

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: SBPS46BL

Cutting board - 400x600mm - Thickness 20mm - Blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 400x600mm Thickness 20mm Blue (SBPS46BL)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cutting Board. This reliable and durable cutting board is designed for professional and home use, providing a safe and convenient surface for food preparation.

2. Safety Information

- Important Usage Guidance: Ensure the cutting board is used on a flat and stable surface.
- Hygiene: Always wash the cutting board with warm, soapy water before and after each use to prevent cross-contamination.
- Avoiding Damage: Do not use knives that are too sharp or heavy, as they may damage the surface.
- Heat Resistance: Do not expose the cutting board to high temperatures or place hot items directly on it.
- Storage: Store the cutting board in a cool, dry place away from direct sunlight to prevent warping or fading.
- Inspection: Regularly inspect the cutting board for any wear or damage. Discontinue use if there are cracks or deep grooves.

3. Product Specifications

- Item Number: SBPS46BL
- Dimensions: 400 x 600 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Blue
- Material: High-density polyethylene (HDPE)

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Place the cutting board on a clean, flat, and stable surface.
3. Ensure the surface is free from any debris to maintain stability during use.
4. Check that the cutting board is not damaged before use.

5. Operation

- Food Preparation: Use the cutting board for chopping, slicing, and dicing a variety of foods.
- Knives: Use recommended kitchen knives to ensure the longevity of the cutting surface.
- Work Area: Always keep your work area organized to avoid accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm, soapy water after each use.
- For tougher stains, use a mild abrasive cleaner.
- Rinse thoroughly and allow the cutting board to air dry.
- Periodically apply food-safe mineral oil to maintain the board's condition.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board is warped.
 - Solution: Ensure the cutting board is stored flat in a cool, dry area and away from direct heat sources.
- Issue: Surface damage or scratches.
 - Solution: If the surface is significantly damaged, consider replacing the cutting board.

8. Disposal

At the end of its lifespan, please dispose of the cutting board responsibly. We recommend recycling the product when possible, according to local waste disposal regulations for plastic products.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy your cutting board!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Schneidebrett 400x600mm, Dicke 20mm, Blau (SBPS46BL)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts 400x600mm, Dicke 20mm, Blau (SBPS46BL). Dieses Produkt ist ideal für die professionelle Küche sowie für den Einsatz zu Hause. Es wurde aus hochwertigem Kunststoff hergestellt, der für Langlebigkeit und einfache Handhabung sorgt.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Oberfläche liegt, um ein Verrutschen zu vermeiden.
 - Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder scharfen Gegenständen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Nach der Verwendung des Brettes, reinigen Sie es gründlich, um bakterielle Kontamination zu verhindern.
 - Lagern Sie das Schneidebrett an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung, um Verfärbungen und Verformungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 400x600mm
- Dicke: 20mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Blau
- Ideal für: Fleisch, Gemüse und Früchte
- Hygienisch und leicht zu reinigen
- Rutschfeste Oberfläche

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
- Nehmen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung und entfernen Sie alle Etiketten oder Schutzfolien.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Es sind keine weiteren Installationsschritte erforderlich, das Schneidebrett ist einsatzbereit.

5. Betrieb

- Schneiden Sie Lebensmittel auf der flachen Seite des Schneidebretts.
- Verwenden Sie geeignete Messer, um das Brett nicht zu beschädigen.
- Wechseln Sie gegebenenfalls die Seite des Brettes, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch reinigen Sie das Schneidebrett mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Falls das Schneidebrett riecht, reinigen Sie es gründlich mit einer Mischung aus Essig und Wasser und lassen Sie es vollständig trocknen.
 - Bei Verfärbungen verwenden Sie eine sanfte Bleiche-Mischung, um das Holz zu bleichen (falls zutreffend, jedoch nicht empfohlen für Kunststoff).
- Bei Rissen oder Beschädigungen ersetzen Sie das Brett sofort, um Verletzungen zu vermeiden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Blauw (SBPS46BL)

1. Algemene Informatie

Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens. Het biedt een veilige en efficiënte ruimte voor het snijden en voorbereiden van voedsel. Gemaakt van duurzaam kunststof, is deze snijplank ideaal voor het verwerken van vlees, groenten en andere ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de snijplank alleen voor voedselbereiding. Het is niet ontworpen voor andere doeleinden.
- Slijtage: Controleer regelmatig op tekenen van slijtage. Vervang de snijplank indien er scheuren of ernstige krassen zichtbaar zijn.
- Reiniging: Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen. Gebruik hiervoor warm water en een geschikt reinigingsmiddel.
- Opslag: Bewaar de snijplank op een droge plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Hittebestendigheid: Deze snijplank is niet geschikt voor gebruik in de oven of op een kookplaat. Vermijd contact met hoge temperaturen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400x600mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Blauw
- Materiaal: Kunststof

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is.
3. Bij gebruik in de keuken, zorg ervoor dat de snijplank niet kan verschuiven. Overweeg het gebruik van antislipmatten onder de plank.

5. Bediening

- Plaats de snijplank op een veilige ondergrond voordat u begint met snijden.
- Gebruik een scherp mes voor optimale resultaten en om schade aan de snijplank te minimaliseren.
- Snijd voedsel in een gecontroleerde beweging voor veiligheid en efficiëntie.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepwater.
- Voor hardnekkige vlekken kan een mengsel van azijn en water gebruikt worden.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen om schimmelvorming te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van zware schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Plank is beschadigd of vertoont scheuren.
Oplossing: Vervang de snijplank onmiddellijk om veiligheid te waarborgen.
- Probleem: Vlekken of geuren blijven achter na reiniging.
Oplossing: Gebruik een mengsel van baking soda en water voor intensieve reiniging.

8. Afvalverwerking

- De snijplank is recyclebaar. Verwerk het product volgens de lokale richtlijnen voor plastic afval.
- Gooi de snijplank niet in de gewone vuilnis, maar breng deze naar een recyclingpunt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Tabla de cortar 400x600mm Grosor 20mm Azul

1. Información general

La tabla de cortar de 400x600mm con un grosor de 20mm en color azul es un producto esencial para cualquier cocina profesional. Diseñada para ofrecer durabilidad y resistencia, esta tabla facilita el corte de alimentos de manera segura y eficiente. Su color azul la hace ideal para el corte de pescado, ayudando a mantener la seguridad alimentaria.

2. Información de seguridad

- Uso adecuado: Esta tabla está destinada únicamente para cortar alimentos y no debe ser usada para otros fines.
- Superficie antideslizante: Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca para evitar deslizamientos.
- Cuchillos adecuados: Utilice cuchillos adecuados y en buen estado para evitar lesiones y daños a la tabla.
- Limpieza regular: Mantenga la tabla limpia y desinfectada después de cada uso para evitar contaminación cruzada.
- Almacenamiento seguro: Almacene la tabla en un lugar seco y limpio, evitando la exposición directa a la luz solar prolongada.
- Inspección periódica: Revise la tabla regularmente en busca de signos de desgaste y reemplace si es necesario.

3. Descripción del producto y especificaciones

- Dimensiones: 400x600mm
- Grosor: 20mm
- Color: Azul
- Material: Polietileno de alta densidad
- Uso: Apto para contacto con alimentos
- Resistente a temperaturas: Soporta temperaturas de -40°C a 80°C
- Peso: 2.5kg

4. Instalación y configuración

- Paso 1: Retire la tabla de su embalaje y colóquela sobre una superficie plana y estable.
- Paso 2: Asegúrese de que la superficie esté limpia y desinfectada antes de colocar la tabla.
- Paso 3: Si desea utilizar la tabla sobre una superficie de trabajo, asegúrese de que esté bien ajustada y nivelada para evitar deslizamientos.

5. Operación

- Utilice cuchillos afilados para un corte eficiente y seguro.
- Siga las normas de seguridad alimentaria al trabajar con diferentes tipos de alimentos.
- Cambie de tabla si es necesario al cortar diferentes tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Utilice un desinfectante apto para alimentos para limpiarla periódicamente.
- Evite el uso de abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacene en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de problemas

- Problema: La tabla está resbalando.
Solución: Asegúrese de que la superficie de trabajo esté seca y limpia. Use un paño antideslizante si es necesario.
- Problema: Se observan cortes profundos en la superficie.
Solución: Esto es normal con el uso. Revise si es necesario reemplazar la tabla.

8. Eliminación

Deseche la tabla de cortar de acuerdo con las normativas locales. El polietileno de alta densidad es reciclable. Consulte con su centro de reciclaje local para las directrices de eliminación.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Planche à Découper 400x600mm Épaisseur 20mm Bleue (SBPS46BL)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper de haute qualité. Conçue pour répondre à vos besoins culinaires, cette planche est idéale pour découper, hacher et préparer vos aliments.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser la planche sur une surface stable et plane pour éviter les glissements et les accidents.
- Ne pas utiliser la planche à découper comme une planche à pain ou pour trancher des aliments très durs, car cela pourrait l'endommager.
- Évitez d'exposer la planche à des températures extrêmes pour préserver son intégrité.
- Ne pas laver la planche avec des nettoyants abrasifs, car ils pourraient rayer la surface.
- Surveillez les enfants lorsqu'ils utilisent la planche à découper.
- En cas de dommages visibles sur la planche (fissures, éclats), veuillez ne plus l'utiliser.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Polyéthylène
- Dimensions : 400 mm x 600 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Bleu
- Résistant aux chocs et à la chaleur jusqu'à 60°C.

4. Installation et Montage

1. Retirez la planche de son emballage et vérifiez qu'il n'y ait pas de dommages.
2. Placez la planche sur une surface de travail propre et sèche.
3. Assurez-vous que la planche soit stable avant d'y déposer des aliments.
4. Il n'y a pas besoin d'assemblage supplémentaire.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux appropriés pour découper vos aliments sur la planche.
- Évitez d'utiliser des ustensiles pointus qui peuvent rayer ou endommager la surface de la planche.
- Après avoir fini d'utiliser la planche, retirez tous les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
 - Pour désinfecter, vous pouvez utiliser une solution de vinaigre ou de l'eau de Javel diluée (suivez les recommandations de dilution).
- Rincer abondamment et laisser sécher à l'air libre.
- Ne pas passer la planche à découper au lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Si vous remarquez des rayures ou des marques, vérifiez que vous utilisez des couteaux non incisifs.
- Pour toute anomalie ou question, veuillez contacter notre service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les options de recyclage dans votre région ou dans votre centre de gestion des déchets local.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio 400x600mm Spessore 20mm Blu - SBPS46BL

1. Informazioni Generali

La Tavola da Taglio SBPS46BL è progettata per un uso professionale in ambito gastronomico. Realizzata in materiale di alta qualità, è resistente, facile da pulire e garantisce sicurezza e igiene durante la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per la preparazione degli alimenti.
- Non utilizzare la tavola da taglio per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare l'uso di utensili appuntiti che possano danneggiare la superficie.
- Non esporre la tavola a temperature estreme o a fonti di calore diretto.
- Pulire sempre la tavola dopo l'uso con detergenti idonei per alimenti.
- Controllare regolarmente la tavola da taglio per segni di usura o danni. In caso di danni, sostituire il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400 x 600 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Blu
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Resistente a temperature fino a 90 °C
- Antiscivolo con superficie strutturata per una migliore presa

4. Installazione e Setup

1. Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta prima di posizionare la tavola.
3. Non sovraccaricare la tavola con pesi eccessivi per evitare deformazioni.

5. Operazione

- Utilizzare utensili appropriati per il taglio.
- Evitare il contatto con utensili di metallo per non graffiare la superficie.
- Cambiare la tavola da taglio se si nota qualsiasi deterioramento o danno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la tavola con acqua calda e detergente neutro.
- Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno pulito o lasciarla asciugare all'aria.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola da taglio presenta segni di usura, considerare la sostituzione.
- In caso di odori persistenti, una pulizia approfondita con una soluzione di acqua e aceto può essere utile.
- Contattare il fornitore in caso di eventuali difetti di fabbricazione.

8. Smaltimento

La tavola da taglio è riciclabile. Si consiglia di seguire le normative locali per il corretto smaltimento della plastica. Non gettarla nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania