

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: SBPS46GR

Cutting board - 400x600mm - Thickness 20mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 400x600mm Thickness 20mm Green (SBPS46GR)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for professional kitchens, ensuring durability and safety during food preparation. With dimensions of 400x600mm and a thickness of 20mm, it is perfect for various food types and uses.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a flat, stable surface.
- Ensure that the cutting board is clean before and after use to prevent cross-contamination.
- Avoid using sharp knives or tools that could damage the surface of the cutting board.
- Do not expose the cutting board to high temperatures or prolonged sunlight, as this may warp or degrade the material.
- Keep the cutting board out of reach of children when not in use to prevent accidents.
- Inspect the cutting board regularly for any signs of wear or damage. If damaged, discontinue use.

3. Product Specifications

- Model: SBPS46GR
- Dimensions: 400mm x 600mm x 20mm
- Color: Green
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 1.9 kg

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from its packaging and inspect for any damage. If damaged, do not use and contact customer support.
- Place the cutting board on a stable and clean countertop or table, ensuring it is secure and won't slide during use.
- Ensure that the cutting board is free of dust and debris to maintain cleanliness during food preparation.

5. Operation

- Use the cutting board for various food types, including meat, vegetables, and fruits.
- For optimal performance, it is recommended to use a designated cutting area for each type of food to prevent flavor transfer.
- After use, clean the cutting board according to the cleaning instructions below.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the cutting board under warm water to remove food particles.
- Clean with a mild detergent and a soft sponge or cloth. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- For deep cleaning, soak in a solution of warm water and vinegar for 15 minutes.
- Rinse thoroughly with water and allow to air dry completely before storing.
- Avoid placing the cutting board in a dishwasher unless stated otherwise.

7. Troubleshooting

- If the cutting board becomes warped, place it under a heavy object for 24 hours to restore its shape.
- If odors persist after cleaning, baking soda can be sprinkled on the surface. Let it sit for a few hours, then rinse thoroughly.
- For cuts or scratches, lightly sand the surface with fine-grit sandpaper to smooth it out.

8. Disposal

- When disposing of the cutting board, ensure that it is done according to local waste disposal regulations.
- If recycling is an option, check with local recycling facilities regarding the proper disposal of polyethylene products.

9. Contact

For any questions or concerns regarding the GGM Gastro Cutting Board, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your culinary adventures with your new cutting board!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidbrett 400x600mm, Dicke 20mm, grün (SBPS46GR)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidbretts 400x600mm mit einer Dicke von 20mm in grün (SBPS46GR). Dieses Produkt ist speziell entwickelt, um höchsten Ansprüchen in der Gastronomie und im Haushalt gerecht zu werden. Es bietet eine hygienische und stabile Unterlage für die sichere Zubereitung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Produkt ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie das Brett auf eine stabile, ebene Fläche, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Schnitthöhe: Achten Sie darauf, sich beim Schneiden nicht zu verletzen. Nutzen Sie stets geeignete Messer.
- Reinigung: Halten Sie das Brett sauber. Nach Gebrauch gründlich reinigen, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern.
- Lagerung: Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung, um Materialveränderungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidbrett 400x600mm, Dicke 20mm, grün
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Abmessungen: 400mm x 600mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Grün
- Hygienisch und lebensmittelecht: Ja
- Für alle Messer geeignet: Ja
- Hitze- und kältebeständig: Ja
- Rutschfest: Ja
- Einfache Reinigung: Ja, spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen: Entfernen Sie das Schneidbrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Prüfen Sie das Produkt auf eventuelle Beschädigungen während des Transports.
3. Ort auswählen: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsplatz in der Küche.
4. Reinigung: Vor dem ersten Gebrauch das Brett gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
5. Benutzung: Platzieren Sie das Brett auf der Arbeitsfläche und beginnen Sie mit der Verwendung.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidbrett ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Schneiden Sie Lebensmittel mit geeigneten Messern.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett nach jedem Gebrauch ordentlich gereinigt wird.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Das Brett kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Anzeichen von Abnutzung sollte das Brett ersetzt werden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Gleitet auf der Arbeitsfläche
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist und das Brett stabil steht.
- Problem: Brett hat einen unangenehmen Geruch
 - Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich und lassen Sie es an der Luft trocknen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Lassen Sie das Brett nicht im Restmüll.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Groen (SBPS46GR)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en thuiskeukens. Met een afmeting van 400x600mm en een dikte van 20mm is deze groene snijplank ideaal voor het snijden van verschillende soorten voedsel, waaronder groenten en vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het doeleinde waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond ligt om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van metalen of scherpe objecten die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank schoon om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang de snijplank indien nodig.
- Was de snijplank na elk gebruik en zorg ervoor dat deze volledig droog is voordat deze wordt opgeborgen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400x600mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polypropyleen
- Gewicht: 2,0 kg

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking.
2. Plaats de snijplank op een schone, vlakke en stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de snijplank is voor veilig snijden en om kruisbesmetting te voorkomen.
4. Controleer of de snijplank vrij is van vuil of resten van de verpakking voordat u deze gaat gebruiken.

5. Gebruik

Gebruik een scherp mes wanneer u voedsel op de snijplank snijdt. Voor optimale resultaten en om de levensduur van de snijplank te verlengen, gebruik verschillende snijplanken voor verschillende soorten voedsel (bijvoorbeeld rauw vlees, groenten, et cetera).

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de snijplank grondig met warm water en zeep na elk gebruik.
- Voor extra hygiëne kan de snijplank ook in de vaatwasser worden gereinigd.
- Droog de snijplank direct na het wassen af met een schone doek om waterschade te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats, weg van direct zonlicht en warmtebronnen.

7. Probleemoplossing

- Vraag: De snijplank is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Probeer een mengsel van zuiveringszout en water voor hardnekkige vlekken.
- Vraag: De snijplank vertoont krasjes of beschadigingen.
Oplossing: Als de schade ernstig is, vervang de snijplank dan om voedselveiligheid te garanderen.

8. Afvoer

De snijplank is volledig recyclebaar. Bij afvoer, volg de lokale richtlijnen voor kunststof afval. Gooi de snijplank niet in het gewone huisvuil.

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 Corte 400x600mm Grosor 20mm Verde

1. Información General

La Tabla de Corte 400x600mm Grosor 20mm Verde es una herramienta de cocina esencial, diseñada para un uso eficiente en la preparación de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y resistencia, siendo adecuada para cocinas profesionales y domésticas.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta tabla de corte está destinada exclusivamente para el corte de alimentos. No use la tabla para otros propósitos.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la tabla esté en una superficie plana y seca para evitar deslizamientos.
- Manejo: Evite el contacto con bordes afilados y objetos calientes. Siempre utilice utensilios adecuados para evitar daños.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.
- Limpieza: Limpie la tabla antes y después de cada uso. No use productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- Inspección Regular: Revise la tabla periódicamente en busca de signos de desgaste o daño. Reemplace si está deteriorada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400x600 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno alimentario, fácil de limpiar y resistente a los cortes.
- Resistencia a Temperaturas: Hasta 90°C.
- Propiedades: Superficie antibacteriana que previene la proliferación de gérmenes.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de la caja y verifique que no tenga daños visibles.
2. Coloque la tabla en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la superficie en la que se coloca la tabla esté limpia y seca.

5. Operación

- Use cuchillos y utensilios de cocina apropiados para cortar.
- Evite aplicar fuerza excesiva que pueda dañar la tabla.
- Siempre trabaje de manera ordenada, manteniendo la zona de trabajo limpia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Puede utilizar un estropajo suave para eliminar residuos difíciles, evitando el uso de abrasivos.
- Desinfecte la tabla regularmente con una solución de agua y vinagre o productos aprobados para alimentos.
- No la sumerja en agua o la coloque en el lavavajillas si no está indicada como apta.

7. Solución de Problemas

- Problema: Superficie rayada
Solución: Use un papel de lija de grano fino para suavizar la superficie.
- Problema: Olores persistentes
Solución: Lave con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, y deje secar al aire.
- Problema: Dificultad para limpiar
Solución: Use productos específicos para limpieza de superficies de polietileno.

8. Eliminación

La tabla de corte está fabricada con materiales reciclables. Al final de su vida útil, deséchela de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y gestión de residuos. No arrojar a la basura convencional.

9. Contacto

Para consultas y más información, por favor contacte a:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de la Tabla de Corte 400x600mm Grosor 20mm Verde.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Planche à découper 400x600mm Épaisseur 20mm (verte)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper en polyéthylène de 400x600mm avec une épaisseur de 20mm. Ce produit est conçu pour un usage professionnel en cuisine, offrant résistance et sécurité lors de la découpe d'aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cet article est destiné à un usage alimentaire uniquement. Ne pas utiliser pour d'autres fins non prévues.
- Surface de coupe : Évitez d'utiliser des couteaux très affûtés qui pourraient endommager la surface.
- Hygiène : Lavez la planche à découper avant et après usage pour prévenir la contamination croisée.
- État du produit : N'utilisez pas la planche si elle présente des fissures ou des dommages visibles.
- Environnement de travail : Utilisez la planche sur une surface stable pour éviter les glissades.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 400 x 600 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériel : Polyéthylène
- Couleur : Vert
- Poids : 2 kg
- Caractéristiques : Résistant aux taches, facile à nettoyer, anti-bactérien.

4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez une surface stable et propre pour utiliser la planche.
2. Équipement nécessaire : Aucun outil requis pour l'installation.
3. Utilisation : Retirez la planche de son emballage avant de l'utiliser.
4. Vérification : Assurez-vous que la surface de la planche est propre et sèche avant d'entreprendre la préparation des aliments.

5. Fonctionnement

- Placez les aliments à couper sur la planche.
- Utilisez un couteau approprié pour découper les aliments sur la planche.
- Pour un meilleur entretien, ne laissez pas les aliments stagner sur la planche trop longtemps.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Assurez-vous qu'elle est bien rincée.
- Désinfection : Après le lavage, utiliser une solution désinfectante adaptée pour les surfaces alimentaires.
- Séchage : Épongez la planche avec un chiffon propre ou laissez-la sécher à l'air.

7. Dépannage

- Problème : La planche présente des taches persistantes.
 - Solution : Frottez la surface avec un nettoyeur doux et une éponge non abrasive.
- Problème : La planche glisse sur la surface.
 - Solution : Assurez-vous que la surface sous la planche est sèche et propre. Vous pouvez utiliser un tapis antidérapant si nécessaire.

8. Élimination

- Matériaux recyclables : À la fin de sa durée de vie, veuillez jeter la planche à découper dans un centre de recyclage approprié. Consultez les conseils locaux pour l'élimination des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il tagliere GGM Gastro 400x600mm con uno spessore di 20mm è progettato per l'uso professionale in cucina. Realizzato in materiale di alta qualità, offre una superficie robusta e resistente per il taglio e la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per la preparazione degli alimenti.
- Non utilizzare il tagliere per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima dell'uso per evitare scivolamenti.
- Non esporre il tagliere a fonti di calore diretto.
- Evitare di utilizzare coltelli affilati, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.
- Rispettare sempre le norme igieniche durante la preparazione degli alimenti.
- Tenere il tagliere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

Dimensioni: 400 x 600 mm

Spessore: 20 mm

Materiale: Polietilene (HDPE)

Colore: Verde

Adatto per uso alimentare

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il tagliere sia completamente supportato e non ci siano oggetti sotto di esso che possano farlo oscillare.
3. Se necessario, utilizzare supporti antiscivolo per garantire la stabilità durante l'uso.
4. Non sovraccaricare il tagliere con pesanti carichi per evitare deformazioni.

5. Operazione

- Usare il tagliere solo per il taglio di alimenti.
- Utilizzare utensili affilati e appropriati.
- Evitare di utilizzare il tagliere come superficie per la cottura o il riscaldamento di alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone neutro.
- Per una disinfezione approfondita, utilizzare una soluzione di acqua e aceto o un disinfettante per superfici alimentari.
- Non utilizzare utensili abrasivi o detergenti aggressivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare bene il tagliere dopo la pulizia e conservarlo in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il tagliere non è stabile.
Soluzione: Assicurarsi che sia posizionato su una superficie piana e che non ci siano oggetti sotto di esso.
- Problema: Macchie persistenti sulla superficie.
Soluzione: Utilizzare una soluzione di acqua e aceto per pulire e disinfettare.

8. Smaltimento

Il tagliere è realizzato in materiale riciclabile. Alla fine della sua vita utile, smaltirlo conformemente alle normative locali sul riciclaggio. Non gettarlo nei rifiuti non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania