het weggooien van kunststof. Zorg ervoor dat de snijplank volledig schoon is voordat je deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 300x500mm Grosor 20mm Verde (SBPS35GR)

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Tabla de Cortar de 300x500mm. Este producto ha sido diseñado para cumplir con los más altos estándares de calidad y seguridad. Ideal para uso en cocinas comerciales y domésticas, proporciona una superficie firme y duradera para todo tipo de preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta tabla de cortar está diseñada exclusivamente para cortar y preparar alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la tabla esté colocada sobre una superficie plana y seca para evitar deslizamientos.
- Cuchillos Afilados: Siempre utilice cuchillos en buen estado. Evite el contacto directo entre los bordes de la tabla y los dedos.
- Temperatura: No exponga la tabla a temperaturas extremas, ya que esto puede comprometer su integridad.
- Limpieza: Mantenga la tabla limpia y desinfectada después de cada uso. Utilice productos de limpieza adecuados para evitar contaminaciones.
- Inspección Regular: Revise la tabla regularmente en busca de signos de desgaste o daño. Deseche la tabla si presenta rajaduras o deformaciones.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 300 x 500 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad (PE-HD)
- Uso: Apta para uso en cocina comercial y doméstica
- Resistente a Rasguños: Diseño resistente a cortes y golpes.

4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire la tabla de su embalaje con cuidado y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Ubicación: Coloque la tabla en una superficie de trabajo limpia y seca.
- Estabilidad: Asegúrese de que la tabla esté nivelada para evitar que se deslice durante su uso.
- Condiciones Ambientales: Asegúrese de que el entorno de trabajo esté libre de humedad excesiva o calor extremo.

5. Operación

- Uso: Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla. Utilice cuchillos adecuados y mantenga siempre una mano firme sobre el alimento.
- Precauciones: No corte alimentos congelados ni extremadamente duros que puedan dañar la superficie de la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavado: Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Desinfección: Utilice una solución desinfectante adecuada para eliminar cualquier bacteria de la superficie.
- Secado: Seque completamente la tabla con un paño limpio y seco para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Deslizamiento de la Tabla: Si la tabla se desliza, asegúrese de que la superficie de trabajo esté seca y limpia.
- Dificultad para Limpiar: Si la tabla no se limpia adecuadamente, intente dejarla en remojo con agua caliente y jabón durante unos minutos antes de lavar.

8. Disposición

Al final de la vida útil de la tabla, recicle el material de acuerdo con las regulaciones locales. No deseche la tabla en el medio ambiente.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su Tabla de Cortar.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper SBPS35GR

1. Informations générales

La planche à découper SBPS35GR est un produit de qualité supérieure destiné aux professionnels de la cuisine et aux particuliers souhaitant améliorer leur expérience culinaire. Fabriquée à partir de matériaux de haute qualité, cette planche offre une surface durable et résistante pour la préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez la planche uniquement pour la découpe de nourriture et pour des fins culinaires. Ne l'utilisez pas pour des objets non alimentaires.
- Éviter les chocs : Ne laissez pas tomber la planche ou ne l'exposez pas à des températures extrêmes.
- Propreté : Toujours laver la planche à découper après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Produits chimiques : N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs sur la surface de la planche.
- Inspection : Inspectez régulièrement la planche pour détecter tout dommage ou signe d'usure. Remplacez-la si elle est endommagée.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : SBPS35GR
- Dimensions : 300 mm x 500 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériaux : Polypropylène
- Couleur : Vert
- Utilisation : Adaptée pour la découpe de fruits, légumes, viandes et autres produits alimentaires.

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez la planche de son emballage en veillant à ne pas utiliser d'objets tranchants qui pourraient rayer la surface.
2. Placement : Placez la planche sur un plan de travail stable et propre, à une hauteur confortable pour la découpe.
3. Vérification : Assurez-vous que la surface de la planche n'est pas en contact avec des substances contaminantes ou sur des surfaces instables.

5. Fonctionnement

- Découpe : Utilisez des couteaux appropriés pour découper vos aliments. Ne pas utiliser de couteaux dentelés qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Éviter les glissements : Si nécessaire, placez un chiffon humide sous la planche pour éviter qu'elle ne glisse pendant l'utilisation.

6. Nettoyage et entretien

- Lavage : Lavez la planche avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Vous pouvez également la placer dans le lave-vaisselle.
- Désinfection : Pour désinfecter, utilisez une solution d'eau et de vinaigre ou de l'eau de Javel diluée, puis rincez abondamment.
- Séchage : Laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un chiffon propre avant de la ranger.

7. Dépannage

- Rayures ou dommages : Si la surface est endommagée ou rayée, il est conseillé de ne plus l'utiliser. Remplacez la planche si des dommages sont détectés.
- Accumulation d'odeurs : Si la planche commence à absorber des odeurs, nettoyez-la avec du bicarbonate de soude et laissez-la reposer pendant 15 minutes avant de rincer.

8. Élimination

- Recyclage : La planche à découper en polypropylène peut être recyclée. Renseignez-vous sur les politiques de recyclage de votre localité.
- Élimination : Si la planche est endommagée au-delà de l'utilisation, veillez à l'éliminer conformément aux réglementations locales sur les déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant la planche à découper SBPS35GR, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tavola da Taglio 300x500mm Spessore 20mm Verde

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio 300x500mm con spessore di 20mm è realizzata in materiale plastico di alta qualità, progettata per un utilizzo professionale in cucine commerciali e domestiche. Con un colore verde vivace, risulta ideale per la preparazione di alimenti, contribuendo anche a una buona organizzazione della cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per il materiale per cui è stata progettata: non utilizzarla per scopi non alimentari.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Evitare il contatto con fonti di calore diretto e oggetti appuntiti per non danneggiare la superficie.
- Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare o danneggiare il materiale.
- Tenere lontano dai bambini se non supervisionati.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Dimensioni: 300x500mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Verde
- Materiale: Plastica di alta qualità
- Utilizzo: Professionale e domestico
- Resistente a tagli e graffi

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare la tavola da taglio.
2. Assicurarsi che l'area sia ben illuminata e riparata da fonti di umidità.
3. Posizionare la tavola da taglio nella posizione desiderata, evitando superfici scivolose per garantire stabilità durante l'uso.
4. Verificare che non ci siano oggetti estranei sotto la tavola da taglio per evitare danni.

5. Funzionamento

- Utilizzare coltelli affilati ed evitare utensili da cucina che possano graffiare la superficie della tavola.
- Lavare la tavola dopo ogni utilizzo per mantenere la pulizia e prevenire contaminazioni.
- Per alimenti diversi, si consiglia di utilizzare tavole da taglio di colori diversi per evitare la cross-contaminazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una disinfezione approfondita, utilizzare una soluzione di acqua e aceto o un disinfettante non tossico.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Evitare il lavaggio in lavastoviglie e non esporre a fonti di calore dirette.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta segni di usura eccessivi, considerare di sostituirla per garantire la sicurezza alimentare.
- In caso di difficoltà nella pulizia, provare a lasciare agire il detergente per qualche minuto prima di risciacquare.
- Per macchie persistenti, consultare un esperto di manutenzione delle attrezzature da cucina.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della plastica. La tavola da taglio può essere riciclata se opportuno. Non gettare nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania