

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: SBPT25SET

(6 pieces) Cutting board set - 250x400mm - Thickness 10mm - Multi-colored



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

EN ENGLISH

Product Manual for 6 Pieces Cutting Board Set (250x400mm Thickness 10mm Multi-Colored)

1. General Information

Thank you for choosing the 6 Pieces Cutting Board Set. This versatile kitchen tool is perfect for all your food preparation needs. The set includes six multi-colored cutting boards that are ideal for preventing cross-contamination while preparing different food types.

2. Safety Information

- Personal Injury: Always use a cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping or sliding while cutting.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting; avoid excessive force which may lead to slips.
- Food Safety: Wash your cutting boards with warm, soapy water before and after use, especially after cutting raw food.
- Avoid Sharp Objects: Do not use knives, forks, or other sharp objects that can scratch the surface of the cutting boards, as they may compromise the integrity and hygiene.
- Storage: Store your cutting boards in a dry area away from heat sources to maintain their condition.

3. Product Specifications

- Dimensions: 250 x 400 mm
- Thickness: 10 mm
- Material: Food-safe plastic
- Color: Multi-colored for easy identification

4. Setup and Installation

- Unpack the cutting board set and place it on a clean, flat surface.
- Ensure all boards are free from dust and debris before use.
- There is no assembly required; the boards are ready to use immediately.

5. Operation

- Place the desired cutting board on a flat surface.
- Select your knife and food items for preparation.
- For best results, designate different boards for different food types (e.g., vegetables, meats) to prevent cross-contamination.
- After use, wash board with warm soapy water and rinse thoroughly.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the cutting boards with warm, soapy water after each use.
- Do not place in the dishwasher unless specified, as it may warp or damage the material.
- Store in a dry area to prevent mold and odors.

7. Troubleshooting

- Board Warping: If boards become warped, try soaking them in warm water for a few minutes and then placing them flat to dry.
- Stains: For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water to scrub the area gently.
- Odors: To remove odors, sprinkle baking soda on the surface and let it sit for 15-20 minutes before rinsing off.

8. Disposal

- At the end of their life cycle, dispose of the cutting boards in accordance with local waste disposal regulations.
- These boards are recyclable; check with local recycling programs to see if they accept plastic cutting boards.

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 our product. Enjoy your cooking experience with the 6 Pieces Cutting Board Set!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das 6-teilige Schneidebrett-Set

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 6-teiligen Schneidebrett-Sets. Dieses Set ist ideal zum Zubereiten von Lebensmitteln in der Küche. Jedes Brett hat die perfekte Größe für verschiedene Lebensmittel und hilft, Geschmäcker und Gerüche zu trennen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneidebretter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Bretter von Wärmequellen fern.
- Verwenden Sie die Bretter nicht als Unterlage für heiße Töpfe oder Pfannen.
- Reinigen Sie die Bretter regelmäßig, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Bretter an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Bei Rissen oder Absplitterungen in den Brettern, verwenden Sie sie nicht weiter.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polypropylen
- Abmessungen: 250 x 400 mm
- Dicke: 10 mm
- Farbe: Mehrfarbig (jede Platte hat eine andere Farbe)
- Antibakterielle Oberfläche: Ja
- Rutschfeste Unterseite: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie alle Bretter aus der Verpackung und entfernen Sie etwaige Schutzfolien.
- Stellen Sie die Bretter auf eine saubere, trockene Oberfläche.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Bretter mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abspülen.
- Trocknen Sie die Bretter gründlich ab, bevor Sie sie verwenden oder lagern.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Bretter auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Schneiden Sie knochenhaltige Lebensmittel auf den dafür vorgesehenen Brettern, um Schäden zu vermeiden.
- Für die Zubereitung von rohem Fleisch verwenden Sie das entsprechende Brett, um Geschmackskontaminationen zu verhindern.
- Nach der Verwendung jedes Brettes, reinigen Sie es sorgfältig vor der nächsten Nutzung.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Bretter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel ab.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder harte Schwämme zur Reinigung.
- Lassen Sie die Bretter an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab.
- Lagern Sie die Bretter an einem kühlen, trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Brett ist rutschig
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterseite sauber und trocken ist.
- Problem: Gerüche bleiben am Brett haften
Lösung: Verwenden Sie eine Mischung aus Wasser und Essig zur Reinigung.
- Problem: Brett hat Risse oder Absplitterungen
Lösung: Stellen Sie die Nutzung sofort ein und ersetzen Sie das Brett.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Bretter gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffe. Wenn das Produkt nicht mehr benutzt werden kann, recyceln Sie es, wo möglich.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het 6-delige Snijplankenset

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van het 6-delige snijplankenset van GGM Gastro. Deze snijplanken zijn ontworpen om aan de hoogste kwaliteitsnormen te voldoen en zijn ideaal voor gebruik in commerciële keukens en thuis. Dit set bevat snijplanken in verschillende kleuren, wat helpt bij het voorkomen van kruisbesmetting van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank voor het snijden van voedsel om beschadiging van de werkoppervlakken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van beschadigde of versleten snijplanken.
- Was uw handen en alle keukengerei grondig voordat u begint met het bereiden van voedsel.
- Gebruik verschillende snijplanken voor verschillende soorten voedsel (bijv. rauw vlees, groenten, fruit) om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplanken op een droge plek om schimmel- en bacteriegroei te voorkomen.

3. Product specificaties

- Afmetingen: 250 x 400 mm
- Dikte: 10 mm
- Materiaal: Kunststof (specifieke kunststofsoort niet gespecificeerd)
- Kleur: Multi-kleur

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de snijplanken uit de verpakking.
2. Controleer de snijplanken op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Kies een geschikte, vlakke en schone ondergrond om de snijplanken te gebruiken.
4. Plaats de snijplanken in een goed bereikbare en droge locatie in de keuken.
5. Zorg ervoor dat de snijplanken bij gebruik stevig op hun plek blijven liggen om ongelukken te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

- Plaats de snijplank op een stabiele ondergrond.
- Gebruik een scherp mes voor het beste snijresultaat.
- Na gebruik, reinig de snijplank grondig met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik bij voorkeur de snijplanken van kleuren die overeenkomen met de voedingsmiddelen die u bereidt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik wast u de snijplanken met warm zeepwater.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Voor een grondige reiniging, kunt u de snijplanken in de vaatwasser plaatsen (waar toegestaan).
- Droog de snijplanken volledig af voordat u ze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is niet goed schoon.
 - Oplossing: Reinig opnieuw met een mengsel van azijn en water of gebruik een mild schuurmiddel.
- Probleem: Snijplank vertoont scheuren.
 - Oplossing: Vervang de snijplank om kruisbesmetting te voorkomen.
- Probleem: Snijplank schuift tijdens gebruik.
 - Oplossing: Zorg voor een droge en vlakke ondergrond; gebruik eventueel een snijplank houder.

8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar. Wanneer het aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat u de snijplanken correct weggooit volgens uw lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen, technische ondersteuning of verdere informatie, kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Tablas de Cortar Multicolor de 6 Piezas

1. Información General

Gracias por elegir el Juego de Tablas de Cortar Multicolor de 6 Piezas. Este set es ideal para la preparación de alimentos en entornos domésticos y profesionales, ofreciendo una base segura y funcional para cortar y preparar ingredientes.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice las tablas de cortar únicamente para su propósito previsto, es decir, cortar y preparar alimentos.
- Superficie de corte: Asegúrese de colocar las tablas sobre superficies estables y planas para evitar deslizamientos.
- Cuchillos: Utilice cuchillos afilados y adecuados para cortar alimentos. Mantenga las cuchillas lejos de los bordes de la tabla al trabajar.
- Calor: No exponga las tablas a altas temperaturas. No use en horno, microondas o cerca de fuentes de calor.
- Limpieza: Limpie las tablas inmediatamente después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.
- Almacenamiento: Almacene las tablas en un lugar seco y fresco, alejadas de la luz solar directa y la humedad.
- Inspección: Revise regularmente las tablas por daños. Si hay grietas o desgastes, reemplácelas.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material: Polietileno
- Dimensiones: 250 x 400 mm
- Grosor: 10 mm
- Color: Multicolor (varios colores para separación de alimentos)
- Cantidad: 6 piezas

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire las tablas de su embalaje.
- Paso 2: Lave las tablas con agua caliente y un detergente suave antes de su primer uso.
- Paso 3: Coloque la tabla donde desee usarla, asegurándose de que esté en una superficie plana y estable.

5. Operación

- Coloque la tabla en la superficie de trabajo.
- Use una tabla de color diferente para cada tipo de alimento (por ejemplo, carne, pescado, vegetales) para evitar la contaminación cruzada.
- Cortar los alimentos usando un cuchillo adecuado, asegurándose de mantener la mano que sostiene el alimento alejada de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las tablas de cortar con agua caliente y jabón después de cada uso.
- No use esponjas abrasivas para evitar rayones.
- Para desinfectar, se puede usar una solución de agua y vinagre.
- Seque las tablas completamente antes de almacenarlas para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Superficie rugosa: Si la tabla está desgastada, considere lijar suavemente el área afectada o reemplazar la tabla.
- Manchas persistentes: Use bicarbonato de sodio y agua para eliminar manchas difíciles.
- Olores: Lave con una mezcla de agua y jugo de limón para eliminar olores.

8. Eliminación

- Estas tablas son reciclables. Consulte las normativas locales sobre la correcta eliminación de plásticos. No arroje en residuos orgánicos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o requiere asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : Ensemble de Planche à Découper 6 Pièces

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre ensemble de planches à découper. Cet ensemble comprend six planches colorées, idéales pour amortir les coupures avec précision et garantir la sécurité alimentaire. Fabriquées en matériau durable, ces planches sont conçues pour répondre aux normes de sécurité les plus élevées.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser les planches à découper pour des aliments abrasifs sans protection.
- Risque de glissement : Toujours stabiliser la planche sur une surface plane. Utiliser un chiffon humide sous la planche pour éviter qu'elle glisse.
- Chauffage : Éviter d'exposer les planches à des températures élevées (ne pas les utiliser dans un four ou micro-ondes).
- Nettoyage : Toujours nettoyer après utilisation pour éviter la contamination croisée. Les surfaces doivent être désinfectées après utilisation.
- Stockage : Ranger les planches dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions : 250 x 400 mm
- Épaisseur : 10 mm
- Matériau : Polypropylène, résistant aux chocs et aux coupures
- Couleurs : Multicolore, facilitant le tri des aliments
- Poids : Légères pour une manipulation aisée

4. Installation et Mise en Place

1. Retirer les planches de l'emballage.
2. Laver les planches à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Placer la planche sur une surface propre et sèche.
4. Si désiré, utiliser un chiffon humide sous la planche pour un meilleur maintien.

5. Fonctionnement

- Utilisez chaque planche pour différents types d'aliments (viande, légumes, fruits) afin d'éviter la contamination croisée.
- Pour un maximum de durabilité, utilisez un couteau adapté à chaque type de planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation ou placez-les dans le lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface de la planche.
- Séchez complètement avant de ranger pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- La planche glisse : Assurez-vous d'utiliser un chiffon humide en dessous.
- Rayures visibles : Cela est normal. Utilisez uniquement des couteaux adaptés pour réduire les marques.
- Odeur persistante : Laver avec du bicarbonate de soude et rincer soigneusement.

8. Élimination

Assurez-vous de recycler les matériaux d'emballage. Pour éliminer les planches, vérifiez les règlements locaux concernant la disposition du plastique.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci pour votre confiance en notre produit. Nous espérons que cet ensemble de planches à découper répondra à toutes vos attentes.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di 6 Taglieri Colorati 250x400mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Set di 6 Taglieri Colorati 250x400mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di cucina quotidiana, fornendo superfici igieniche e versatili per la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Prima dell'uso, assicurarsi che i taglieri siano puliti e privi di sostanze estranee.
- Utilizzare sempre un tagliere adeguato per il tipo di alimento (carne, verdura, pesce).
- Non utilizzare i taglieri per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare l'esposizione prolungata alla luce solare per prevenire il deterioramento dei colori.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive durante la pulizia.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 250x400mm
- Spessore: 10mm
- Materiale: Plastica alimentare
- Colori: Multicolore
- Resistente a macchie e odori
- Facilmente impilabili per una facile conservazione

4. Installazione e Montaggio

Il set di taglieri non richiede installazione. Seguire questi passaggi per un corretto utilizzo:

- Scegliere il tagliere in base al tipo di alimento da preparare.
- Posizionare il tagliere su una superficie stabile e piana.
- Assicurarsi che il tagliere sia asciutto per evitare scivolamenti durante l'uso.

5. Operazione

- Utilizzare un coltello affilato per ottenere risultati migliori.
- Lavare le mani e gli utensili prima e dopo la manipolazione degli alimenti.
- Al termine della preparazione, rimuovere gli alimenti e pulire il tagliere.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Per una pulizia profonda, utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Asciugare bene il tagliere prima di riporlo.
- Non mettere in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta graffi evidenti, considerare la sostituzione per garantire la sicurezza alimentare.
- In caso di odor di cibo persistente, pulire con bicarbonato di sodio e acqua.

8. Smaltimento

- Non gettare il tagliere nell'ambiente. Seguire le normative locali per la plastica.
- Se il tagliere è danneggiato e non può più essere utilizzato, smaltirlo in modo responsabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania