

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: SBPS46BR

Cutting board - 400x600mm - Thickness 20mm - Brown



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 400x600mm Thickness 20mm Brown SBPS46BR

1. General Information

The GGM Gastro Cutting Board is designed for professional kitchens, restaurants, and food preparation areas. Constructed from high-quality materials, this cutting board offers durability and reliability, ensuring safety during food preparation.

2. Safety Information

- Use the cutting board only for its intended purpose.
- Ensure the cutting board is stable and on a flat surface prior to use.
- Avoid using sharp knives that could damage the surface of the board.
- Do not expose the cutting board to extreme heat or direct sunlight to prevent warping.
- Clean the cutting board after each use to prevent cross-contamination.
- Inspect the cutting board regularly for cracks or damage. If damaged, discontinue use and replace.
- Keep out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Dimensions: 400mm x 600mm
- Thickness: 20mm
- Material: Brown plastic
- Weight: 2.5kg

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from packaging.
2. Place the cutting board on a clean, dry, and flat surface.
3. Ensure the surface underneath the cutting board is stable to prevent slipping or movement during use.
4. Your cutting board is now ready for use. No additional installation is required.

5. Operation

1. Ensure your hands and utensils are clean before using the cutting board.
2. Place the food items you wish to cut on the cutting surface.
3. Use appropriate knives for cutting; avoid excessive force to maintain the integrity of the board.
4. After cutting, remove all food remnants from the board before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm, soapy water after each use.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry.
- For sanitizing, use a food-safe sanitizer as per manufacturer instructions.
- Avoid using abrasive materials or strong chemicals that may damage the board.
- Store the cutting board in a cool, dry place.

7. Troubleshooting

- If the board warps, ensure it is stored flat and away from heat sources.
- If there are stains, use a mixture of baking soda and water to scrub the affected area gently.
- For persistent odors, a vinegar solution may help eliminate smells.

8. Disposal

When disposing of the cutting board, follow local waste management regulations. If the cutting board is damaged beyond use, recycle it if appropriate or dispose of it in general waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Schneidebrett 400x600mm, Dicke 20mm, Braun (SBPS46BR)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett SBPS46BR entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Zubereiten von Speisen eine langlebige, hygienische und einfach zu reinigende Oberfläche zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur scharfe Messer, um das Produkt zu schonen. Stumpfe Klingen können Schäden verursachen.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um die Schimmelbildung zu verhindern.
- Vermeiden Sie den Einsatz in der Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Abmessungen: 400mm x 600mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Braun
- Einsatzbereich: Küche, Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie das Brett vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
3. Platzen Sie das Schneidebrett auf einer stabilen Arbeitsfläche.
4. Sorgen Sie dafür, dass die Unterseite des Brettes trocken und sauber ist, um ein Verrutschen zu vermeiden.

5. Betrieb

Verwenden Sie das Schneidebrett als Arbeitsfläche für die Zubereitung von Speisen. Schneiden Sie Zutaten mit einfachen, gleichmäßigen Bewegungen. Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, die das Material beschädigen könnten.
- Lassen Sie das Brett vollständig trocknen, bevor Sie es lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett riecht unangenehm.
- Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich und verwenden Sie eine Mischung aus Wasser und Essig zur Desinfektion.
- Problem: Das Brett verformt sich.
- Lösung: Lagern Sie das Brett nicht an einem heißen Ort und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.

8. Entsorgung

Das Produkt sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle entsorgt werden. Bitte prüfen Sie, ob das Material recycelbar ist.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Snijplank 400x600mm, Dikte 20mm, Bruin (SBPS46BR)

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens van restaurants, cafés en andere eetgelegenheden. Deze snijplank biedt een duurzame en hygiënische oplossing voor al uw snij- en voorbereidingsbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen de snijplank voor de bedoelde toepassing.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond staat om verschuiven tijdens het gebruik te voorkomen.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen en direct zonlicht, wat de levensduur van het product kan verkorten.
- Houd de snijplank schoon en vrij van etensresten om besmetting te vermijden.
- Gebruik geschikte snijgereedschappen en vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank buiten het bereik van kinderen als deze niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400 x 600 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Bruin
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Gewicht: 2,4 kg

4. Installatie en Setup

1. Kies een geschikte plaats op een vlakke ondergrond voor de snijplank.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond vrij is van vuil en vocht om een goede grip te waarborgen.
3. Plaats de snijplank op de gekozen plek en controleer of deze stabiel is.
4. Voor optimale hygiëne, desinfecteer de snijplank met een geschikt product voordat u deze gebruikt.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de snijplank voor het snijden van groenten, vlees en andere ingrediënten.
- Zorg ervoor dat u de snijplank regelmatig draait om slijtage aan één zijde te voorkomen.
- Na gebruik, reinig de snijplank grondig met warm zeepwater.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen en vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.
- Onderhoud de snijplank door deze regelmatig te inspecteren op krassen of beschadigingen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond vlak en schoon is. Gebruik antislipmatten indien nodig.
- Probleem: Geur of vlekken op de snijplank.
Oplossing: Bevochtig de snijplank met een mengsel van azijn en water en laat deze enkele minuten zitten voordat u deze opnieuw schoonmaakt.

8. Afvoer

- Voorzie de snijplank van een recyclingsysteem indien deze niet meer gebruikt kan worden.
- Volg de lokale voorschriften voor de afvoer van kunststof materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 400x600mm, Grosor 20mm, Marrón (SBPS46BR)

1. Información General

La tabla de cortar SBPS46BR es una herramienta esencial para chefs profesionales y aficionados. Diseñada para proporcionar una superficie robusta y duradera para el corte de alimentos, esta tabla está fabricada con materiales de alta calidad, asegurando que cumpla con los estándares de higiene y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la tabla únicamente para cortar alimentos. No la utilice como superficie de trabajo para otros propósitos.
- Prevención de Lesiones: Asegúrese de que la tabla esté colocada sobre una superficie plana y estable antes de su uso.
- Manipulación: Evite dejar la tabla expuesta a temperaturas extremas o a fuentes de calor directo.
- Limpieza: Lave la tabla después de cada uso con agua caliente y jabón. No deje alimentos en la tabla por períodos prolongados para evitar la proliferación de bacterias.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400x600mm
- Grosor: 20mm
- Color: Marrón
- Material: Polipropileno de alta calidad

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de su embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie plana como una mesa de cocina o una encimera.
3. Asegúrese de que no haya objetos que puedan hacerla inestable.
4. No se requiere ensamblaje adicional.

5. Operación

Para utilizar la tabla de cortar:

1. Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla.
2. Use un cuchillo de cocina adecuado para el tipo de alimento.
3. Corte los alimentos con un movimiento firme y controlado, evitando aplicar demasiada presión en la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- No use limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Desinfecte la tabla periódicamente utilizando una solución de agua y vinagre.
- Permita que la tabla se seque completamente antes de guardarla para evitar moho.

7. Solución de Problemas

- Superficie Desigual: Si nota que la tabla se mueve al cortar, asegúrese de que esté colocada en una superficie estable.
- Desgaste: Con el tiempo, la tabla puede mostrar marcas de cuchillo. Esto es normal. Si desea reducir las marcas, considere alisar la superficie con lija suave.

8. Disposición

Al final de la vida útil de la tabla:

- Si la tabla está desgastada o dañada, descarte el producto en conformidad con las regulaciones locales sobre reciclaje de plásticos.
- No la arroje al fuego, ya que el material puede liberar sustancias nocivas.

9. Contacto

Para consultas, 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

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper en bois de 400x600mm avec une épaisseur de 20mm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration et des amateurs de cuisine à domicile.

2. Informations de sécurité

Veillez lire attentivement les instructions suivantes pour assurer une utilisation sécuritaire de la planche à découper :

- Utilisez la planche à découper uniquement pour les fins prévues, comme la découpe et la préparation des aliments.
- Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Évitez de laisser des liquides ou des aliments humides sur la planche pendant de longues périodes pour prévenir la déformation et la formation de moisissures.
- Ne pas exposer la planche à des sources de chaleur directe, y compris le soleil ou les fours.
- Gardez la planche hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 400x600mm
- Épaisseur : 20mm
- Matériau : Bois durable
- Couleur : Marron

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement la planche à découper de son emballage.
2. Placez la planche sur une surface de travail stable et plane.
3. Assurez-vous que la planche est propre et sèche avant de l'utiliser.
4. Évitez de laisser la planche en contact avec des produits chimiques ou des nettoyants agressifs pendant le processus de nettoyage.

5. Utilisation

- Utilisez des couteaux appropriés pour la découpe afin de préserver l'intégrité de la surface en bois.
- Pour une utilisation optimale, travaillez avec des fruits, légumes, viandes, et autres aliments sur la planche.
- Pour éviter de glisser, assurez-vous que la surface de travail est sèche.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la planche à découper avec un chiffon humide et un savon doux, puis rincez à l'eau claire.
- Ne pas immerger la planche dans l'eau ou la mettre au lave-vaisselle.
- Essuyez la planche et laissez-la sécher complètement à l'air.
- Appliquez régulièrement de l'huile minérale sur la surface du bois pour restaurer son éclat et prévenir le dessèchement.

7. Dépannage

- Si la planche se déforme, placez-la sur une surface plane et utilisez un poids léger pour l'aplanir pendant quelques heures.
- Pour des taches tenaces, frottez doucement avec un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre, puis rincez.
- Si des fissures apparaissent, appliquez de l'huile minérale pour les remplir et éviter une détérioration supplémentaire.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez la planche à découper en respectant les réglementations locales en matière de déchets en bois. Ne jetez pas le bois dans des décharges non contrôlées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nella vostra nuova tavola da taglio in polietilene! Questo prodotto è progettato per l'uso in cucina e offre un'ottima superficie per il taglio degli alimenti. La tavola è realizzata in polietilene di alta qualità di colore marrone e dimensioni 400x600mm, spessore 20mm.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro e prolungato della tavola da taglio, si prega di seguire queste linee guida:

- Utilizzare esclusivamente per la preparazione degli alimenti.
- Non utilizzare la tavola su superfici calde o sotto la luce diretta del sole.
- Evitare l'uso di coltelli taglienti o utensili che potrebbero danneggiare la superficie.
- Tenere la tavola lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Pulire la tavola regolarmente per prevenire contaminazioni.
- Non utilizzare la tavola per scopi diversi da quelli previsti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400 x 600 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: Polietilene
- Colore: Marrone

4. Installazione e Montaggio

La tavola da taglio è pronta per l'uso e non richiede assemblaggio. Tuttavia, assicurarsi che la superficie su cui sarà posizionata sia pulita e asciutta. Si consiglia di posizionare la tavola su un piano stabile per garantirne la stabilità durante l'uso.

5. Funzionamento

Per utilizzare la tavola da taglio:

1. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di detriti.
3. Iniziare a tagliare gli alimenti con un coltello adatto, facendo attenzione a mantenere una presa sicura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare la tavola con acqua calda e sapone.
- Per una pulizia approfondita, è possibile utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Non immergere la tavola in acqua, poiché potrebbe danneggiare il materiale.
- Asciugare bene la tavola con un panno pulito.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Macchie persistenti sulla superficie.
Soluzione: Utilizzare una spazzola morbida con acqua calda e bicarbonato di sodio per rimuovere le macchie.
- Problema: Rovinato da superfici calde.
Soluzione: Sostituire la tavola, poiché il materiale potrebbe essersi compromesso.

8. Smaltimento

Quando la tavola da taglio non è più utilizzabile, smaltirla in conformità con le normative locali per il riciclo della plastica. Non gettare la tavola negli impianti di smaltimento non autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania