

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: SBPS53GE

Cutting board - 325x530mm - Thickness 20mm - Yellow



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board 325x530mm (Thickness 20mm) - Yellow

1. General Information

Thank you for choosing the Yellow Cutting Board 325x530mm. This cutting board is designed for professional kitchen use, featuring a durable, high-quality surface that provides an ideal platform for food preparation. With its bright color, it enhances visibility and safety in food handling.

2. Safety Information

- Use the Cutting Board Responsibly: This cutting board is intended for kitchen use only. Do not use it outside the intended purpose.
- Knife Safety: Always use sharp knives when using the cutting board. Dull knives require more force and are more likely to slip, increasing the risk of injury.
- Cleanliness: Always clean the cutting board after each use to prevent cross-contamination. Use separate cutting boards for raw meat and vegetables.
- Avoid Heat Exposure: Do not place hot items directly on the cutting board; this may warp or damage the surface.
- Storage: Store the cutting board in a clean, dry area away from direct sunlight to maintain its integrity.

3. Product Specifications

- Dimensions: 325 x 530 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Yellow
- Material: Polyethylene (PE)
- Weight: [Insert Weight Here]
- Country of Origin: [Insert Country Here]

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cutting board from the packaging. Inspect for any damage during transit.
2. Preparation: Place the cutting board on a clean, flat surface that is stable and free of clutter.
3. Orientation: Position the cutting board with the yellow surface facing up. Ensure the board is level to prevent sliding.
4. Usage: The cutting board is now ready for use. It requires no additional installation.

5. Operation

- Use appropriate knives suitable for the materials being cut.
- Ensure the cutting board is completely dry before placing food on it.
- Move knife across the surface in a smooth, consistent motion.
- Always be cautious and mindful of your fingers while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Usage Cleaning: Hand wash the cutting board with warm, soapy water. Use a sponge or cloth to scrub the surface gently.
- Sanitization: To sanitize, use a solution of one tablespoon of unscented liquid chlorine bleach per gallon of water. Rinse thoroughly with clean water after.
- Drying: Allow the cutting board to air dry completely before storing to prevent mold or mildew growth.
- Storage: Store in a dry, well-ventilated area.

7. Troubleshooting

- Issue: Board Warps
 - Solution: Ensure the cutting board is stored flat and away from heat sources. If warped, place a heavy object on it for several hours.
- Issue: Stains
 - Solution: Use a mixture of baking soda and water to scrub the stained area. Rinse and dry thoroughly.

8. Disposal

When disposing of the cutting board, ensure it is handled in accordance with local regulations. Many areas permit disposal in regular waste, but consider recycling opportunities for polyethylene materials if available.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett 325x530mm - 20mm Dicke - Gelb

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zu Ihrem neuen Schneidebrett. Dieses Produkt wurde nach höchsten Qualitätsstandards gefertigt, um Ihnen eine sichere und effiziente Nutzung in Ihrer Küche zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, um alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen kennenzulernen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass das Brett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche liegt, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Schneiden Sie keine tiefen oder schweren Gegenstände, die das Material beschädigen könnten.
 - Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Prüfen Sie das Brett regelmäßig auf Risse oder andere Schäden und entsorgen Sie es, wenn es nicht mehr sicher ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Maße: 325x530mm
- Dicke: 20mm
- Material: Lebensmittelechter Kunststoff
- Farbe: Gelb
- Geeignet für: Fleisch, Gemüse, Fisch etc.

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie das Brett auf der gewünschten Fläche, wobei die rutschfeste Seite nach unten zeigt, um Stabilität zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit dem Schneiden von Lebensmitteln, indem Sie das Messer in einem 45-Grad-Winkel halten.
- Vermeiden Sie übermäßigen Druck, um das Material nicht zu beschädigen.
- Variieren Sie die Verwendung je nach Lebensmitteltyp.

6. Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung an der Luft trocknen und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Bei Rissen oder Beschädigungen ersetzen Sie das Brett umgehend.
- Wenn das Brett uneben ist, prüfen Sie, ob es auf einer stabilen Fläche steht und korrigieren Sie dies.

8. Entsorgung

- Das Schneidebrett ist recyclebar. Bitte entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Snijplank (325x530mm, dikte 20mm, geel). Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is gemaakt van hoogwaardig materiaal dat voldoet aan de hoogste voedselveiligheidsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden van voedsel zoals groenten, vlees en vis.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke ondergrond ligt tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank onmiddellijk na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Laat de snijplank niet in direct zonlicht liggen om vervorming of verkleuring te voorkomen.
- Controleer regelmatig de toestand van de snijplank op scheuren of andere schade. Vervang de snijplank indien beschadigd.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Geel
- Materiaal: Voedselveilig kunststof
- Gewicht: 1,5 kg

4. Setup en Installatie

1. Plaats de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om veilig te snijden, zonder dat de plank kan wegglijden.
3. Controleer of de snijplank vrij is van vuil of stof voordat u begint met snijden.

5. Bediening

- Plaats de ingrediënten die u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes en snijd met gelijkmatige druk.
- Voor het beste resultaat, gebruik verschillende snijplanken voor verschillende voedingsmiddelen (bijv. groenten, vlees) om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank met warm water en afwasmiddel na elk gebruik.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddel of agressieve chemicaliën die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Spoel af met schoon water en laat drogen in een verticale positie om schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en reinig diep indien nodig met een oplossing van azijn en water.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank schuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond vlak is en gebruik eventueel een antislipmat.
- Probleem: Snijplank is vervormd of gebarsten.
Oplossing: Vervang de snijplank onmiddellijk om ongelukken te voorkomen.

8. Afvalverwerking

Afhankelijk van de staat van de snijplank, kan deze gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor het juiste proces voor recycling van kunststof. Zorg ervoor dat u de snijplank op een veilige manier weggooit om schade aan het milieu te voorkomen.

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 de Producto para la Tabla de Cortar 325x530mm - 20mm Amarilla

1. Información General

La tabla de cortar amarilla de 325x530mm y 20mm de grosor está diseñada para facilitar el corte y la preparación de alimentos en cocinas comerciales y domésticas. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla es resistente y adecuada para uso profesional.

2. Información de Seguridad

- Utilizar únicamente en superficies planas y estables.
- Asegurarse de que la tabla esté limpia y seca antes de cada uso.
- No utilizar la tabla para cortar alimentos congelados o extremadamente duros, ya que esto puede dañar tanto la tabla como los cuchillos.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Evitar el contacto con fuentes de calor y fuego.
- Inspeccionar regularmente la tabla por daños. Un uso indebido puede resultar en lesiones personales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 325mm x 530mm
- Grosor: 20mm
- Color: Amarillo
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Apta para lavavajillas
- Resistente a golpes y cortes

4. Configuración e Instalación

Para utilizar la tabla de cortar correctamente:

- Retire la tabla de su embalaje y asegúrese de que no presenta daños.
- Coloque la tabla en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la zona de trabajo esté limpia y ordenada para evitar accidentes.

5. Operación

- Utilizar cuchillos afilados adecuados para cortar los alimentos.
- Cambiar la tabla si se presenta desgaste o cortes profundos que dificulten su uso.
- Para prevenir la contaminación cruzada, es aconsejable utilizar diferentes tablas para distintos tipos de alimentos (carne, vegetales, etc.).

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- También puede colocarse en el lavavajillas para una limpieza más profunda.
- Para desinfectar, usar una solución de agua y vinagre o productos desinfectantes aprobados.
- Secar completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta olores, realice una limpieza profunda y deje secar al aire.
- Si se producen cortes profundos, considere reemplazar la tabla para garantizar un uso seguro.
- En caso de que la tabla resbale durante el uso, asegurar que la superficie de apoyo esté seca y sin grasa.

8. Eliminación

- Para eliminar el producto, consulte las normativas locales sobre el reciclaje de plásticos.
- Si la tabla está dañada, deséchela en el contenedor adecuado de plástico.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Planche à Découper 325x530mm Épaisseur 20mm Jaune (SBPS53GE)

1. Informations Générales :

Merci d'avoir choisi la planche à découper SBPS53GE. Ce produit est conçu pour répondre aux normes de sécurité et de qualité les plus élevées. Utilisez-le pour découper, préparer et servir vos aliments en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité :

- Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes.
- Évitez d'exposer la planche à découper à des températures extrêmes.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants, tels que des couteaux en céramique ou en acier inoxydable, sur des surfaces inappropriées.
- Nettoyez immédiatement après utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Stockez dans un endroit sec et ventilé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la planche à découper.

3. Présentation du Produit et Spécifications :

- Dimensions : 325mm x 530mm
- Épaisseur : 20mm
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Couleur : Jaune
- Résistant aux chocs et aux produits chimiques

4. Configuration et Installation :

1. Retirez la planche à découper de son emballage.
2. Nettoyez la surface avec de l'eau chaude et du savon avant la première utilisation.
3. Placez la planche à découper sur une surface plane et stable.
4. Assurez-vous que la planche est à l'écart des bords des tables pour éviter de tomber.

5. Fonctionnement :

- Utilisez la planche pour hacher, trancher et préparer vos ingrédients.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.
- Pour un meilleur résultat, utilisez des couteaux appropriés à la préparation des aliments.

6. Nettoyage et Entretien :

- Lavez la planche à découper avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez de laver la planche à découper au lave-vaisselle pour préserver sa durabilité.
- Pour des taches tenaces, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage :

- Si la planche à découper présente des déformations ou des fissures, ne l'utilisez pas et remplacez-la.
- Pour tout problème lié à l'usage quotidien, lavez la planche soigneusement et inspectez sa surface.

8. Élimination :

- Ne jetez pas la planche à découper avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques.
- Punissez-la dans un point de collecte pour les plastiques recyclables.

9. Contact :

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio 325x530mm Spessore 20mm Gialla

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio gialla 325x530mm con spessore di 20mm è progettata per l'uso professionale in cucine commerciali. Realizzata in materiale di alta qualità, garantisce durata, sicurezza e facilità di utilizzo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per il suo scopo inteso.
- Tenere lontano dalla fiamma e da fonti di calore.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Lavare accuratamente dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Non utilizzare la tavola da taglio per tagliare alimenti caldi.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima di ogni utilizzo per prevenire scivolamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325x530mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Giallo
- Materiale: Polietilene di alta qualità
- Peso: 1,5 kg
- Resistente agli urti e facile da pulire.

4. Installazione e Montaggio

La tavola da taglio è pronta all'uso e non richiede assemblaggio. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che la tavola sia ferma prima di iniziare a utilizzarla.

5. Operazione

Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tritare e preparare gli alimenti. Assicurarsi di utilizzare coltelli affilati e appropriati per il tipo di alimento. Evitare di utilizzare la tavola per alimenti non destinati al contatto con superfici destinate alla preparazione di cibo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Disinfettare regolarmente la tavola con una soluzione di candeggina diluita (1 parte di candeggina in 10 parti di acqua).
- Asciugare con un panno pulito e asciutto o lasciar asciugare all'aria.

7. Risoluzione dei Problemi

In caso di graffi visibili sulla superficie, sostituire la tavola da taglio poiché tali difetti possono accumulare batteri. Se la tavola non rimane ferma durante l'uso, controllare la superficie su cui è posizionata.

8. Smaltimento

Il prodotto è riciclabile. Seguire le normative locali sullo smaltimento dei materiali plastici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania