

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: SBPS46R

Cutting board - 400x600mm - Thickness 20mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board 400x600mm Thickness 20mm Red (Model: SBPS46R)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board 400x600mm Thickness 20mm Red. This product is designed for safe and effective food preparation, ensuring hygiene and durability in a variety of culinary settings. Please read this manual carefully to ensure the proper use and maintenance of your cutting board.

2. Safety Information

- Use Only for Intended Purpose: This cutting board is designed for food preparation use only. Do not use for non-food items or as a surface for hot pots and pans.
- Non-slip Usage: Ensure the cutting board is placed on a stable, dry surface to prevent slipping during use.
- Cleaning Protocols: Always clean the cutting board after each use to prevent cross-contamination. Use hot, soapy water or a dishwasher.
- Avoid Extreme Temperatures: Do not expose the board to extreme hot or cold temperatures.
- Inspect Regularly: Regularly check the cutting board for cracks or wear. Discontinue use if damaged.
- Children Safety: Keep the cutting board away from children unless under adult supervision.

3. Product Specifications

- Model: SBPS46R
- Dimensions: 400 x 600 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- FDA approved for food contact
- Dishwasher safe

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cutting board from the packaging. Avoid sharp objects that can scratch the surface.
2. Placement: Place the cutting board on a clean, level, and dry surface in your kitchen or food preparation area.
3. Stabilization: Ensure that the board is stable and does not wobble. If it does, adjust the surface or reposition the board until it is secure.

5. Operation

- Before use, ensure the cutting board is clean and free from any contaminants.
- Place the item you wish to cut on the board, applying gentle pressure as you cut with a suitable knife or utensil.
- Always cut away from yourself to prevent injury.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm soapy water.
- For tougher stains, use a mild abrasive cleaner and a scrub pad.
- To disinfect, a solution of vinegar and water or a bleach solution can be applied.
- The cutting board is dishwasher safe; however, frequent dishwashing may affect longevity.
- Store in a dry area to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- Issue: Board warping: Ensure the board is stored flat and away from heat sources.
- Issue: Stains not coming out: Use a mixture of baking soda and water to scrub the stained area.
- Issue: Slipping during use: Place a damp paper towel or cloth under the board to help it stay in place.

8. Disposal

When the cutting board reaches the end of its life, please dispose of it according to local regulations. The board is made from recyclable material (HDPE) and can be recycled in appropriate recycling facilities.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidplatte 400x600mm, Dicke 20mm, Rot (SBPS46R)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Schneidplatte entschieden haben. Diese hochqualitative Schneidplatte ist ideal für den professionellen und privaten Gebrauch. Sie wurde für die Bedürfnisse der Gastronomie entwickelt und bietet eine hygienische und strapazierfähige Oberfläche zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie die Schneidplatte nur für lebensmittelechte Anwendungen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen, um Verformungen zu verhindern.
- Halten Sie die Schneidplatte sauber und trocken, um Rutschgefahr zu reduzieren.
- Bei Verwendung scharfer Messer müssen Sie vorsichtig sein, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Schneidplatte sicher, außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneidplatte
- Abmessungen: 400x600mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Rot
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Hygiene: Lebensmittelecht, BPA-frei
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 90°C

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund für die Schneidplatte.
2. Reinigen Sie die Oberfläche der Schneidplatte vor der ersten Verwendung mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm.
3. Trocknen Sie die Schneidplatte gründlich ab, um die Bildung von Wasserflecken zu vermeiden.
4. Platzieren Sie die Schneidplatte in der gewünschten Position und stellen Sie sicher, dass sie fest und sicher steht.
5. Für die beste Leistung verwenden Sie die Schneidplatte auf einer rutschfesten Unterlage.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die benötigten Lebensmittel auf der Schneidplatte.
- Verwenden Sie ein scharfes Messer, um Lebensmittel gleichmäßig zu schneiden.
- Wechseln Sie ggf. die Fläche, um eine gleichmäßige Abnutzung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

1. Reinigen Sie die Schneidplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
2. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, die die Oberfläche beschädigen könnten.
3. Desinfizieren Sie die Platte regelmäßig mit einem geeigneten Lebensmittelreiniger.
4. Lagern Sie die Schneidplatte an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Sollte die Schneidplatte verformt erscheinen, vermeiden Sie die Verwendung auf heißen Oberflächen.
- Bei Kratzern oder Beschädigungen überprüfen Sie die Schnittflächen und ersetzen Sie die Schneidplatte bei schweren Schäden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schneidplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Recyceln Sie die Materialreste, wenn möglich.

9. Kontakt

Bei Fragen oder für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Rood (SBPS46R)

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Snijplank 400x600mm Dikte 20mm Rood. Deze producthandleiding biedt belangrijke informatie over de veilige en effectieve werking van uw snijplank.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik deze snijplank uitsluitend voor het snijden van voedsel. Vermijd ook snijden op harde oppervlakken om schade aan de plank te voorkomen.
- Let op: gebruik geen scherpe voorwerpen, zoals messen, die de snijplank kunnen beschadigen of doorknippen.
- Reinig de snijplank onmiddellijk na gebruik om kruisbesmetting van bacteriën te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plek en vermijd blootstelling aan extreme temperaturen of vochtigheid.
- Kinderen dienen onder toezicht van een volwassene te gebruiken bij het snijden of hanteren van voedsel.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400mm x 600mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Polyethyleen
- Gebruik: Geschikt voor professioneel en thuisgebruik

4. Installatie en Setup

1. Kies een vlakke en stabiele ondergrond om de snijplank te plaatsen.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon is voordat u de snijplank plaatst.
3. Vermijd plaatsen op een glad oppervlak om uitglijden te voorkomen.
4. De snijplank is direct klaar voor gebruik - geen verdere installatie vereist.

5. Bediening

- Plaats de snijplank op een soortgelijk oppervlak en zorg ervoor dat deze stevig ligt.
- Begin met het snijden van uw voorkeur voedselproducten. Gebruik altijd een geschikt mes voor de beste snijervaring.
- Na gebruik, regelmatig draaien om slijtage gelijkmatig te verdelen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen voordat u deze opbergt.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig, vooral na het snijden van rauw vlees of vis.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank schuift tijdens het gebruik.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond droog en schoon is. Overweeg een antislipmat te gebruiken.
- Probleem: Er zijn krassen op het oppervlak.
 - Oplossing: Dit is normaal na verloop van tijd; zorg ervoor dat u altijd met een passend mes snijdt.

8. Afvalverwerking

- Wanneer de snijplank aan het einde van zijn levensduur is, kan deze gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor instructies over recycling van kunststof producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 400x600mm, grosor 20mm, rojo

1. Información General

Gracias por elegir la Tabla de Cortar de GGM Gastro. Este producto está diseñado para un uso alimentario y está fabricado con materiales de alta calidad. La tabla es ideal para el corte de diversos alimentos y es adecuada tanto para uso doméstico como profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta tabla de cortar está destinada exclusivamente para el corte de alimentos. No se debe utilizar para otros fines.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la superficie sobre la que se coloca la tabla esté limpia y seca para evitar deslizamientos.
- Cuidado con los Cortes: Utilice cuchillos adecuadamente afilados para evitar la necesidad de aplicar fuerza excesiva y minimizar el riesgo de accidentes.
- Limpieza: Limpie la tabla adecuadamente después de cada uso, especialmente después de cortar carne cruda para evitar contaminaciones cruzadas.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, alejándola de fuentes de calor o luz solar directa.
- Revisiones periódicas: Inspeccione regularmente la tabla en busca de cortes profundos o daños que podrían afectar su funcionalidad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400 x 600 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Rojo
- Material: Plástico de alta calidad, apto para contacto con alimentos
- Uso: Aprox. 5.000 ciclos (uso normal)

4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de su embalaje.
- Coloque la tabla en una superficie plana y resistente.
- Asegúrese de que la tabla esté limpia antes de su primer uso, lavándola con agua tibia y jabón, y enjuague bien.
- Para mayor estabilidad, considere colocar un paño húmedo debajo de la tabla.

5. Operación

- Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla.
- Utilice cuchillos adecuados para el tipo de alimento, asegurándose de mantener el control y la seguridad al cortar.
- No coloque objetos pesados sobre la tabla cuando no esté en uso, ya que esto puede dañar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- No se recomienda el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se puede desinfectar sumergiendo la tabla en una solución de agua y vinagre al 1:1.
- Seque completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- Olores Persistentes: Lave la tabla con bicarbonato de sodio y agua para eliminar olores.
- Coloración de Alimentos: Puede ser causado por alimentos fuertes. Pruebe con una mezcla de agua y limón para eliminar manchas.
- Daños en la Superficie: Si la tabla presenta cortes profundos, considere reemplazarla para garantizar la seguridad y la higiene.

8. Eliminación

- Este producto debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales de residuos.
- No lo arroje a la basura común. Comuníquese con su centro de reciclaje local para obtener información sobre su eliminación adecuada.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, 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 400x600mm épaisseur 20mm rouge (SBPS46R)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper rouge. Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales et domestiques. Fabriquée en matériaux de haute qualité, cette planche à découper offre robustesse et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ne pas utiliser la planche pour des applications non destinées. Évitez d'utiliser comme surface de travail sur des surfaces inégales.
- Glissement: Assurez-vous que la planche est placée sur une surface stable pour éviter les glissements accidentels.
- Hygiène: Nettoyer la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Chaleur: Ne pas exposer la planche à des sources de chaleur intense ou à des objets chauds.
- Intégrité: Vérifiez régulièrement la planche pour détecter des fissures ou des signes d'usure. Remplacez la planche si elle est endommagée.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions: 400 x 600 mm
- Épaisseur: 20 mm
- Couleur: Rouge
- Matériau: Polyéthylène haute densité
- Utilisation recommandée: Viande, fruits, légumes

4. Configuration et Installation

- Déballage: Retirez soigneusement la planche de l'emballage.
- Surfaces de travail: Placez la planche à découper sur une surface plane et stable.
- Fixation: Si nécessaire, vous pouvez utiliser des patins antidérapants pour stabiliser la planche. Vérifiez que la planche est bien positionnée avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisation: Utilisez des couteaux adaptés pour découper. Évitez d'utiliser des couteaux dentés qui pourraient endommager la surface.
- Manutention: Toujours soulever la planche pour la déplacer, ne jamais la faire glisser pour éviter les rayures sur la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Pour une désinfection supplémentaire, utilisez un désinfectant alimentaire.
- Séchage: Laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un chiffon propre.
- Stockage: Stockez la planche à découper dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.

7. Dépannage

- Problèmes de glissement: Vérifiez que la surface est propre et libre d'humidité. Utilisez des patins antidérapants si nécessaire.
- Dommages: Si la planche montre des fissures ou des signes d'usure, arrêtez de l'utiliser et remplacez-la.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques. Ne jetez pas la planche à découper dans la nature.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Utilisez-le en toute sécurité et profitez-en !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Tavola da Taglio 400x600mm Spessore 20mm Rossa (SBPS46R)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Tavola da Taglio SBPS46R. Questo prodotto è progettato per professionisti e appassionati della cucina, offrendo una superficie robusta e resistente alla preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio esclusivamente per scopi alimentari.
- Assicurarsi che la superficie su cui è posizionata la tavola da taglio sia stabile e piana per prevenire scivolamenti.
- Non utilizzare utensili appuntiti o con bordi affilati in modo da non danneggiare la superficie.
- Pulire la tavola da taglio regolarmente per prevenire contaminazioni.
- Non esporre la tavola a temperature elevate o a fonti di calore diretto.
- In caso di segni di danneggiamento, sostituire la tavola immediatamente.
- Non utilizzare sostanze chimiche aggressive per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SBPS46R
- Dimensioni: 400x600mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene alimentare
- Adatta per uso professionale e domestico

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
- Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la zona circostante sia pulita e priva di oggetti che possano interferire durante l'uso.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva; la tavola è pronta all'uso.

5. Operazione

- Posizionare gli alimenti sulla tavola da taglio.
- Utilizzare un coltello idoneo per il taglio e maneggiare con attenzione.
- Seguire le normative igieniche durante la manipolazione degli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Per una pulizia profonda, immergere in soluzione di acqua e aceto bianco.
- Asciugare completamente prima di riporre la tavola.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di odori persistenti, lavare con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua.
- Se la tavola presenta graffi o segni di usura, sostituirla per garantire la sicurezza alimentare.

8. Smaltimento

- La tavola da taglio in polietilene può essere riciclata.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali plastici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania