

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: SBPS53BL

**Cutting board - 325x530mm - Thickness 20mm - Blue**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 325x530mm, Thickness 20mm, Blue (SBPS53BL)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cutting Board. This durable cutting board is designed for high-performance use in commercial kitchens, ensuring hygiene and ease of use. The board's blue color signifies its application for raw fish preparation, adhering to industry-standard color-coding for food safety.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended for food preparation in commercial kitchens and should not be used for any other purpose.
- Personal Safety: Always use cut-resistant gloves when handling sharp knives. Keep all utensils away from the edges to prevent accidental falls.
- Surface Safety: Ensure a stable surface to prevent slips and spills during usage. Do not cut or chop with excessive force that could cause the board to slip.
- Cleanliness: Always maintain a clean working environment. Immediately clean up spills or food debris to avoid accidents and contamination.
- Storage: Store the cutting board in a dry place, away from direct sunlight to prevent warping.
- Hygiene Compliance: Follow local hygiene regulations and standards when using and cleaning the cutting board.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 325x530 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Blue
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 1.4 kg
- Suitable for Dishwasher: Yes
- Temperature Resistance: Up to 80°C

## 4. Setup and Installation

1. Placement: Choose a clean, flat surface for the cutting board that is elevated from the floor to maintain sanitation.
2. Stabilizing: To prevent slipping, ensure the surface is dry. If necessary, use a non-slip mat under the board for added security.
3. Orientation: Position the board with the longest side facing your main work area to maximize usage space.
4. Cleaning Pre-Usage: Before first use, wash the board in warm, soapy water, rinse thoroughly, and dry completely.

## 5. Operation

1. Cutting: Use appropriate knives when preparing food. Avoid using excessive force, as this may damage the board.
2. Segregate Food Types: Use separate colored boards for different food types as per industry guidelines to prevent cross-contamination.
3. Transport: When moving the board, always grip it properly from the sides to avoid dropping it.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the cutting board with warm, soapy water or place it in the dishwasher. Ensure no food residues remain.
- Disinfection: Periodically disinfect the board with a food-safe disinfectant.
- Storage: Store the board upright or flat in a clean, dry area to prevent any warping or damage.

## 7. Troubleshooting

- Warping: If the cutting board becomes warped, ensure it is stored flat and not exposed to direct heat.
- Staining: For tough stains, use a baking soda paste or vinegar solution, scrub gently, and rinse thoroughly.
- Odor Retention: If odors persist, soak the board in a mixture of water and vinegar for a few minutes, then wash and dry.

## 8. Disposal

Dispose of the cutting board according to local regulations regarding plastic waste. If the board is damaged beyond use, consider recycling options available in your area.

## 9. Contact

For inquiries, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy safe and efficient food preparation with your new cutting board.

# DE DEUTSCH

## Produktanleitung

### 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Benutzerhandbuch für das GGM Gastro Schneidebrett (325 x 530 mm, Dicke 20 mm, Blau). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Küchenaufgaben effizienter zu gestalten und gleichzeitig höchste Sicherheitsstandards zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Verwenden Sie das Schneidebrett nicht für heiße Gegenstände oder feuchte Lebensmittel, um ein Rutschen zu vermeiden.
- Halten Sie das Schneidebrett von direkten Wärmequellen fern.
  - Überprüfen Sie das Brett regelmäßig auf Risse, Schäden oder Verfärbungen, um die geltenden Sicherheitsvorschriften einzuhalten.
- Verwenden Sie geeignete Messer und schneiden Sie stets in Richtung des Kerns des Bretts.
- Bewahren Sie das Brett an einem trockenen Ort auf und lassen Sie es nach der Reinigung vollständig trocknen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produkt: GGM Gastro Schneidebrett

Maße: 325 x 530 mm

Dicke: 20 mm

Farbe: Blau

Material: Polypropylen

Geeignet für: Lebensmittelvorbereitung in der Gastronomie

### 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
2. Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
3. Vergewissern Sie sich, dass es gut funktioniert, indem Sie es leicht drücken, um sicherzustellen, dass es nicht verrutscht.
4. Bei Bedarf verwenden Sie rutschfeste Unterlagen, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten.

### 5. Bedienung

- Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Bretts sauber ist, bevor Sie mit der Lebensmittelvorbereitung beginnen.
- Nutzen Sie geeignete Küchenwerkzeuge und -techniken, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen.
- Schneiden Sie Lebensmitteln immer in stabilen Positionen, um ein Verrutschen zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie das Schneidebrett nach der Reinigung an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

### 7. Fehlerbehebung

Wenn das Schneidebrett beschädigt ist oder Risse aufweist, ist es nicht mehr sicher zu verwenden. Kontaktieren Sie den Kundendienst, um Unterstützung zu erhalten. Bei Schwierigkeiten mit der Reinigung oder Wartung überprüfen Sie Ihre Reinigungsmittel und -techniken, oder nehmen Sie Kontakt zu einem Fachmann auf.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallverwertung. Polypropylen kann in den meisten Recyclinganlagen wiederverwendet werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 325x530mm Dikte 20mm Blauw (SBPS53BL)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro snijplank. Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is gemaakt van hoogwaardig materiaal dat voldoet aan de Europese veiligheidsnormen. De blauw gekleurde snijplank is ideaal voor het snijden van vis en zeevruchten en helpt kruisbesmetting te voorkomen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de snijplank altijd schoon en droog is voor gebruik om besmetting te voorkomen.
- Vermijd contact van de snijplank met scherpe voorwerpen buiten gebruik.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen. Vervang de snijplank als er diepe krassen of scheuren zichtbaar zijn.
- Gebruik de snijplank niet in de afwasmachine tenzij anders vermeld.
- Bij gebruik in combinatie met hete producten, zorg ervoor dat de plank niet beschadigd raakt door extreme temperaturen.

## 3. Productspecificaties

- Model: SBPS53BL
- Afmetingen (LxB): 325 x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Blauw
- Materiaal: Polyethyleen

## 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed vastligt en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
- Bij voorkeur kan een antislip mat onder de snijplank worden gelegd voor extra stabiliteit.
- Controleer voor eerste gebruik of de snijplank vrij is van stof of vuil.

## 5. Gebruikersinstructies

- Als u de plank gebruikt, zorgt u ervoor dat deze geschikt is voor het soort voedsel dat u snijdt.
- Gebruik altijd een scherp mes voor optimale snijprestaties.
- Snijd van boven naar beneden met een constante druk voor een nette snede.
- Vermijd het gebruik van het mes op de randen van de plank om beschadiging te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de snijplank na elk gebruik grondig schoon met warm water en zeep.
- Gebruik een niet-schurende spons of doek om krassen te voorkomen.
- Laat de snijplank na schoonmaken volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Voor een grondige reiniging, gebruik een oplossing van azijn en water, en spoel daarna goed af.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.  
Oplossing: Plaats een antislip mat eronder voor extra stabiliteit.
- Probleem: Snijplank heeft zichtbare krassen of beschadigingen.  
Oplossing: Vervang de snijplank om veiligheidsredenen.

## 8. Afvoer

- Gooi de snijplank weg in overeenstemming met de lokale afvalvoorschriften.
- Het materiaal van deze snijplank kan mogelijk gerecycled worden. Controleer bij uw gemeente voor recyclingmogelijkheden.

## 9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 325x530mm - Grosor 20mm - Azul

## 1. Información General

La tabla de cortar azul de GGM Gastro es un producto de alta calidad diseñado para un uso intensivo en la cocina. Fabricada con materiales de grado profesional, esta tabla es ideal para cortar una variedad de alimentos, garantizando durabilidad y facilidad de uso.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta tabla de cortar está diseñada exclusivamente para cortar alimentos. No se debe utilizar para otros propósitos, como cortar materiales no alimentarios.
- **Superficie Antideslizante:** Asegúrese de que la superficie sobre la que se coloca la tabla sea plana y seca para evitar deslizamientos accidentales.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente la tabla en busca de grietas o desgaste. Si se detecta daño, retire la tabla de uso para evitar lesiones.
- **Limpieza Después del Uso:** Limpie la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada de alimentos.
- **Almacenamiento:** Guarde la tabla en un lugar limpio y seco para evitar la acumulación de bacterias.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: SBPS53BL
- Dimensiones: 325 x 530 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Azul
- Material: Polietileno de alta densidad
- Uso: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de su embalaje y colóquela sobre una superficie plana y resistente.
- Asegúrese de que la tabla esté limpia y seca antes de su primer uso.
- No es necesaria ninguna instalación adicional. La tabla está lista para usar tras desempaquetarla.

## 5. Operación

- Utilice cuchillos afilados y adecuados para los distintos tipos de alimentos.
- Se recomienda usar la tabla de un solo lado para evitar marcas y desgaste. Reserve el lado opuesto para su uso futuro.
- Cambie la tabla si observan signos de desgaste o daño.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso, asegurándose de eliminar cualquier residuo de alimentos.
- Para desinfectar, puede utilizar una solución de vinagre blanco o una mezcla de agua y lejía (siga las instrucciones del fabricante).
- Deje la tabla secar al aire en una posición vertical para evitar la acumulación de humedad.

## 7. Solución de Problemas

- Si la tabla se deforma: Evite exponerla a temperaturas extremas o a la luz solar directa.
- Si hay manchas difíciles: Use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para frotar las áreas afectadas y luego lave con jabón.
- Si la superficie se ralla: Se recomienda reemplazar la tabla si las marcas son profundas y pueden atrapar bacterias.

## 8. Eliminación

- Este producto se puede reciclar. Verifique las regulaciones locales sobre el reciclaje de plásticos.
- No deseche la tabla en la basura convencional. Lleve el producto a un centro de reciclaje autorizado.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Por favor, guarde este manual para futuras referencias.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Planche à découper 325x530mm épaisseur 20mm bleu

## 1. Informations générales

Merci d'avoir acheté la planche à découper GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une surface durable et hygiénique pour la préparation des aliments. Sa taille de 325x530mm et son épaisseur de 20mm en font un choix idéal pour les cuisines professionnelles.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la planche pour des activités non alimentaires.
- Surfaces glissantes : Placer la planche sur une surface stable pour éviter les glissements.
- Coupures : Utilisez des couteaux appropriés et évitez les gestes brusques pour réduire le risque de coupures.
- Chaleur : Ne pas placer sur une surface chaude ou près d'une flamme ouverte.
- Manipulation : Évitez de suspendre la planche par ses bords pour minimiser les risques de déformation.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 325mm x 530mm
- Épaisseur : 20mm
- Couleur : Bleu
- Matériau : Plastique durable, conforme aux normes sanitaires
- Utilisation : Idéale pour les cuisines commerciales et domestiques

## 4. Installation et configuration

1. Retirez la planche à découper de son emballage.
2. Choisissez un emplacement plat et stable pour la planche.
3. Nettoyez la surface de la table où la planche sera placée.
4. Positionnez la planche pour qu'elle soit bien en place avant d'y travailler.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez des ustensiles appropriés pour couper et préparer les aliments sur la planche.
- Posture de travail : Tenez-vous stable et maintenez la planche à découper en place.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque usage.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs pour ne pas rayer la surface.
- Séchez bien la planche avant de la ranger pour éviter la moisissure.

## 7. Dépannage

- Si la planche se déforme: Vérifiez que la planche est placée sur une surface plane.
- En cas de dommages visibles comme fissures ou rainures profondes, cessez son utilisation et remplacez-la.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la planche à découper dans les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour l'élimination appropriée des plastiques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la planche à découper GGM Gastro. Nous espérons qu'elle répondra à vos attentes en matière de qualité et de performance.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere 325x530mm Spessore 20mm Blu

## 1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il tagliere blu. Questo tagliere è progettato per l'uso professionale in cucina, realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e sicurezza durante la preparazione degli alimenti.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzo corretto: Utilizzare il tagliere esclusivamente per scopi alimentari. Non utilizzare su fonti di calore diretto.
- Pulizia: Assicurarsi che il tagliere sia pulito prima e dopo l'uso per prevenire contaminazioni.
- Taglio: Non utilizzare coltelli e strumenti abrasivi che possano danneggiare la superficie.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e lontano da umidità e calore.
- Attenzione al grip: Utilizzare il tagliere su superfici stabili per evitare scivolamenti durante l'uso.
- Ispezione: Controllare regolarmente il tagliere per segni di usura e sostituirlo se necessario.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 325 x 530 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Blu
- Materiale: Polipropilene di alta qualità, resistente e facile da pulire
- Certificazioni: Conforme agli standard di sicurezza alimentare.

## 4. Installazione e configurazione

1. Rimuovere il tagliere dalla confezione e rimuovere eventuali etichette o materiali di imballaggio.
2. Posizionare il tagliere su una superficie stabile e piana.
3. Assicurarsi che il tagliere non sia a diretto contatto con superfici calde o umide.
4. Eseguire una pulizia preliminare del tagliere con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.

## 5. Operazione

- Utilizzare utensili da cucina appropriati per il taglio.
- Adottare attenzione durante la preparazione degli alimenti per evitare lesioni.
- Posizionare il cibo in modo sicuro sul tagliere, spingendo gli ingredienti verso il centro.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il tagliere a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Per una pulizia profonda, si consiglia di utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Non utilizzare lavastoviglie, poiché il calore e l'umidità eccessiva possono compromettere la durata del tagliere.
- Asciugare completamente prima di riporre.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Problema: Superficie del tagliere danneggiata.  
Soluzione: Controllare regolarmente il tagliere e sostituirlo se presenta segni di usura eccessiva.
- Problema: Scivolamento durante l'uso.  
Soluzione: Assicurarsi che la superficie su cui è posizionato sia asciutta e stabile.

## 8. Smaltimento

Non disperdere il tagliere nell'ambiente. Seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali plastici o smaltirlo come rifiuto non riciclabile se danneggiato.

## 9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania