

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: SBPS35R

Cutting board - 300x500mm - Thickness 20mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board 300x500mm (Thickness 20mm) - Red

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board 300x500mm with a thickness of 20mm in red. This cutting board is designed for professional and home use, providing a durable and hygienic surface for food preparation. Please read this manual carefully before using the product to ensure proper handling and maintenance.

2. Safety Information

- Intended Use: The cutting board is designed solely for food preparation. Misuse may lead to damage or malfunction.
- Non-slip Surface: Ensure the cutting board is placed on a stable and flat surface before use to avoid slipping.
- Hygiene: Regularly clean the cutting board to prevent cross-contamination. Use separate boards for raw meats and vegetables whenever possible.
- Temperature Resistance: Do not expose the cutting board to extreme heat or leave it near heat sources.
- Damage Check: Regularly inspect the board for cracks or damages. Discontinue use if damaged as it may harbor bacteria.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight to maintain quality.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board
- Dimensions: 300mm x 500mm
- Thickness: 20mm
- Color: Red
- Material: Polypropylene
- Weight: 1.2 kg

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Choose a clean, flat, and stable surface for placement.
3. Place the cutting board on the chosen surface ensuring it is stable and non-slip.
4. Ensure the area around the board is clear for safe and effective use.

5. Operation

1. Place the food item you intend to cut on the cutting board.
2. Use appropriate cutting tools (knives, etc.) while ensuring safe handling techniques to avoid injuries.
3. When finished with food preparation, transfer the food away from the cutting board to prevent contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the cutting board with warm water after each use.
- Use a mild detergent and non-abrasive sponge to clean the surface thoroughly.
- For disinfecting, use a solution of vinegar and water or a food-safe sanitizing solution. Allow to air dry after cleaning.
- Do not place the cutting board in a dishwasher unless specified by the manufacturer.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board is warping or cracking.
 - Solution: Regularly check for damages. If warped or cracked, discontinue use and replace the cutting board.
- Issue: Odors persist after washing.
 - Solution: Try soaking the board in a vinegar solution for a few minutes, then clean again with detergent.

8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local waste management regulations. If the board is no longer usable, consider recycling it if possible.

9. Contact

For further inquiries, reach our customer service at:

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

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy your Cutting Board and that it serves you well for all your culinary needs.

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für GGM Gastro Schneidebrett 300x500mm, Dicke 20mm, Rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Schneidebretts. Dieses hochwertige Produkt wurde für die professionelle Gastronomie entwickelt und ermöglicht ein sicheres und effizientes Arbeiten in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Nicht als Sitzfläche oder als Spielzeug nutzen.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, flachen Oberfläche liegt.
- Schneidewerkzeuge: Verwenden Sie nur scharfe, geeignete Messer, um die Langlebigkeit des Schneidebretts zu gewährleisten.
- Erhitzen: Halten Sie das Brett von heißen Oberflächen oder offenen Flammen fern.
- Hygiene: Achten Sie darauf, das Brett regelmäßig zu reinigen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Abmessungen: 300 mm x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Rot
- Einsatzbereich: Geeignet für die Verarbeitung von Lebensmitteln

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, sauberen Platz in Ihrer Küche.
2. Reinigung vor dem ersten Gebrauch: Spülen Sie das Schneidebrett unter heißem Wasser ab und verwenden Sie Seife. Trocknen Sie es gründlich.
3. Benutzungsprüfung: Überprüfen Sie, ob die Oberfläche des Brettes nicht beschädigt ist.

5. Bedienung

- Legen Sie die Zutaten sicher auf das Schneidebrett.
- Verwenden Sie die geeigneten Schneidetechniken, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, das Brett während des Gebrauchs bei Bedarf zu reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Starke Verfärbung nach wiederholtem Gebrauch
- Lösung: Reinigen Sie das Brett mit einer Mischung aus Wasser und Essig.
- Problem: Rissbildung
- Lösung: Überprüfen Sie die Bedingungen der Aufbewahrung und der Nutzung und ersetzen Sie das Brett, falls nötig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Überprüfen Sie die Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Region.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 300x500 mm Dikte 20 mm Rood

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Snijplank. Deze snijplank is ontworpen voor zowel professioneel als huishoudelijk gebruik en biedt een duurzame, veilige ondergrond voor het snijden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor voedselbereiding.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond om te voorkomen dat deze verschuift.
- Vermijd het gebruik van scherpe of zware voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Laat de snijplank niet in direct zonlicht liggen en vermijd hoge temperaturen om vervorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Polyethyleen (PE)
- Kleur: Rood

4. Opstelling en Installatie

1. Kies een stabiele ondergrond voor uw snijplank, bij voorkeur een keukenblad of aanrecht.
2. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon en droog is.
3. Plaats de snijplank op het gekozen oppervlak en zorg ervoor dat deze volledig vlak ligt.
4. Controleer of de snijplank stevig is en niet kan verschuiven tijdens gebruik.

5. Bediening

- Begin met het voorbereiden van uw ingrediënten door ze op de snijplank te plaatsen.
- Gebruik een geschikt mes om te snijden, hakken of snipperen.
- Beweeg de ingrediënten niet rond op de snijplank om snijwonden en beschadigingen te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank grondig met heet water en zeep na elk gebruik.
- Gebruik een schone spons of doek en spoel goed af met schoon water.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

7. Probleemoplossing

- Als de snijplank scheuren of beschadigingen vertoont, gebruik deze dan niet meer en vervang hem.
- Indien de snijplank vervormd is, leg deze dan op een vlakke ondergrond met een zwaar voorwerp er bovenop voor een korte periode om te proberen deze weer in de juiste vorm te krijgen.

8. Afvalverwerking

- Deze snijplank is recyclebaar. Raadpleeg uw lokale richtlijnen voor het recyclen van kunststofmaterialen. Gooi de snijplank niet bij het gewone huisvuil.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 300x500mm Grosor 20mm Roja

1. Información General

La tabla de cortar GGM Gastro está diseñada para ser utilizada en entornos comerciales y domésticos. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y un rendimiento excepcional en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilice solo la tabla para su propósito previsto: cortar alimentos.
- Mantenga la tabla de cortar en una superficie plana y estable durante su uso.
- Evite dejar la tabla expuesta a temperaturas extremas o a la luz solar directa para prevenir deformaciones.
- No utilice productos químicos agresivos o estropajos abrasivos para limpiarla, ya que pueden dañar la superficie.
- Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños cuando no está en uso.
- Inspeccione la tabla regularmente para detectar posibles daños o desgaste. Si presenta daños, deje de usarla inmediatamente.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material: Polietileno
- Dimensiones: 300 x 500 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Rojo

4. Instalación y Configuración

1. Retire la tabla de la caja y elimine cualquier embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie limpia y plana.
3. Verifique que no haya objetos que puedan causar inestabilidad en la superficie.
4. Asegúrese de que la tabla esté seca antes de su uso.
5. Si desea, puede aplicar una capa de aceite mineral para prolongar la vida útil de la superficie y evitar que absorba olores.

5. Operación

Para cortar alimentos, simplemente coloque los ingredientes sobre la tabla y utilice un cuchillo afilado. Asegúrese de utilizar técnicas de corte seguras y mantenga los dedos alejados de la hoja. Limpie la tabla inmediatamente después de usarla para evitar manchas y olores.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Puede desinfectar la tabla utilizando una solución de vinagre y agua.
- No sumerja la tabla en agua ni la coloque en el lavavajillas, ya que esto puede dañarla.
- Guarde la tabla en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta marcas o arañazos profundos, lija suavemente la superficie con papel de lija fino y limpie con un paño húmedo.
- Si nota un olor persistente, puede intentar desinfectar la tabla con vinagre.
- Si la tabla está deformada, reemplace el artículo, ya que puede afectar su uso seguro.

8. Eliminación

Cuando la tabla ya no sea usable, insértela en el contenedor de plástico de acuerdo con las regulaciones locales de disposición de residuos. No la queme ni la deseche en el medio ambiente.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Planche à Découper 300x500mm Épaisseur 20mm Rouge

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper de qualité supérieure. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins professionnels et domestiques en matière de découpe et de préparation des aliments. Fabriquée en matériaux robustes, cette planche à découper est idéale pour une utilisation en cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation des Couteaux: Utilisez des couteaux appropriés pour éviter d'endommager la surface.
- Nettoyage: Nettoyez la planche entre les utilisations pour prévenir la contamination croisée.
- Non-usage: Ne pas utiliser la planche pour des aliments inappropriés.
- Rangée: Évitez de placer des objets lourds ou tranchants dessus lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Inspection: Inspectez régulièrement la planche pour des signes d'usure. Remplacez si endommagée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: 300 x 500 mm
- Épaisseur: 20 mm
- Couleur: Rouge
- Matériau: Polyéthylène
- Antibactérien: Oui, conforme aux normes sanitaires

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement: Choisissez une surface plane et stable pour placer votre planche à découper.
2. Stabilité: Vérifiez que la surface est propre pour éviter tout glissement.
3. Préparation: Rincez la planche à découper à l'eau chaude avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication.
4. Équipement: Utilisez des ustensiles et des couteaux appropriés pour éviter les dommages.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche à découper comme surface principale pour couper, hacher et préparer les aliments.
- Assurez-vous de maintenir la planche propre en nettoyant immédiatement après usage.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage: Nettoyez à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Rincez abondamment.
- Désinfection: Utilisez un désinfectant sûr pour les surfaces alimentaires si nécessaire.
- Séchage: Séchez avec un torchon propre ou laissez sécher à l'air.

7. Résolution de Problèmes

Problème: La planche dégage une odeur.

- Solution: Nettoyez avec une solution de vinaigre et d'eau, puis rincez.

Problème: Rayures sur la surface.

- Solution: Utiliser des couteaux appropriés pour minimiser les dommages.

8. Mise au Rebut

- Ne jetez pas la planche à découper dans la nature. Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur les plastiques.
- Consignez-le dans une usine de traitement des déchets appropriée si endommagée.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci de votre confiance et bonne utilisation de votre planche à découper!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere 300x500mm Spessore 20mm Rosso

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Tagliere 300x500mm Spessore 20mm Rosso. Questo prodotto è progettato per garantire la massima sicurezza e funzionalità durante l'uso in ambienti commerciali e domestici.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente come superficie per il taglio di alimenti.
- Materiali: Assicurati che il tagliere non venga a contatto con sostanze chimiche aggressive.
- Pulizia: Lavare il tagliere dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni incrociate.
- Conservazione: Riporre in un luogo asciutto e ben ventilato per prevenire la formazione di muffe.
- Controllo della qualità: Ispezionare regolarmente il tagliere per eventuali segni di usura o danni. Non utilizzare un tagliere danneggiato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300 x 500 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Compatibilità: Adatto per uso alimentare
- Anti-batterico: Superficie facile da pulire e mantenere igienica.

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione complessa. Seguire questi semplici passaggi:

1. Rimuovere il tagliere dalla confezione.
2. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il tagliere sia a contatto con la superficie per evitare movimenti durante l'uso.

5. Operazione

- Utilizzare coltelli adeguati per il taglio.
- Evitare di tagliare su superfici dure e utilizzare una protezione per i coltelli.
- Assicurarsi di mantenere il tagliere pulito mentre si opera.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavato in lavastoviglie, tuttavia il lavaggio a mano è raccomandato per una durata maggiore.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

Se il tagliere presenta segni di usura o danni:

- Controllare per scheggiature o crepe.
- Se il tagliere è danneggiato, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali sui rifiuti. Può essere riciclato come plastica HDPE.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.