

# 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: SBPS53GR

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



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board 325x530mm Thickness 20mm Green (SBPS53GR)

## 1. General Information

The GGM Gastro Cutting Board SBPS53GR is designed for commercial kitchen use, crafted from high-quality materials to ensure durability, safety, and hygiene. This cutting board offers a practical and efficient surface for food preparation, minimizing contamination risks while providing a reliable tool for chefs and kitchen staff.

## 2. Safety Information

- Always inspect the cutting board for any cracks or damage before use.
- Do not use the cutting board on hot surfaces or expose it to open flames.
- Clean the cutting board before and after each use to prevent cross-contamination.
- Use appropriate cutting utensils to prevent slicing or damaging the board.
- Store the cutting board in a dry place to prevent moisture-related damage.
- This cutting board is not dishwasher safe; hand washing is recommended.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 325 x 530 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Green
- Material: Food-grade polyethylene
- Weight: [Insert weight from the page, if applicable]
- Compliance: Meets EU product safety standards

## 4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from the packaging, ensuring no remnants are left behind.
- Place the cutting board on a stable and flat surface, ensuring it is clean and dry.
- Ensure that the surface where the cutting board is placed is free from sharp objects or debris.
- Position the cutting board with the green side facing up to indicate it is ready for food preparation.

## 5. Operation

- Use the cutting board as a surface for all types of food preparation, including fruits, vegetables, meats, and bread.
- Replace or rotate the cutting board regularly to ensure even wear and tear.
- Use different boards for different types of food to adhere to hygiene practices.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the cutting board with warm, soapy water after each use.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a clean cloth.
- For deep cleaning, use a mixture of vinegar and water or a food-safe sanitizer.
- Store in a dry area away from direct sunlight to prevent warping.

## 7. Troubleshooting

- If the board becomes warped, ensure it is stored flat to help restore its shape.
- If there are persistent stains or odors, consider using a baking soda paste or specialized food-safe cleaner.
- Replace the cutting board if it shows significant signs of wear, cracks, or deep cuts.

## 8. Disposal

- When the cutting board reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations.
- Consider recycling the polyethylene material where facilities are available.
- Do not incinerate, as it may release harmful fumes.

## 9. Contact

For any questions or concerns regarding the product, please contact us:

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

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro for your kitchen needs. Enjoy safe and efficient food preparation with our cutting boards.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett 325x530mm, Dicke 20mm, Grün

## 1. Allgemeine Informationen

Das Schneidebrett ist ein hochwertiges Küchengerät, das nicht nur für das Schneiden von Lebensmitteln konzipiert ist, sondern auch höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards erfüllt. Mit seiner robusten Bauweise und dem ansprechenden Design ist es ideal für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben sowie für den Heimgebrauch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Sichere Handhabung: Bei der Verwendung sind scharfe Messer zu verwenden. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Fingern zu berühren.
- Hygiene: Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen und sicheren Ort, um Schäden zu vermeiden.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen Oberfläche liegt, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu verhindern.
- Temperatur: Das Schneidebrett ist nicht für den Einsatz in der Mikrowelle oder dem Ofen geeignet.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polyethylen (PE)
- Farbe: Grün
- Abmessungen: 325mm x 530mm
- Dicke: 20mm
- Gewicht: 1,25 kg
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 90°C
- Reinigungsmethode: Spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

1. Bereiten Sie einen stabilen Platz vor: Wählen Sie eine geeignete Arbeitsfläche in Ihrer Küche.
2. Entfernen Sie Verpackungsmaterialien: Nehmen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber und Folien.
3. Reinigung vor dem ersten Gebrauch: Waschen Sie das Schneidebrett mit warmem Seifenwasser ab und spülen Sie es gründlich.
4. Positionierung: Platzieren Sie das Brett flach auf der Arbeitsfläche.

## 5. Betrieb

- Verwendung: Legen Sie die Lebensmittel auf das Brett und verwenden Sie ein scharfes Messer, um die gewünschten Schnitte durchzuführen.
- Hygiene: Achten Sie darauf, unterschiedliche Lebensmittel (z.B. Fleisch, Gemüse) auf verschiedenen Brettern oder nach gründlicher Reinigung zu schneiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Für eine gründliche Reinigung kann das Brett auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie das Brett vor der Lagerung gut ab.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen und ersetzen Sie das Brett bei Bedarf.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel bleiben am Brett haften.
  - Lösung: Verwenden Sie Schreiböl oder Leyton Öl auf der Oberfläche, um die Rutschfestigkeit zu verbessern.
- Problem: Das Brett riecht unangenehm.
  - Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich und lassen Sie es an der Luft trocknen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Kaufen Sie bei der Entsorgung umweltfreundliche Entsorgungsmethoden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

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

Für Ihre Sicherheit und Zufriedenheit gewährleistet dieses Produkt die höchsten Qualitätsstandards.

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor Snijplank 325x530mm Dikte 20mm Groen (SBPS53GR)

## 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en restaurants. Gemaakt van hoogwaardig, duurzaam materiaal dat veilig is voor voedselcontact. Ideaal voor het snijden en voorbereiden van verschillende ingrediënten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor de beoogde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt tijdens het gebruik om uitglijden en verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Vervang de snijplank als deze niet meer veilig is.
- Houd de snijplank schoon om kruisbesmetting te voorkomen. Gebruik verschillende snijplanken voor rauw vlees en groenten.
- Vermijd het gebruik van scherpe of metalen gereedschappen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polyethyleen (geschikt voor voedselcontact)
- Ondersteuning voor hygiënisch gebruik en eenvoudig schoon te maken.

## 4. Setup en Installatie

1. Kies een vlakke, stabiele ondergrond voor het plaatsen van de snijplank.
2. Zorg ervoor dat de snijplank schoon en vrij van vuil is voordat je deze gebruikt.
3. Plaats de snijplank in de gewenste positie en zorg ervoor dat deze niet kan verschuiven tijdens het gebruik.

## 5. Bediening

- Gebruik een scherp mes en snijd met constante druk om een gelijkmatige snede te garanderen.
- Voor optimale prestaties kan het nuttig zijn om de snijplank te oliën met voedselveilige olie, maar dit is geen vereiste.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een milde, niet-corrosieve afwasmiddel.
- Spoel grondig af om zeepresten te verwijderen.
- Desinfecteer de snijplank af en toe met een verdunde oplossing van huishoudbleekmiddel en water volgens de instructies op de verpakking.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat je deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank kleeft tijdens gebruik.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de snijplank schoon en droog is voor gebruik. Controleer of de ondergrond voldoende grip biedt.
- Probleem: Beschadiging van de snijplank.  
Oplossing: Controleer regelmatig op krassen of deuken. Vervang de snijplank als deze ernstig beschadigd is.

## 8. Afvoeren

- De snijplank is recyclebaar. Controleer lokale richtlijnen voor afvalbeheer om de juiste procedures voor het recycleren van kunststof producten te volgen.
- Als de snijplank niet meer bruikbaar is, gaat deze naar het kunststofafval.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tablero de Corte 325x530mm, Grosor 20mm, Verde

## 1. Información General

El tablero de corte es un utensilio esencial en la cocina que proporciona una superficie sólida y confiable para el corte de alimentos. Este modelo específico tiene un tamaño de 325 x 530 mm y un grosor de 20 mm, lo que lo hace ideal para una variedad de tareas culinarias.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este tablero está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No lo utilice para cortar materiales duros como huesos o metal, ya que esto puede dañar el producto y representar un riesgo.
- **Superficie Antideslizante:** Asegúrese de que la superficie esté limpia y libre de grasa para evitar deslizamientos.
- **Manejo:** Siempre sujete el tablero de corte con ambas manos al operar cuchillos. No deje el tablero al borde de la mesa para evitar caídas.
- **Almacenamiento:** Guarde el tablero en un lugar seco y fresco para evitar la deformación.
- **Cuidado Personal:** Evite el contacto con los bordes cortantes al manipular cuchillos. Use guantes si es necesario.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 325 mm x 530 mm
- **Grosor:** 20 mm
- **Color:** Verde
- **Material:** Plástico de alta densidad
- **Temperatura de resistencia:** Hasta 70°C
- **Aprobaciones Sanitaria:** Certificado para uso alimentario

## 4. Configuración e Instalación

1. **Colocación:** Coloque el tablero de corte sobre una superficie plana y estable.
2. **Nivelación:** Asegúrese de que el tablero no esté inclinado y se mantenga firme durante su uso.
3. **Limpieza Inicial:** Lave el tablero con agua caliente y jabón antes de su primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.

## 5. Operación

- **Uso de Cuchillos:** Utilice cuchillos afilados y adecuados para la tarea que va a realizar. Evite usar cuchillos dentados para prolongar la vida del tablero.
- **Cortes:** Realice cortes en una sola dirección para minimizar el desgaste.
- **Refrigeración:** Si va a cortar carne o pescado, es recomendable que el producto esté refrigerado previamente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el tablero con agua caliente y jabón después de cada uso. Se puede utilizar una esponja suave.
- **Desinfección:** Periodicamente, desinfecte el tablero con una solución de agua y vinagre (1:1).
- **Secado:** Seque el tablero completamente antes de almacenarlo para evitar la proliferación de bacterias.

## 7. Solución de Problemas

- **Manchas Persistentes:** Si aparecen manchas, intente frotar con bicarbonato de sodio y agua.
- **Desgaste:** Si nota que el tablero se deforma o presenta surcos profundos, considere reemplazarlo.

## 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, póngase en contacto con las autoridades locales para conocer las opciones de reciclaje y eliminación adecuadas.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Planche à découper 325x530mm Épaisseur 20mm Verte

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins de découpe, tout en respectant les normes de sécurité et de qualité les plus élevées. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: La planche à découper est destinée à un usage alimentaire uniquement. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Sécurité alimentaire: Assurez-vous que la planche est propre avant de l'utiliser. Évitez la contamination croisée en utilisant une planche pour les produits crus et une autre pour les aliments cuits.
- Manipulation: Toujours manipuler la planche avec des mains sèches et propres pour éviter les glissades.
- Conservation: Stockez la planche à découper dans un endroit sec et frais pour éviter la déformation et la prolifération des bactéries.
- Risque de coupure: Soyez prudent lorsque vous utilisez des couteaux. Évitez de faire tomber la planche et de la laisser sur un bord de table.
- Entretien: Inspectez régulièrement votre planche à découper pour des signes d'usure. Remplacez-la si elle montre des signes de dommages ou de fissures.

## 3. Présentation et spécifications du produit

- Dimensions: 325x530 mm
- Épaisseur: 20 mm
- Couleur: Verte
- Matériau: Polyéthylène de haute densité, résistant et non absorbant
- Application: Adaptée pour une utilisation dans des cuisines commerciales et domestiques

## 4. Installation et configuration

1. Retirez la planche à découper de son emballage.
2. Nettoyez la surface de la planche avec de l'eau chaude et du savon doux pour éliminer tout résidu d'emballage.
3. Placez la planche sur une surface plane et stable, en veillant à ce qu'elle soit sécurisée et qu'il n'y ait rien à proximité qui pourrait la faire glisser.
4. Assurez-vous d'utiliser un tapis antidérapant sous la planche si nécessaire.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour couper, trancher et préparer vos aliments. Évitez de frapper ou de cogner sur la planche avec des objets lourds pour préserver son intégrité.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des couteaux adaptés aux planches en plastique afin de ne pas les rayer.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour désinfecter, utilisez une solution d'eau et de vinaigre ou un nettoyant pour surfaces alimentaires.
- Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes. Essuyez et laissez sécher à l'air libre.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.

## 7. Dépannage

- Problème: La planche glisse sur la surface.  
- Solution: Utilisez un tapis antidérapant ou placez un torchon humide en dessous.
- Problème: Rayures ou fissures dans la planche.  
- Solution: Remplacez la planche si elle est trop endommagée.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper dans la nature. Conformez-vous à la législation locale pour le recyclage des plastiques.
- Envisagez de la donner ou de la recycler dans un centre de recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Profitez de votre planche à découper !

# IT ITALIANO

Manuale di Prodotto per Tagliere Verde 325x530mm Spessore 20mm

## 1. Informazioni Generali

Questo tagliere verde è progettato per l'uso professionale in cucina. È realizzato in materiali resistenti e durevoli, ideale per la preparazione degli alimenti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Non utilizzare mai un tagliere danneggiato o deformato.
- Evitare di esporre il prodotto a fonti di calore diretto.
- Pulire accuratamente il tagliere dopo l'uso per prevenire contaminazioni.
- Tenere il tagliere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili taglienti superiori a quelli raccomandati per il materiale del tagliere.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325x530mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Resistente a macchie e odori
- Lavabile in lavastoviglie

## 4. Installazione e Configurazione

Il tagliere è pronto per l'uso non richiedendo alcuna configurazione particolare. Posizionarlo su una superficie piana e stabile prima di iniziare la preparazione degli alimenti. Assicurarsi che sia pulito e asciutto.

## 5. Funzionamento

Utilizzare il tagliere per tagliare, tritare e preparare alimenti. È adatto per frutta, verdura, carne e pesce. Si raccomanda di utilizzare diversi taglieri per diversi tipi di alimenti per evitare contaminazioni incrociate.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavato in lavastoviglie per una pulizia più profonda.
- Non utilizzare abrasivi per pulire il tagliere, poiché potrebbero graffiare la superficie.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato per prevenire la formazione di muffe.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta odori persistenti, lavarlo con una soluzione di acqua e aceto.
- Se il tagliere appare scolorito, potrebbe essere necessario sostituirlo.
- In caso di danni visibili, non utilizzare il tagliere fino a quando non è riparato o sostituito.

## 8. Smaltimento

Il tagliere è riciclabile. Quando non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali per il riciclaggio della plastica.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania