

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: SBPS46GE

Cutting board - 400x600mm - Thickness 20mm - Yellow



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 400x600mm Thickness 20mm Yellow (SBPS46GE)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for professional kitchen use, providing an ideal surface for preparing food. Made from durable materials, the cutting board meets the highest safety and hygiene standards.

2. Safety Information

- Usage: Intended for food preparation only. Do not use for other purposes.
- Cutting Surface: Ensure the board is clean and dry before use to prevent slips.
- Sharp Knives: Always handle knives with care. Cut away from your body and keep fingers clear of the blade.
- Heat: Avoid placing hot surfaces directly on the board to prevent damage.
- Hygiene: Clean and sanitize the board after each use to prevent cross-contamination.
- Storage: Store the board in a clean, dry area to avoid mold and mildew.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board
- Dimensions: 400mm x 600mm
- Thickness: 20mm
- Color: Yellow
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 2.4 kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board and inspect for any damage during transit.
2. Place the cutting board on a stable, clean, and dry surface.
3. Ensure the board is free from any debris or moisture before use.
4. If using in a professional kitchen, ensure the area is compliant with local health and safety regulations.

5. Operation

- Use the board for chopping, slicing, and dicing food items.
- Avoid cutting raw meat on the same section as vegetables to maintain hygiene.
- Rotate the board regularly to prevent uneven wear and prolong its lifespan.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the board with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a clean cloth.
- For sanitization, use a food-safe sanitizer according to manufacturer instructions.
- Regularly inspect the board for deep cuts or grooves, which may harbor bacteria. Replace as necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Board smells after use.
Solution: Wash the board thoroughly with soap and water, and then sanitize.
- Issue: Stains on the surface.
Solution: Use a mixture of baking soda and water to create a paste, apply to the stain, scrub gently, and rinse.
- Issue: The board slips during use.
Solution: Ensure the surface under the board is clean and dry. Use a non-slip mat for added stability.

8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local regulations. If the board is damaged beyond use, consider recycling as it is made from HDPE, which is recyclable.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidefläche 400x600mm, Dicke 20mm, Gelb (SBPS46GE)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Gelben Schneidefläche mit den Abmessungen 400x600mm und einer Dicke von 20mm. Dieses hochwertige Produkt ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Küche. Die Schneidefläche ist aus robustem Material gefertigt, das sowohl Langlebigkeit als auch einfache Handhabung bietet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Schneidefläche nur zu dem vorgesehenen Zweck. Sie sollte nicht als Sitzgelegenheit oder zur Ablage schwerer Gegenstände genutzt werden.
- Reinigung: Halten Sie die Oberfläche sauber, um das Risiko von Kreuzkontaminationen zu minimieren. Verwenden Sie nur lebensmittelechte Reinigungsmittel.
- Rutschfestigkeit: Achten Sie darauf, dass die Schneidefläche auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche platziert wird, um ein Verrutschen während der Benutzung zu vermeiden.
- Temperatur: Vermeiden Sie Hitzequellen und direkte Sonneneinstrahlung, um Verfärbungen und Verformungen zu verhindern.
- Krankenschutz: Bei Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen ist die Nutzung der Schneidefläche unverzüglich einzustellen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Schneidefläche 400x600mm, Dicke 20mm, Gelb
- Material: Kunststoff, lebensmittelecht
- Abmessungen: 400mm x 600mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Gelb
- Einsatzbereich: Gastronomie, Küche

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist, bevor Sie die Schneidefläche installieren.
- Legen Sie die Schneidefläche auf eine stabile, flache Arbeitsfläche.
- Überprüfen Sie, ob die Schneidefläche zuverlässig steht und sich nicht bewegt.
- Es sind keine spezifischen Werkzeuge oder Befestigungen erforderlich.

5. Betrieb

- Verwenden Sie scharfe Messer und Werkzeuge, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und die Schneidefläche nicht zu beschädigen.
- Schneiden Sie Lebensmittel in einer gleichmäßigen, sicheren Weise.
- Wechseln Sie die Schneidefläche je nach Bedarf, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidefläche nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einer sanften Bürste.
- Desinfizieren Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem lebensmittelechten Desinfektionsmittel.
- Trocknen Sie die Schneidefläche nach der Reinigung gründlich ab, bevor Sie sie lagern.
- Bewahren Sie die Schneidefläche an einem trockenen, kühlen Ort auf, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Schneidefläche verrutscht.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Oberfläche, auf der sie platziert ist, stabil und rutschfest ist.
- Problem: Sichtbare Abnutzung oder Schäden.
 - Lösung: Bei Beschädigung sofort die Nutzung einstellen. Ersetzen Sie die Schneidefläche nach Bedarf.

8. Entsorgung

Die Schneidefläche sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle entsorgt werden. Bitte recyceln Sie das Produkt, wo immer möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Geel SBPS46GE

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Geel SBPS46GE. Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, keukens en andere eetgelegenheden. De planken zijn geschikt voor het snijden van verschillende voedingsmiddelen en voldoen aan de hoogste hygiëne- en veiligheidsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden van voedsel. Vermijd contact met hete oppervlakken of open vlammen.
- Schade: Inspecteer de snijplank regelmatig op schade, scheuren of slijtage. Gebruik geen beschadigde planken.
- Bewaring: Bewaar de snijplank op een droge plek, weg van direct zonlicht en vocht.
- Reiniging: Volg de reinigingsinstructies op om microbiologische besmetting te voorkomen.
- Houdbaarheid: Deze snijplank is ontworpen voor langdurig gebruik; echter, bij overmatig gebruik of slijtage, vervang de snijplank om de veiligheid te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400x600mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Geel
- Materiaal: Polyethyleen
- Gewicht: 2,0 kg
- Geschikt voor gebruik bij temperaturen tot 70°C
- Vaatwasmachinebestendig

4. Installatie en opzet

- Plaats de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is voordat u de snijplank plaatst.
- Gebruik de snijplank niet op een gladde of onveilige ondergrond.
- Indien nodig, gebruik een antislipmat onder de snijplank voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Gebruik een scherp mes of snijgereedschap om de snijplank effectief te gebruiken.
- Snijd in een veilige houding met de hand weg van het snijvlak.
- Na gebruik is het aan te raden om de snijplank onmiddellijk schoon te maken om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd agressieve chemicaliën of schurende schoonmiddelen, omdat deze de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Voor dieptereiniging kan de snijplank in de vaatwasmachine worden geplaatst.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank is verkleurd.

Oplossing: Dit kan gebeuren bij langdurig gebruik of blootstelling aan bepaalde voedingsmiddelen. Gebruik een bleekmiddel-oplossing voor eenmalige schoonmaak.

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.

Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is. Overweeg een antislipmat te gebruiken.

8. Afvalverwerking

De Snijplank kan gerecycled worden via de juiste afvalverwerking. Raadpleeg lokale regelgeving voor specifieke richtlijnen voor recycling van kunststof materiaal.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 400x600mm, Grosor 20mm, Amarilla (SBPS46GE)

1. Información General

La tabla de cortar amarilla de 400x600mm es ideal para el corte y la preparación de alimentos. Diseñada para uso en entornos comerciales y domésticos, esta tabla es resistente y fácil de limpiar, cumpliendo con las normativas de seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Utilizar la tabla de cortar únicamente para el propósito indicado.
- Evitar el uso de cuchillos afilados que puedan dañar la superficie.
- No colocar la tabla en el fuego ni exponerla a fuentes de calor intenso.
- Asegurarse de que la tabla esté en una superficie estable durante el uso.
- Limpiar la tabla después de cada uso para evitar contaminación cruzada.
- Almacenar en un lugar seco y bien ventilado.
- Revisar regularmente la tabla para detectar grietas o daños y reemplazar si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400 mm x 600 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Amarillo
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Uso recomendado: Uso comercial y doméstico
- Resistente a temperaturas: -30°C a 80°C
- Antideslizante: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de cortar de su embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie plana, estable y limpia.
3. Asegúrese de que no haya objetos y suciedad debajo de la tabla que puedan interferir con su uso.

5. Operación

- Para cortar, utilice cuchillos apropiados que no dañen la superficie.
- Realice cortes en direcciones controladas, evitando movimientos bruscos.
- Para diferentes tipos de alimentos, es recomendable tener tablas de diferentes colores para prevenir la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, use una solución de agua con vinagre o un desinfectante adecuado para superficies de contacto con alimentos.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se ha rayado.
Solución: Si las rayas son superficiales, limpie adecuadamente. Si la tabla muestra daños significativos, considere reemplazarla.
- Problema: Perfume o sabor residual.
Solución: Limpie la tabla y aplique desinfectante antes de reusar.

8. Eliminación

La tabla de cortar debe desecharse de acuerdo con las regulaciones locales sobre plásticos. No la deseche en la naturaleza. Considere reciclar si es posible.

9. Contacto

Para más información, dudas o soporte, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper 400x600mm épaisseur 20mm jaune (SBPS46GE)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper jaune, modèle SBPS46GE. Cette planche à découper est conçue pour répondre à vos besoins culinaires avec durabilité et efficacité.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour des surfaces chaudes.
- Toujours nettoyer la planche après utilisation avec des produits adaptés pour éviter la prolifération de bactéries.
- Vérifiez régulièrement la planche pour des signes d'usure ou de dommages.
- Évitez de placer des objets lourds sur la planche pour prévenir la déformation.
- Gardez la planche à découper hors de portée des jeunes enfants lorsque vous n'êtes pas en train de l'utiliser.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 400 x 600 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Jaune
- Matériaux : Polyéthylène de haute densité (HDPE)
- Résistant aux chocs et aux rayures
- Convient pour les denrées alimentaires

4. Installation et Mise en Place

- Pour installer votre planche à découper, placez-la sur une surface plane et stable, à l'abri de l'humidité.
- Assurez-vous que l'environnement est propre pour éviter la contamination.
- Si nécessaire, utilisez des accessoires antidérapants pour éviter le glissement.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau approprié pour découper les aliments.
- Nettoyez les résidus de nourriture après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser la planche pour des applications autres que la découpe des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Pour un nettoyage plus profond, une solution de vinaigre et d'eau peut être utilisée.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez la planche complètement avant de la ranger.

7. Dépannage

- Si la planche présente des signes de déformation, retirez-la de l'utilisation.
- Les taches difficiles peuvent être enlevées en frottant avec du bicarbonate de soude.
- Pour toute autre anomalie, consultez notre service clientèle.

8. Élimination

- La planche à découper est recyclable. Vérifiez auprès des services locaux concernant les méthodes de recyclage appropriées.
- Ne jetez pas la planche dans la poubelle ménagère si elle est encore en bon état.

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

1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale del prodotto per il Tagliere 400x600mm, spessore 20mm, colore giallo. Questo tagliere è progettato per essere utilizzato in ristoranti, cucine commerciali e ambienti domestici. Realizzato in polietilene di alta qualità, offre resistenza, durata e facilità di pulizia.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il tagliere per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi di utilizzare il tagliere su una superficie piana e stabile per evitare scivolamenti durante l'uso.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore elevate e fiamme libere.
- Evitare l'uso di utensili metallici o affilati che potrebbero graffiare la superficie.
- Lavare accuratamente il tagliere prima e dopo ogni utilizzo per prevenire la contaminazione alimentare.
- Non utilizzare il tagliere se presenta crepe o danni visibili.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400x600mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Giallo
- Materiale: Polietilene
- Resistente agli agenti chimici e agli urti.
- Facile da pulire e disinfettare.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il tagliere dall'imballaggio.
2. Pulire il tagliere con una soluzione detergente neutra per rimuovere eventuali residui dell'imballaggio.
3. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che il tagliere sia lontano da fonti di calore per garantire la longevità del prodotto.

5. Operazione

Utilizzare il tagliere per il taglio degli alimenti. Assicurarsi che gli alimenti siano freschi e privi di contaminazione. Durante il taglio, utilizzare utensili appropriati e mantenere una buona postura per evitare infortuni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il tagliere con acqua calda e sapone.
- Per una disinfezione più profonda, utilizzare una soluzione di acido acético diluito.
- Asciugare completamente il tagliere dopo la pulizia per evitare la formazione di batteri.
- Conservare il tagliere in un ambiente asciutto e ben ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il tagliere non è stabile.

Soluzione: Assicurati che la superficie su cui è posizionato sia piana e non scivolosa.

Problema: Segni o graffi sulla superficie.

Soluzione: Usa utensili in plastica o legno per ridurre il rischio di graffi.

8. Smaltimento

Quando il tagliere non è più utilizzabile, seguire le linee guida locali per il riciclaggio del polietilene. Non smaltire nel normale rifiuto domestico se la tua comunità offre opzioni di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania