

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: SBPS53R

Cutting board - 325x530mm - Thickness 20mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board 325x530mm Thickness 20mm Red (SBPS53R)

1. General Information

The SBPS53R Cutting Board is designed for food preparation in various culinary environments. Its size and thickness provide a sturdy surface suitable for cutting, chopping, and slicing. The vibrant red color indicates its specific use for raw meats, aligning with food safety practices.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is for food preparation only. Do not use for purposes other than intended.
- Surface Maintenance: Inspect the surface regularly for deep cuts or damage. Replace the board if any cracks or grooves develop that could harbor bacteria.
- Cleaning: Always clean the cutting board thoroughly after each use to prevent cross-contamination.
- Heat Resistance: Do not expose the cutting board to direct heat sources such as stovetops or ovens.
- Chemical Exposure: Avoid using aggressive cleaning agents that may degrade the surface of the board.
- Storage: Store the cutting board in a dry place to avoid moisture accumulation that leads to mold growth.

3. Product Specifications

- Model Number: SBPS53R
- Dimensions: 325 x 530 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: To be determined (please check the product box for exact weight)

4. Setup and Installation

1. Location: Place the cutting board on a flat, stable surface that can support its size and weight.
2. Preparation: Ensure the surface underneath is clean and dry before placing the cutting board.
3. Stabilization: If the cutting board slides during use, consider using a damp cloth or purchase non-slip mats designed for kitchen use.
4. Readiness: Before starting your food prep, verify that the board is clean and ready for use.

5. Operation

- Place the cutting board on a stable surface before using it for food preparation.
- Use a sharp knife suited for the type of food you are preparing to ensure cleaner cuts and reduce effort.
- Ensure to use the appropriate side of the board according to the food type (e.g., red side for raw meat).
- After use, slice gently and avoid using excessive force to prolong the life of the cutting board.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water. Rinse thoroughly with clean water.
- For sanitization, use a solution of one tablespoon of unscented liquid chlorine bleach in one gallon of water. Apply and let it sit for a few minutes before rinsing.
- Dry the cutting board completely before storing it.
- Avoid soaking in water for extended periods; this can warp the material.
- Store in a dry, cool place to prevent bacterial growth.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board is warping.
 - Solution: Ensure it is not placed in direct sunlight or stored in damp areas.
- Issue: Unpleasant odor.
 - Solution: Clean thoroughly with a baking soda paste and let it air dry.
- Issue: Cuts or grooves developing.
 - Solution: Consider replacing the cutting board if extensive damage is present.

8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local regulations regarding plastic waste. If the cutting board is no longer usable, ensure it is recycled wherever possible. Avoid disposing of it in regular trash unless recycling is not an option.

9. Contact

For further information, inquiries, or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our SBPS53R Cutting Board. We hope it serves you well in your culinary adventures.

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das Schneidebrett 325x530mm - Dicke 20mm - Rot (SBPS53R)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Schneidebrett SBPS53R entschieden haben. Dieses hochwertige Schneidebrett ist ideal für den gewerblichen und privaten Gebrauch in der Küche. Mit einer stabilen und hygienischen Oberfläche sorgt es für ein effizientes Arbeiten beim Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Schnittfläche sauber und trocken ist, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Schneiden Sie keine heißen Lebensmittel auf dem Brett, um Verformungen zu verhindern.
- Verwenden Sie scharfe Messer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Maße: 325 x 530 mm
- Dicke: 20 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Rot
- Ideal für: Fleisch- und Gemüseverarbeitung

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf mögliche Beschädigungen. Bei Beschädigungen nutzen Sie es nicht und kontaktieren Sie den Kundendienst.
3. Wählen Sie eine stabile Arbeitsfläche in Ihrer Küche.
4. Platzieren Sie das Schneidebrett auf der Arbeitsfläche, wobei die rutschfeste Seite nach unten zeigt.
5. Stellen Sie sicher, dass das Brett sicher und stabil steht, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.

5. Bedienung

- Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, sicher auf der Oberfläche des Schneidebretts.
- Nutzen Sie ein scharfes Messer, um die Lebensmittel gleichmäßig zu schneiden.
- Achten Sie darauf, die Finger während des Schneidens von der Klinge fernzuhalten.

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.
- Desinfizieren Sie das Brett nach der Verarbeitung von rohen Lebensmitteln.
- Lassen Sie das Schneidebrett vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie es lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Schneidebrett rutscht während des Gebrauchs.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett steht, sauber und trocken ist.
- Problem: Risse oder Beschädigungen treten auf.
 - Lösung: Überprüfen Sie das Schneidebrett regelmäßig. Bei Auffälligkeiten das Produkt nicht verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Bitte recyceln Sie das Produkt, wo möglich.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 325x530mm Dikte 20mm Rood

1. Algemene informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het snijden van verschillende voedselsoorten. De plank heeft een robuuste constructie en kan gemakkelijk worden schoongemaakt, waardoor hij perfect is voor intensief gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor zijn beoogde doel, namelijk het voorbereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt voordat u begint met snijden om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op andere materialen dan de snijplank om beschadiging te voorkomen.
- Houd de snijplank buiten bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.
- Reinigen met heet water en een geschikte reinigingsmiddel om een optimale hygiëne te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: HPL (Hoge Druk Laminaat)
- Geschikt voor gebruik in professionele keukens

4. Opzet en installatie

Plaats de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond. Zorg ervoor dat de plank voldoende ruimte heeft rondom voor een veilige snijervaring. Controleer of de ondergrond schoon en droog is voordat u de snijplank plaatst.

5. Gebruik

Snijd voedsel met een geschikt mes en gebruik de snijplank om te voorkomen dat andere oppervlakken in de keuken worden beschadigd. Wij raden aan om andere snijplanken te gebruiken voor rauw vlees en groenten om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Schoonmaak en onderhoud

Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Laat de plank aan de lucht drogen of droog deze met een schone doek. Vermijd agressieve chemicaliën of schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Bij beschadigingen aan het oppervlak, zoals krassen, kunt u deze licht opschuren met fijn schuurpapier en opnieuw schoonmaken.
- Indien de snijplank niet goed schoonmaakt, controleer dan of u de juiste reinigingsmiddelen gebruikt en dat u deze grondig schoonmaakt.

8. Afvoer

Aan het einde van de levensduur kan de snijplank worden weggegooid bij het restafval. Zorg ervoor dat dit gebeurt volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar 325x530mm (Grosor 20mm - Roja)

1. Información General

La tabla de cortar roja con dimensiones de 325x530mm y un grosor de 20mm es ideal para su uso en cocinas comerciales y domésticas. Diseñada con materiales de alta calidad, es resistente y fácil de limpiar, lo que la convierte en una herramienta indispensable para chefs y amantes de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta tabla de cortar está diseñada exclusivamente para el corte de alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- Superficie de trabajo limpia: Asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia y libre de contaminantes antes de su uso para evitar contaminación cruzada.
- Uso de cuchillos: Utilice cuchillos afilados y adecuados para prolongar la vida útil de la tabla y evitar lesiones.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco. Evite la exposición directa a la luz solar y fuentes de calor para evitar deformaciones.
- Manejo: Manipule la tabla con las manos secas y limpias para evitar resbalones o caídas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 325mm x 530mm
- Grosor: 20mm
- Color: Rojo
- Material: Plástico de alta calidad, resistente a impactos y deformaciones.
- Uso: Apto para uso alimentario.

4. Configuración e Instalación

1. Preparación del área: Elija un área de trabajo limpia y plana.
2. Posicionamiento: Coloque la tabla en la superficie de trabajo, asegurándose de que esté nivelada.
3. Comprobación: Asegúrese de que no haya humedad ni suciedad bajo la tabla antes de empezar a utilizarla.

5. Operación

1. Corte de alimentos: Coloque los alimentos sobre la tabla y utilice un cuchillo adecuado para cortar.
2. Evitar el deslizamiento: Para mayor seguridad, coloque un paño húmedo debajo de la tabla si se desliza.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso. Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Desinfección: Para una limpieza profunda, desinfecte la tabla con una solución de vinagre y agua o productos aprobados para el uso alimentario.
- Secado: Seque la tabla con un paño limpio o déjela secar al aire en posición vertical.

7. Resolución de Problemas

- Deslizamiento: Si la tabla se desliza, utilice un paño húmedo debajo para mayor estabilidad.
- Olores persistentes: Si la tabla retiene olores, desinfecte con una solución de agua y vinagre.
- Rayones: Las marcas de cuchillos son normales; sin embargo, si la tabla está muy dañada, considere reemplazarla.

8. Disposición

Al final de su vida útil, dispose de la tabla de cortar de acuerdo con las normativas locales sobre residuos plásticos. Consulte con su autoridad local si tiene dudas sobre la correcta eliminación.

9. Contacto

Para más información o atención al cliente, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur pour la planche à découper 325x530mm épaisseur 20mm rouge

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper rouge de 325x530mm et d'une épaisseur de 20mm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins variés de la cuisine professionnelle et domestique. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est durable et facile à utiliser.

2. Informations de sécurité

- Assurez-vous que la planche est placée sur une surface stable pour éviter tout glissement.
- Ne pas utiliser la planche pour des aliments chauds, car cela peut endommager le matériau.
- Évitez de couper des aliments trop durs qui pourraient rayer la surface.
- Ne pas utiliser des produits chimiques agressifs pour le nettoyage.
- Gardez la planche hors de portée des enfants lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne pas exposer la planche à la chaleur excessive ou à des sources de flamme.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 325x530mm
- Épaisseur : 20mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Rouge
- Homologation : Conforme aux normes de sécurité et d'hygiène alimentaire.

4. Installation et configuration

- Retirez la planche de son emballage.
- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Placez la planche sur une surface propre, plane et sèche.
- Assurez-vous que la planche ne glisse pas ; si nécessaire, placez un tapis antidérapant en dessous.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux adaptés pour la coupe des aliments.
- Pour éviter les contaminations croisées, utilisez des planches différentes pour les viandes et les légumes.
- Après utilisation, retirez les restes alimentaires de la planche.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez de mettre la planche au lave-vaisselle, car cela peut l'endommager.
- Vérifiez régulièrement la planche pour détecter d'éventuelles fissures ou rayures pouvant accumuler des bactéries.

7. Dépannage

- Si la planche se déforme : éviter l'exposition à des températures extrêmes, stocker dans un endroit frais et sec.
- En cas de rayures profondes : poncez légèrement la surface avec un papier de verre fin et nettoyez.
- Si des taches persistent, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter doucement.

8. Élimination

- Pour éliminer la planche, réutilisez-la si possible ou recyclez-la selon les directives locales.
- Ne la jetez pas dans des décharges non désignées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction et fait de votre expérience culinaire un vrai plaisir.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Questa tavola da taglio rossa (modello SBPS53R) è progettata per soddisfare le esigenze professionali in cucina. Realizzata in materiale di alta qualità, è ideale per la preparazione di alimenti in sicurezza e con facilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per scopi culinari.
- Non utilizzare utensili taglienti in modo eccessivo per evitare di danneggiare la superficie.
- Lavare la tavola prima e dopo ogni uso per prevenire contaminazioni alimentari.
- Conservare la tavola in un luogo asciutto e fresco per evitare muffe o deterioramenti.
- Non esporre la tavola a temperature elevate o a fonti dirette di calore.
- Assicurarsi che la superficie su cui si appoggia la tavola sia stabile e sicura per prevenire incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325 x 530 mm
- Spessore: 20 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Plastica resistente e igienica
- Uso: Professionale e domestico
- Antiscivolo: Sì

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione con attenzione.
2. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la superficie non presenti umidità o sostanze che possano compromettere l'aderenza dell'utensile da taglio.
4. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva; la tavola è pronta per l'uso.

5. Operazione

- Utilizzare un coltello adatto per affettare gli alimenti sulla tavola da taglio.
- Evitare di tagliare cibi molto duri che potrebbero graffiare la superficie.
- Alternare l'uso dei lati per prolungare la durata della tavola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e detersivo dopo ogni utilizzo.
- Non immergere completamente in acqua per lungo tempo.
- Sterilizzare la superficie con una soluzione di aceto e acqua per l'igiene.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta segni di usura, considerare di sostituirla con un nuovo prodotto.
- In caso di odori persistenti, effettuare una pulizia più approfondita utilizzando bicarbonato di sodio.

8. Smaltimento

- Smaltire la tavola da taglio in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare nel compost; utilizzare i canali di riciclaggio appropriati per la plastica.

9. Contatti

Per maggiori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania