

ggmgastro

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

SKU: SBPS53BR

Cutting board - 325x530mm - Thickness 20mm - Brown



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board 325x530mm Thickness 20mm Brown (SBPS53BR)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board SBPS53BR. This product is designed for professional kitchen use, crafted from high-quality materials that ensure durability and safety during food preparation. The board has dimensions of 325mm x 530mm and a thickness of 20mm, making it suitable for various cutting tasks.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always place the cutting board on a stable and flat surface before use to prevent slipping or movement during operation.
- **Knife Safety:** Handle knives safely by cutting away from your body and ensuring they are sharp to reduce the risk of slipping.
- **Material Safety:** The cutting board is made from food-grade materials that comply with European regulations. It is safe for contact with food.
- **Cleaning and Hygiene:** Always clean the cutting board after each use. Do not use abrasive cleaners that can damage the surface.
- **Storage:** Store the cutting board in a dry area to prevent the development of mold or mildew.

3. Product Specifications

- **Product Model:** SBPS53BR
- **Dimensions:** 325mm x 530mm
- **Thickness:** 20mm
- **Material:** Food-grade synthetic material
- **Color:** Brown

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cutting board from the packaging and inspect for any damage.
2. **Placement:** Place the cutting board on a clean, stable, and flat surface in your kitchen or workstation.
3. **Preparation:** Ensure the surface underneath is free of debris or any other objects that might compromise stability.

5. Operation

- Use the cutting board for slicing, chopping, and dicing various food items.
- Always use a suitable knife for the type of food being prepared to maintain the integrity of both the board and the knife.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After each use, wash the cutting board with warm soapy water. Rinse thoroughly and dry completely with a clean cloth.
- **Sanitizing:** For enhanced hygiene, sanitize the cutting board occasionally using a solution of vinegar and water or a food-safe sanitizer.
- **Storage:** Keep in a dry place and avoid stacking heavy items on top to maintain its shape.

7. Troubleshooting

- **Warping:** If the cutting board warps, ensure it is stored flat and away from direct sunlight or heat sources.
- **Staining:** For stubborn stains, use a baking soda paste, allowing it to sit for a few minutes before rinsing thoroughly.

8. Disposal

When the cutting board reaches the end of its lifecycle, dispose of it according to local regulations for synthetic materials. Ensure it is not hazardous to the environment.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Cutting Board SBPS53BR. Enjoy safe and efficient cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Schneidebrett 325x530mm, Dicke 20mm, Braun (SBPS53BR)

1. Allgemeine Informationen

Das GGM Gastro Schneidebrett ist ein hochwertiges Küchenutensil, das speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben entwickelt wurde. Es ist ideal zum Schneiden, Hacken und Vorbereiten von Lebensmitteln geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Schneidebrett ist ausschließlich für den Einsatz in der Küche vorgesehen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen und direkten Flammen.
- Halten Sie das Brett nach der Verwendung sauber und trocken, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie scharfe Messer mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem sicheren Ort, fern von Kindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder andere Schäden und ersetzen Sie es bei Bedarf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 325mm x 530mm
- Dicke: 20mm
- Material: Hochwertiges, robustes Holz
- Farbe: Braun
- Verwendung: Ideal für Fleisch, Gemüse und andere Lebensmittel.

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
2. Stellen Sie das Brett auf eine saubere, trockene und stabile Arbeitsfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Brettes rutschfest ist, um Stabilität zu gewährleisten.
4. Bei der Installation auf einem Tisch oder einer Arbeitsfläche sollten Sie darauf achten, dass das Brett auf einer ebenen Fläche steht und keine scharfen Kanten vorhanden sind, die das Material beschädigen könnten.

5. Betrieb

- Legen Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, auf das Schneidebrett.
- Verwenden Sie ein geeignetes Küchenmesser.
- Schneiden Sie mit leichtem Druck und führen Sie das Messer in gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jeder Verwendung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Für eine gründlichere Reinigung können Sie das Brett gelegentlich mit einer speziellen Holzpflege lotion behandeln.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett hat Risse.

Lösung: Überprüfen Sie die Lagerbedingungen. Wenn das Brett beschädigt ist, ersetzen Sie es.

- Problem: Das Brett rutscht während des Gebrauchs.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass es auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche liegt.

- Problem: Es bleibt Schmutz oder Geruch zurück.

Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich und verwenden Sie gegebenenfalls Essig oder Zitronensaft zur Geruchsentfernung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Holzabfälle. Stellen Sie sicher, dass Sie es umweltfreundlich entsorgen.

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 voor Snijplank 325x530mm Dikte 20mm Bruin (SBPS53BR)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor zowel huishoudelijk als professioneel gebruik. Gemaakt van duurzaam materiaal, biedt deze snijplank een veilige en stabiele basis voor het snijden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond om beweging tijdens gebruik te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de snijplank schoon en vrij van gebreken is voordat u deze gebruikt.
- Dit product is niet geschikt voor de vaatwasser; handwas wordt aanbevolen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Bij gebruik met hete voorwerpen of platen kan de snijplank worden beschadigd; gebruik altijd een onderzetter.
- Houd de snijplank uit de buurt van direct zonlicht om verkleuring en vervorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof (HPL)
- Kleur: Bruin
- Gewicht: 2,4 kg

4. Setup en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de snijplank.
2. Plaats de snijplank op een schone, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de snijplank niet in de buurt is van warmtebronnen en uit de directe zon.

5. Bediening

- Plaats voedselitems die u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes voor optimale prestaties en om beschadiging van de plank te minimaliseren.
- Maakt u gebruik van de snijplank in verschillende richtingen om slijtage gelijkmatig te verdelen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de snijplank onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën om de snijplank schoon te maken, aangezien dit het oppervlak kan beschadigen.
- Droog de snijplank grondig af nadat deze is gewassen om schimmelvorming te voorkomen.
- Slaag de snijplank bij voorkeur op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vies of vlekkelig oppervlak
Oplossing: Was de snijplank met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Probleem: Snijplank vervormd of gebroken
Oplossing: Vervang de snijplank. Vermijd blootstelling aan hoge temperaturen.

8. Afvoer

Afhankelijk van uw lokale richtlijnen voor kunststof afval, dient u de snijplank als kunststofafval af te voeren. Zorg ervoor dat dit in overeenstemming is met de geldende milieuvorschriften.

9. Contact

Voor vragen en 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 Cortar 325x530mm Grosor 20mm Marrón (SBPS53BR)

1. Información General

La tabla de cortar SBPS53BR está diseñada para el uso en la cocina profesional, proporcionando una superficie duradera y resistente para la preparación de alimentos. Fabricada con material de alta calidad, esta tabla es ideal para chefs y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de utilizar la tabla solo para el propósito previsto: cortar y preparar alimentos.
- Evite el contacto con fuentes de calor directo.
- No use cuchillos afilados de manera excesiva para evitar daños en la superficie de la tabla.
- Mantenga la tabla en un lugar seco cuando no esté en uso para prevenir el crecimiento de bacterias.
- Limpie inmediatamente cualquier derrame para evitar resbalones y accidentes.
- No deje la tabla sumergida en agua por períodos prolongados, ya que esto puede dañar el material.
- Almacene la tabla en un lugar seguro para evitar caídas o lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 325 x 530 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Marrón
- Material: Polietileno de alta densidad
- Ligera y fácil de manejar
- Superficie antibacteriana y fácil de limpiar

4. Instalación y Configuración

1. Coloque la tabla de cortar en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de usar la tabla.
3. Para mayor estabilidad, utilice un paño anti deslizante debajo de la tabla si es necesario.
4. La tabla está lista para usar; no se requiere montaje adicional.

5. Operación

- Utilice cuchillos adecuados para la tabla y evite usar utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- Realice cortes en ángulos seguros y use un soporte adecuado si se corta con presión.
- Cambie de superficie de corte si se nota desgaste para mantener la seguridad alimentaria.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Desinfecte la superficie con una solución de vinagre y agua o un desinfectante apto para uso alimentario.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Deje secar al aire de forma vertical o colgada, si es posible.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta manchas de alimentos, intente limpiarlas con bicarbonato de sodio y agua.
- Si hay olores persistentes, desinfecte con una solución de vinagre.
- Si la tabla está deformada, es posible que necesite ser reemplazada para asegurar la seguridad durante su uso.

8. Eliminación

- La tabla de cortar debe ser reciclada bajo las regulaciones locales de residuos plásticos.
- No deseche la tabla en el medio ambiente.
- Consulte a las autoridades locales para obtener información sobre reciclaje adecuado y opciones de eliminación.

9. Contacto

Si tiene preguntas o inquietudes, comuníquese con nosotros.

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Planche à découper 325x530mm Épaisseur 20mm Marron

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper de 325x530mm avec une épaisseur de 20mm en marron. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines, garantissant durabilité et sécurité.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement la planche à découper sur des surfaces planes pour éviter les glissements.
- Ne pas exposer la planche à des températures extrêmes. Évitez l'utilisation dans des environnements très chauds ou très froids.
- Ne pas utiliser d'outils en métal qui peuvent rayer la surface.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques abrasifs pour le nettoyage.
- Gardez la planche hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 325mm x 530mm
- Épaisseur : 20mm
- Matériau : Polyéthylène (PE)
- Couleur : Marron
- Résistant aux chocs et aux coupures
- Fabriqué selon les normes de sécurité alimentaire

4. Configuration et installation

1. Déballez soigneusement la planche à découper de son emballage.
2. Vérifiez l'absence de dommages avant utilisation.
3. Placez la planche sur un comptoir ou une surface de travail propre et sèche.
4. Assurez-vous que la surface est plane pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

Utilisez la planche à découper pour trancher, hacher et préparer des aliments. Pour un meilleur entretien, réservez la planche uniquement pour des aliments (fruits, légumes, viandes) et évitez de l'utiliser pour des objets non alimentaires.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour une désinfection, utilisez une solution de vinaigre blanc ou une solution chlorée diluée.
- Ne pas laver au lave-vaisselle ; nettoyez à la main uniquement.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

Si la planche présente des marques ou des éraflures :

- Poncez légèrement la surface avec un papier de verre fin pour retoucher.
- Si la déformation se produit, assurez-vous de ne pas exposer la planche à des températures extrêmes.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez la planche à découper conformément aux règlements de recyclage locaux. Ne jetez pas dans des décharges non contrôlées.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre produit. Nous apprécions votre confiance et souhaitons que vous en profitiez pleinement.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio GGM Gastro è progettata per i professionisti della cucina e per ogni appassionato di cucina. Realizzata con materiali di alta qualità, questa tavola offre resistenza e durata nel tempo, garantendo un ambiente di lavoro sicuro e igienico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per scopi previsti, ovvero come superficie per il taglio di cibi.
- Tenere lontano da fonti di calore e non esporre alla luce diretta del sole per periodi prolungati.
- Evitare impatti violenti che potrebbero danneggiare la superficie.
- Assicurarsi che la tavola sia posizionata su una superficie stabile prima dell'uso.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide per la pulizia, poiché possono graffiare la superficie.
- È consigliabile disinfettare la tavola dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensione: 325 x 530 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Marrone
- Materiale: Polietilene resistente agli urti e facile da pulire
- Utilizzo: Adatta per uso commerciale e domestico

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
2. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che non ci siano oggetti sottostanti che possano compromettere la stabilità.
4. Non ci sono parti rimovibili; la tavola è pronta per l'uso immediato.

5. Operazione

Utilizzare la tavola da taglio per tagliare, affettare o preparare alimenti. Assicurarsi di utilizzare coltelli affilati e di seguire tutte le linee guida di sicurezza durante l'uso.

Si consiglia di alternare l'uso della tavola per diversi tipi di cibo (carni, verdure, pane) per evitare contaminazioni incrociate.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare la tavola con acqua calda e sapone.
- Risciacquare a fondo e asciugare con un panno pulito.
- Per una pulizia più profonda, è possibile utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato per prevenire la formazione di muffa.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta segni di usura: considerare di sostituirla per garantire un utilizzo sicuro.
- Se ci sono odori sgradevoli permanenti, provare a pulire con bicarbonato di sodio e acqua.
- In caso di difficoltà nella rimozione di macchie ostinate, utilizzare un detergente specifico per la plastica.

8. Smaltimento

Smaltire la tavola da taglio in conformità alle normative locali per il riciclaggio della plastica. Non smaltire nella discarica se non necessario.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania