

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: SBPS53W

Cutting board - 325x530mm - Thickness 20mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board 325x530mm (Thickness 20mm) - White (SBPS53W)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board SBPS53W. This high-quality cutting board is designed for durability and efficiency in food preparation. Made from food-grade material, it ensures safety and hygiene in the kitchen.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping.
- Ensure that the board is cleaned and sanitized regularly to avoid cross-contamination.
- Avoid using knives with exceptionally serrated edges as they may damage the surface of the board.
- Do not place the cutting board in the oven, microwave, or dishwasher unless otherwise stated.
- Keep the cutting board away from excessive heat sources and do not expose it to direct flames.
- Inspect the cutting board regularly for signs of wear or damage and replace if necessary.

3. Product Specifications

- Dimensions: 325mm x 530mm
- Thickness: 20mm
- Color: White
- Material: Food-grade plastic
- Weight: [Insert weight if available]

4. Setup and Installation

1. Ensure the surface where the cutting board will be used is clean and dry.
2. Place the cutting board on the designated area, ensuring it is stable and level.
3. If using in a commercial kitchen setting, ensure sufficient space around the cutting board for ease of use during food preparation.

5. Operation

- Utilize the cutting board for slicing, dicing, and chopping various food items.
- When using multiple cutting boards, designate specific boards for specific food groups (e.g., raw meats, vegetables) to minimize cross-contamination.
- For best practices, use separate utensils for each food group.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm water and mild detergent after each use.
- Rinse thoroughly and allow the board to air dry completely before storage.
- For deeper cleaning, a solution of vinegar and water can be used; allow it to sit briefly before rinsing.
- Store the cutting board in a dry area, avoiding damp environments.

7. Troubleshooting

- If the cutting board develops deep cuts or scratches, consider replacing it to maintain hygiene.
- If the board retains odors, use a baking soda paste to scrub the surface, then rinse thoroughly.
- Ensure the board does not warp or bend; if it does, discontinue use.

8. Disposal

- If the cutting board has reached the end of its lifespan, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.
- Ensure that it is properly recycled if possible, as part of eco-friendly practices.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Cutting Board SBPS53W. Enjoy a safer and more efficient cooking experience.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett 325x530mm (Dicke 20mm) - Weiß

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett entschieden haben. Dieses Produkt wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für den privaten Gebrauch entwickelt. Es bietet eine ideale Oberfläche zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Schneidebrett auf einer stabilen und ebenen Fläche zu platzieren, um ein Verrutschen während der Benutzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich geeignete, scharfe Messer, um Beschädigungen der Oberfläche zu verhindern.
- Das Schneidebrett ist nur für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Halten Sie es von chemischen Substanzen fern.
- Bei sichtbaren Schäden (Risse, Verfärbungen) das Brett sofort außer Betrieb nehmen.
- Nach jedem Gebrauch reinigen, um Keim- und Bakterienwachstum zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 325 x 530 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Weiß
- Material: Lebensmittelechter Kunststoff
- Gewicht: [Produktgewicht hier einfügen]
- Temperaturbeständigkeit: [Temperaturbereich hier einfügen]

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Mängel.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Brettes sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie das Brett auf einer stabilen, glatten Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett sicher und fest steht, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.

5. Bedienung

- Verwenden Sie das Schneidebrett für verschiedene Lebensmittel (Fleisch, Gemüse, Brot etc.), um die Verwendung zu maximieren.
- Schneiden Sie in einer kontrollierten Bewegung, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Wechseln Sie das Schneidebrett regelmäßig, um eine hygienische Vorbeugung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Brett mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch. Harte Scheuermittel sind zu vermeiden.
 - Um Bakterien abzutöten, kann das Schneidebrett in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden (bitte Herstelleranweisungen beachten).
- An einem trockenen Ort aufbewahren. Direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.

7. Fehlersuche

- Falls das Schneidebrett sich verformt oder Risse aufweist, ist es nicht mehr zu verwenden.
- Bei Verfärbungen oder Geruchsbildung nach der Reinigung Kontakt mit dem Hersteller aufnehmen.
- Bei allgemeinen Fragen oder Bedenken wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

- Das Schneidebrett sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle entsorgt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor der Entsorgung in einem recyclingfähigen Zustand ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank 325x530mm Dikte 20mm Wit (SBPS53W)

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een duurzame en hygiënische oplossing voor voedselbereiding. Gemaakt van hoogwaardig kunststof, is deze snijplank ideaal voor het snijden, hakken en bereiden van vers voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een scherp mes voor optimale prestaties en om ongevallen te voorkomen.
- Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van de snijplank voor het snijden van zeer harde materialen die schade kunnen veroorzaken.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Laat de snijplank niet in direct zonlicht liggen om verkleuring te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op slijtage of beschadigingen. Vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 mm x 530 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Wit
- Geschikt voor: Voedselbereiding

4. Setup en Installatie

1. Haal de snijplank uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de snijplank op een schone, vlakke ondergrond in uw keuken. Zorg ervoor dat de ondergrond stabiel is voor veilig gebruik.
3. De snijplank is direct klaar voor gebruik, er zijn geen verdere installatiestappen nodig.

5. Bediening

- Gebruik de snijplank voor het snijden van groenten, vlees, vis en brood.
- Zorg ervoor dat de snijplank altijd schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Na gebruik, snijdt u de beschadigde of gekleurde delen van de snijplank af, indien nodig, voor hygiënische redenen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank met warm water en een mild schoonmaakmiddel na elk gebruik.
- Spoel grondig af en laat aan de lucht drogen.
- Vermijd het gebruik van agressieve chemicaliën of schuurmiddelen om de snijplank te reinigen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats, uit de buurt van directe hittebronnen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank vertoont verkleuring.
Oplossing: Reinig met een oplossing van baking soda en water om verkleuring te verminderen.
- Probleem: Snijplank is beschadigd of vertoont diepe krassen.
Oplossing: Vervang de snijplank voor optimale hygiëne en veiligheid.
- Probleem: Snijplank glijdt tijdens gebruik.
Oplossing: Plaats een vochtige doek onder de snijplank voor extra grip.

8. Afvoer

- Deze snijplank is volledig recyclebaar.
- Gooi de snijplank weg volgens de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen.
- Zorg ervoor dat de snijplank niet in de reguliere huishoudelijke afvalbak terecht komt.

9. Contact

Voor vragen of 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 Blanca

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Tabla de Cortar de 325x530 mm con un grosor de 20 mm. Este producto está diseñado para facilitar la preparación de alimentos en entornos domésticos y comerciales. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta tabla de cortar está destinada exclusivamente para el corte de alimentos. No se debe utilizar para otros propósitos.
- **Superficie Antideslizante:** Asegúrese de que la superficie donde se coloca la tabla sea estable y plana para evitar deslizamientos.
- **Cuchillos Adecuados:** Utilice cuchillos afilados y adecuados para evitar lesiones y dañar la superficie de la tabla.
- **Manejo:** Levante la tabla con ambas manos para evitar lesiones.
- **Limpieza:** Limpie la tabla después de cada uso con agua y detergente. No exponga a temperaturas extremas o productos químicos abrasivos.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco. Evite la exposición prolongada a la luz solar directa.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 325 mm x 530 mm
- **Grosor:** 20 mm
- **Color:** Blanco
- **Material:** Plástico de alta calidad, resistente y apto para contacto con alimentos
- **Uso:** Uso comercial y doméstico

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Retire la tabla de su embalaje.
- **Paso 2:** Coloque la tabla en una superficie plana, asegurando que esté estable.
- **Paso 3:** Si la tabla tiene un lado antideslizante, asegúrese de que esté en contacto con la superficie para mayor seguridad. No necesita ningún tipo de instalación adicional.

5. Operación

Para usar la tabla de cortar, simplemente colóquela en una superficie plana, elija su cuchillo adecuado y comience a cortar los alimentos deseados. Mantenga siempre los utensilios en un ángulo seguro y evite movimientos bruscos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla después de cada uso con agua tibia y detergente suave.
- Para sanitizar, puede utilizar una solución de agua con vinagre o un desinfectante compatible.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la proliferación de bacterias.

7. Resolución de Problemas

- **Problema:** La tabla se desliza durante el uso.
Solución: Asegúrese de que la superficie donde se coloca sea plana y seca.
- **Problema:** Manchas de alimentos que no se quitan.
Solución: Intente limpiar con bicarbonato de sodio y agua para exfoliar suavemente la mancha.

8. Eliminación

Cuando la tabla de cortar llegue al final de su vida útil, suministre el producto a un punto de reciclaje de plásticos. No la deseche en el contenedor de basura normal.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, contáctenos:

- 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

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper de 325x530mm et d'une épaisseur de 20mm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la cuisine et des particuliers, offrant durabilité et praticité.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les instructions de sécurité suivantes :

- Utilisation appropriée : Ce produit est conçu uniquement pour la découpe des aliments. Ne l'utilisez pas pour des matériaux non alimentaires.
- Surface stable : Assurez-vous que la planche est placée sur une surface plane et stable pour éviter tout glissement.
- Utilisation des couteaux : Utilisez des couteaux adaptés pour éviter d'endommager la surface de la planche.
- Évitez la chaleur : Ne placez pas la planche à proximité de sources de chaleur pour éviter toute déformation.
- Nettoyage immédiat : Nettoyez les déversements immédiatement pour éviter les accidents de glissement.

3. Présentation du produit et spécifications

La planche à découper est fabriquée à partir de matériaux de haute qualité, garantissant une robustesse et une résistance à l'eau.

Données Techniques

- Dimensions : 325x530 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polypropylène
- Couleur : Blanc

4. Installation et Configuration

1. Surface de travail : Choisissez une surface de travail propre et sèche.
2. Placement : Déballez la planche et placez-la sur la surface de votre choix. Assurez-vous qu'elle est stable.
3. Préparation : Avant utilisation, lavez la planche à l'eau chaude savonneuse puis rincez-la et séchez-la.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la planche à découper :

1. Placez-la sur la surface choisie.
2. Positionnez les aliments à découper sur la planche.
3. Utilisez un couteau approprié pour trancher les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Désinfection : Étant donné que cette planche est utilisée pour des aliments, désinfectez-la régulièrement avec une solution d'eau et de vinaigre ou un désinfectant alimentaire approprié.
- Séchage : Laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un chiffon propre.

7. Dépannage

- Difficulté à nettoyer : Si des taches persistent, frottez la surface avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Odeur tenace : Utilisez du jus de citron ou du vinaigre pour éliminer les odeurs.
- Glissement : Assurez-vous que la surface est propre et sèche. Si nécessaire, utilisez un dessous de plat antidérapant.

8. Élimination

Lorsque la planche à découper atteint la fin de sa vie utile, éliminez-la conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne la jetez pas dans la nature.

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

La nostra tavola da taglio di dimensioni 325x530mm e spessore 20mm è realizzata in materiale di alta qualità, progettata per un uso intensivo in ambienti professionali di cucina. Questo prodotto è perfetto per garantire igiene e sicurezza durante la preparazione degli alimenti.

Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che la tavola da taglio sia posizionata su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Non utilizzare la tavola da taglio per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare di utilizzare utensili affilati in modo eccessivo sulla superficie per prolungarne la durata.
- Pulire immediatamente eventuali fuoriuscite per prevenire scivolamenti.
- Non esporre la tavola a temperature estreme o fonti di calore diretto.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325x530mm
- Spessore: 20mm
- Materiale: plastica ad alta densità
- Colore: bianco
- Resistente a graffi e macchie
- Facile da pulire e igienizzare

Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie di lavoro piana e stabile.
2. Posizionare la tavola da taglio in un'area dove possa essere facilmente raggiunta durante la preparazione degli alimenti.
3. Assicurarsi che la tavola sia totalmente pulita prima dell'uso.
4. Se necessario, utilizzare cuscinetti antiscivolo sotto la tavola per migliorarne la stabilità.

Operazione

- Utilizzare utensili adatti per il taglio degli alimenti.
- Alternare l'uso delle due facce della tavola per prolungarne la vita utile.
- Non utilizzare mai utensili metallici o affilati che potrebbero danneggiare la superficie.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere gli odori con una soluzione di aceto e acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Controllare regolarmente la tavola per verificare segni di usura e sostituire se necessario.

Risoluzione dei Problemi

Problema: Macchie persistenti sulla superficie

Soluzione: Provare a pulire con bicarbonato di sodio e acqua. Se le macchie persisteranno, considerare la sostituzione.

Problema: La tavola si muove durante l'uso

Soluzione: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia piana. Utilizzare cuscinetti antiscivolo se necessario.

Disposizione

Al termine della vita utile, smaltire la tavola da taglio in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettarla nel normale pattume ma portarla a un centro di riciclaggio autorizzato.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania