

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: SBPT35SET

**(6 pieces) Cutting board set - 300x500mm - 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 (300x500mm, Thickness 10mm, Multi-Colored)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the 6 Pieces Cutting Board Set. This set consists of six multifunctional cutting boards designed to meet your culinary needs with ease and convenience. Each board is color-coded to help you maintain hygiene while preparing different types of food.

## 2. Safety Information

- Food Safety: Ensure that all cutting boards are used for appropriate food types. Use designated boards for raw meat, fish, vegetables, and cooked foods to avoid cross-contamination.
- Cutting Surface: Always use a sharp knife to reduce the risk of slipping, which can lead to cuts.
- Non-Slip Base: Ensure that the boards are placed on a stable, flat surface to prevent sliding during use.
- Dishwasher Safety: The cutting boards are dishwasher safe; however, ensure they are securely placed to avoid damage or displacement.
- Heat Resistance: Do not expose cutting boards to extreme heat or flame.
- Cleaning: Regularly clean the boards after each use to prevent bacterial growth. Do not use abrasive cleaners that may scratch the surface.

## 3. Product Specifications

- Product Name: 6 Pieces Cutting Board Set
- Dimensions: 300 x 500 mm
- Thickness: 10 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Multi-colored (assorted colors)
- Dishwasher safe: Yes
- Non-porous and non-absorbent surface

## 4. Setup and Installation

1. Unbox the cutting board set carefully to avoid damaging the boards.
2. Choose a clean, dry surface for the setup. It is recommended to prepare food on a kitchen countertop or a stable table.
3. Place the desired cutting board on the flat surface, ensuring it is stable.
4. If using multiple boards, select the board based on the type of food you are preparing (e.g., red for meat, green for vegetables).
5. Ensure all boards are clean and dry before use.

## 5. Operation

1. Select the appropriate cutting board based on your food preparation needs.
2. Place the cutting board on a stable surface.
3. Use a sharp kitchen knife to cut your food items. Ensure you are holding the knife properly to maintain safety.
4. After use, clean the board immediately to avoid staining and bacterial growth.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm, soapy water and a soft sponge.
- Alternatively, the boards can be placed in the dishwasher for easier cleaning.
- To maintain the integrity of the boards, avoid using blade-sharp objects directly on the cutting surface.
- Periodically inspect the boards for any signs of wear and replace them if necessary.

## 7. Troubleshooting

- Stains on Boards: If stains occur, use a mixture of baking soda and water to scrub the stained area gently. Rinse thoroughly.
- Warping: If the board becomes warped, avoid exposing it to extreme temperatures. Place the board flat with weight on top while cleaning to help restore its shape.

## 8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the cutting boards according to your local waste management regulations. If recycling options are available, please consider them to minimize waste.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the 6 Pieces Cutting Board Set. We hope it serves you well in your kitchen!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das 6-teiliges Schneidebrett-Set 300x500mm (Dicke: 10mm) - Multi-Farben

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 6-teiligen Schneidebrett-Sets. Dieses Set bietet eine hygienische und vielseitige Lösung für Ihre Küchenbedürfnisse. Es enthält Schneidebretter in verschiedenen Farben, um die Lebensmittelsicherheit zu fördern und Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneidebretter nicht bei Temperaturen über 60°C, um Verformungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie die Bretter nur für den vorgesehenen Zweck, um Beschädigungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Bretter von scharfen Gegenständen fern, um Kratzer und Risse zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Bretter auf einer stabilen und trockenen Oberfläche verwendet werden.
- Reinigen Sie die Bretter gründlich nach der Benutzung, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
- Lagern Sie die Bretter an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen oder Rissen, die die Nutzung beeinträchtigen könnten, das Produkt nicht mehr verwenden.

## 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Material: Polyethylen
- Maße pro Brett: 300x500mm
- Dicke pro Brett: 10mm
- Farben: Rot, Blau, Gelb, Grün, Weiß, Schwarz
- Ideal für: Fleisch, Gemüse, Obst, Fisch

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie die Schneidebretter sorgfältig.
2. Stellen Sie sicher, dass der Standort für die Bretter sauber und trocken ist.
3. Legen Sie die Bretter flach auf eine stabile Arbeitsfläche.
4. Achten Sie darauf, die farblich unterschiedlichen Bretter entsprechend der Lebensmittelgruppe einzusetzen:
  - Rot für Fleisch
  - Blau für Fisch
  - Grün für Gemüse
  - Gelb für Obst
  - Weiß für Backwaren
  - Schwarz für allgemeine Zwecke

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie ein scharfes Küchenmesser für optimales Schneidergebnis.
- Schneiden Sie immer auf der Oberseite des Bretts und vermeiden Sie extreme Druckausübung, um die Bretter zu schonen.
- Wechseln Sie die Bretter regelmäßig entsprechend dem verwendeten Lebensmittelelement.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Bretter nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Desinfizieren Sie die Bretter regelmäßig mit einer milden Bleichmittellösung, um bakterielle Kontaminationen zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Bretter immer gründlich ab, bevor Sie sie lagern.

## 7. Fehlerbehebung

- Sollte das Brett Risse oder Beschädigungen aufweisen, werfen Sie es bitte weg und ersetzen Sie es.
- Bei Verfärbungen können Sie eine Mischung aus Wasser und Essig zur Reinigung verwenden.
- Bei Gerüchen können Sie die Bretter mit einer Backpulverpaste reinigen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneidebretter gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass alle Abfälle äquivalent den umweltfreundlichen Richtlinien behandelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: [info@gmgastro.com](mailto: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 de 6-delige Snijplankenset

### 1. Algemene Informatie

Deze 6-delige snijplankenset is ontworpen voor veelzijdig gebruik in keukens, zowel professioneel als thuis. De snijplanken zijn gemaakt van voedselveilig materiaal en zijn geschikt voor verschillende soorten voedsel, waardoor kruisbesmetting wordt verminderd.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplanken uitsluitend voor hun bedoelde doel.
- Let op dat de snijplanken op een stabiele ondergrond liggen tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de snijplanken, zoals messen met gescheurde of beschadigde messen.
- Reinig de snijplanken grondig na elk gebruik om bacteriegroei te voorkomen.
- Bewaar de snijplanken op een droge plaats om schimmelvorming te vermijden.
- Bij het opbergen, gebruik geen zware voorwerpen bovenop de snijplanken om vervorming te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 10 mm
- Materiaal: Voedselveilig kunststof
- Kleur: Meerkleurig (set bestaat uit verschillende kleuren)
- Geschikt voor: Vlees, groenten, fruit, en brood

### 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de snijplanken uit de verpakking.
2. Kies een geschikte en stabiele plek in de keuken om de snijplanken op te bergen, bijvoorbeeld in een kast of een la.
3. Indien gewenst, gebruik een snijplankhouder om de snijplanken netjes en georganiseerd te houden.
4. Zorg ervoor dat de snijplanken niet in direct zonlicht worden opgeslagen om verkleuring te voorkomen.

### 5. Gebruik

- Plaats de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond voor gebruik.
- Gebruik een passende snijtechniek om de veiligheid te waarborgen.
- Na gebruik, reinig de snijplank met warm water en afwasmiddel.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplanken na elk gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de snijplanken aan de lucht drogen of droog ze af met een schone doek.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang de snijplanken indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

Probleem: Snijplank is vervormd of beschadigd.

Oplossing: Vervang de snijplank om te voorkomen dat deze onveilig wordt voor gebruik.

Probleem: Vlekken of geuren blijven achter.

Oplossing: Schoonmaken met een oplossing van water en azijn kan helpen bij hardnekkige vlekken en geuren.

### 8. Afvalverwerking

De snijplanken zijn recyclebaar. Gooi ze weg volgens de lokale recyclingrichtlijnen. Zorg ervoor dat de snijplanken volledig schoon zijn voordat u ze weggooit.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Tableros de Cortar (6 Piezas)

## 1. Información General

El juego de tableros de cortar está diseñado para uso en la cocina. Este set consta de seis tableros, cada uno con un tamaño de 300x500mm y un grosor de 10mm, en diferentes colores para facilitar la organización y la preparación de alimentos, reduciendo el riesgo de contaminación cruzada.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es únicamente para uso en la cocina. No usar para fines no alimentarios.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando se utilicen los tableros de cortar.
- Superficies Seguras: Asegúrese de que las superficies donde se colocan los tableros sean estables y no resbaladizas.
- Limpieza: Después de cada uso, limpie los tableros con agua caliente y jabón. No los sumerja en agua durante períodos prolongados.
- Temperatura: No exponga los tableros a temperaturas extremas. No los coloque en el microondas ni en el horno.
- Cuidado del Producto: Inspeccione regularmente el estado de los tableros. Si están dañados o desgastados, sustituya los tableros inmediatamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Plástico de alta calidad
- Tamaño de cada tablero: 300x500mm
- Grosor: 10mm
- Colores: Multicolor
- Cantidad: 6 piezas
- Uso: Para preparar todo tipo de alimentos

## 4. Instalación y Montaje

El juego de tableros de cortar no requiere montaje. Simplemente retire los tableros de la caja y colóquelos en una superficie de trabajo adecuada. Asegúrese de mantenerlos a una distancia segura de fuentes de calor.

## 5. Funcionamiento

Utilice los tableros de cortar al preparar alimentos. Se recomienda usar un tablero diferente para cada tipo de alimento (carne, verduras, pescado, etc.) para minimizar la contaminación cruzada. Para los mejores resultados, utilice cuchillos afilados y haga cortes suaves y controlados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

Después de cada uso:

- Lave los tableros con agua caliente y jabón.
- Enjuague bien y seque con un paño limpio.
- Evite utilizar limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacene los tableros en un lugar seco y fresco para prolongar su vida útil.

## 7. Solución de Problemas

- Manchas persistentes: Para eliminar manchas difíciles, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Deformación: Si un tablero se deforma, colóquelo en agua hirviendo durante unos segundos, luego retire y coloque sobre una superficie plana para que se enfríe en su forma correcta.

## 8. Eliminación

Al terminar la vida útil de los tableros de cortar, deséchelos de acuerdo con las normativas locales de residuos. No los arroje al fuego ni a cuerpos de agua.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o problema, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de 6 planches à découper

## 1. Informations générales

Cet ensemble de planches à découper multicolores de 300x500 mm et d'une épaisseur de 10 mm est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en assurant sécurité et hygiène. Fabriquées à partir de matériaux de qualité, ces planches sont idéales pour la préparation des aliments.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation recommandée : Utilisez les planches à découper uniquement pour la préparation des aliments.
- Chauffage : Ne pas utiliser les planches à découper comme surface de cuisson.
- Propreté : Lavez les planches à découper avant et après chaque utilisation pour éviter les contaminations croisées.
- Contrôle : Inspectez régulièrement les planches à découper pour détecter tout signe d'usure ou de dommage. En cas de déchirure ou de coupure profonde, remplacez la planche.
- Stockage : Conservez les planches à découper dans un endroit sec pour éviter les moisissures.
- Produits chimiques : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de produits chimiques agressifs sur les planches.

## 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Dimensions : 300 x 500 mm
- Épaisseur : 10 mm
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Couleurs : Multicolores
- Poids total de l'ensemble : 3,0 kg
- Usage : Multi-usage pour viandes, légumes, fruits, etc.

## 4. Montage et installation

1. Retirez les planches de leur emballage.
2. Assurez-vous que la surface sur laquelle vous comptez les utiliser est propre et sèche.
3. Disposez les planches à découper sur une surface plane et stable.
4. Pour une utilisation optimale, choisissez une planche différente pour chaque type d'aliment (viande, légumes, produits laitiers) afin d'éviter la contamination croisée.

## 5. Fonctionnement

1. Choisissez une planche à découper en fonction de l'aliment à préparer.
2. Placez l'aliment sur la planche et utilisez un couteau approprié pour la découpe.
3. Après utilisation, retirez les résidus alimentaires de la planche.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez les planches à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour une meilleure désinfection, plongez-les dans une solution d'eau et de vinaigre ou utilisez un désinfectant approuvé.
- Évitez le lavage en lave-vaisselle pour préserver la qualité du matériau.
- Séchez complètement les planches avec un chiffon propre avant de les ranger.

## 7. Dépannage

- Problème : Les planches ont une odeur désagréable.  
Solution : Lavez-les avec une solution d'eau et de vinaigre et laissez-les sécher à l'air.
- Problème : Une planche est décolorée ou a des marques profondes.  
Solution : Remplacez la planche si elle est gravement endommagée pour des raisons d'hygiène.

## 8. Élimination

Les planches à découper en polyéthylène peuvent être recyclées. Pour cela, vérifiez les procédures de recyclage dans votre région et suivez les instructions locales concernant l'élimination des plastiques. Ne jetez pas les planches dans des décharges non contrôlées.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Taglieri 6 Pezzi 300x500mm Spessore 10mm Multi-Colore

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Taglieri GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per offrire qualità e durata, ideale per l'uso in cucina domestica o professionale. I taglieri sono realizzati in polipropilene, un materiale resistente e facile da pulire.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto prima di utilizzare i taglieri.
- Non utilizzare i taglieri su fonti di calore diretto.
- Evitare l'uso di strumenti di taglio troppo pesanti per prevenire danni ai taglieri.
- Non immergere i taglieri in acqua per lunghi periodi e non utilizzare in lavastoviglie.
- Tenere i taglieri lontano dalla portata di bambini piccoli quando non sono in uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300x500mm
- Spessore: 10mm
- Materiale: Polipropilene
- Colore: Multi-colore

## 4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile.
2. Posizionare il tagliere sull'area di lavoro, assicurandosi che sia asciutto e pulito.
3. Assicurarsi che il tagliere sia sistemato in modo tale da non scivolare durante l'uso.

## 5. Funzionamento

Utilizzare il tagliere per la preparazione degli alimenti. Assicurarsi di utilizzare un coltello adatto e mantenere sempre il tagliere stabile.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire i taglieri dopo ogni uso con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare bene i taglieri con un panno pulito.
- Evitare l'uso di spugnette abrasive per non graffiare la superficie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Se i taglieri presentano segni evidenti di usura o scolorimento, considerare la loro sostituzione. In caso di odori persistenti, lavare con una soluzione di acqua e aceto.

## 8. Smaltimento

Quando il tagliere non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti di plastica. Non gettare il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania