

# 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: SBPT40SET

**(6 pieces) Cutting board set - 400x600mm - 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 400x600mm Thickness 10mm Multi-Colored (SBPT40SET)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the 6 Pieces Cutting Board Set. This versatile set is designed for both professional chefs and home cooks. The cutting boards are made from high-quality materials that ensure durability and resistance to cuts and scratches. They are color-coded for easy identification and to prevent cross-contamination in food preparation.

## 2. Safety Information

- Always use the cutting boards on a flat, stable surface to prevent slipping.
- Ensure the boards are clean and dry before use.
- Avoid using sharp knives on glass or ceramic surfaces to prevent damage.
- Do not place cutting boards in the microwave or oven.
- Keep boards away from heat sources and direct sunlight to prevent warping.
- Clean cutting boards thoroughly after preparing raw meat, poultry, or fish to avoid cross-contamination.
- Child safety: Keep the product out of reach of children when not in use.
- Do not use the cutting boards for any purpose other than their intended use.

## 3. Product Specifications

- Product Dimensions: 400mm x 600mm
- Thickness: 10mm
- Color: Multi-Colored
- Material: Food-grade plastic
- Quantity: 6 pieces

## 4. Setup and Installation

- Remove the cutting boards from the packaging and inspect for any damage.
- Place the cutting boards in a clean, dry area designated for food preparation.
- Ensure that the surface underneath is stable and non-slip to avoid accidents.
- If desired, organize the boards by color for specific food types to minimize cross-contamination.

## 5. Operation

- Select a cutting board based on the type of food you are preparing (e.g., raw meat, vegetables).
- Place the cutting board on a sturdy surface.
- Use a sharp knife suited for the food item to ensure efficient cutting.
- After use, lift the board carefully to avoid contact with other surfaces, especially when handling raw foods.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm soapy water to remove any food residues.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner or a mixture of baking soda and water.
- Do not place in the dishwasher unless specified by the manufacturer.
- Store the boards in a dry place to prevent mold and bacteria growth.

## 7. Troubleshooting

- If the cutting board warps or becomes misshapen, lay it flat on a stable surface with a weighted item on top to restore its shape.
- For stains that do not wash out, consider using food-safe bleach diluted in water for a short period, followed by thorough rinsing.
- If the cutting boards develop an unpleasant odor, clean them with a solution of vinegar and water before rinsing.

## 8. Disposal

- Once the cutting boards reach the end of their life cycle, dispose of them in accordance with local regulations.
- If the boards are made of recyclable material, consider taking them to a recycling center dedicated to plastics.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries regarding this product, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das 6-Teile- Schneidebrett-Set

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser 6-Teile-Schneidebrett-Set (400x600mm, 10mm dick, mehrfarbig) entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für den professionellen und privaten Einsatz in der Küche. Mit seiner robusten Bauweise und den verschiedenen Farben sorgt dieses Set für eine hygienische und effiziente Zubereitung von Lebensmitteln.

### 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen zur sicheren Nutzung des Schneidebrett-Sets:

- Verwenden Sie die Schneidebretter nur für den vorgesehenen Zweck, nämlich zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, die Bretter auf einer stabilen und sauberen Oberfläche zu platzieren, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Verwenden Sie scharfe Messer, jedoch vermeiden Sie den Kontakt der Klinge mit den Ecken der Bretter, um Beschädigungen zu verhindern.
- Nach Gebrauch sollten die Bretter gründlich gereinigt werden, um das Wachstum von Bakterien zu vermeiden.
- Legen Sie die Bretter nicht in die Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Bewahren Sie die Bretter außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: 6-Teile-Schneidebrett-Set
- Abmessungen: 400x600mm
- Dicke: 10mm
- Farbe: Mehrfarbig
- Material: Kunststoff
- Anzahl der Teile: 6

### 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Reinigung: Vor der ersten Verwendung die Schneidebretter mit warmem Wasser und mildem Seifenmittel reinigen und gut abtrocknen.
3. Wahl des Standorts: Stellen Sie sicher, dass die Bretter auf einer stabilen und sauberen Küchenoberfläche platziert werden.

### 5. Benutzung

- Nehmen Sie das gewünschte Schneidebrett aus dem Set.
- Platzieren Sie das Brett auf einer geeigneten Unterlage.
- Beginnen Sie mit dem Schneiden des Lebensmittels und achten Sie darauf, die Klingen des Messers sanft über die Oberfläche des Brettes zu führen.
- Wechseln Sie zwischen den Farben, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Bretter gründlich unter fließendem Wasser abspülen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel, um die Bretter zu reinigen.
- Lassen Sie die Bretter an der Luft trocknen oder wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab.
- Lagern Sie die Bretter an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

Falls Sie beim Benutzen des Schneidebrett-Sets auf Probleme stoßen, überprüfen Sie bitte Folgendes:

- Sind die Bretter sauber? (Falls nicht, reinigen Sie diese)
- Liegt das Brett auf einer stabilen Oberfläche? (Wenn nicht, ändern Sie den Standort)
- Wenn Risse oder Beschädigungen vorliegen, sollte das Brett nicht mehr verwendet werden; erwägen Sie die Entsorgung.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Brechen Sie die Bretter nicht und bringen Sie sie nicht in die Nähe von hohen Temperaturen.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung können Sie uns kontaktieren:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de 6-delige Snijplankenset

### 1. Algemene informatie

Deze 6-delige snijplankenset is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken. De verschillende kleuren helpen bij het voorkomen van kruisbesmetting, waardoor je voedsel veilig kunt bereiden. De snijplanken zijn stevig en eenvoudig te reinigen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplanken uitsluitend voor het doel waarvoor ze zijn ontworpen.
- Zorg ervoor dat de snijplanken op een vlakke en stabiele ondergrond liggen tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplanken kunnen beschadigen.
- Houd de snijplanken buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik zijn.
- Reinig de snijplanken na gebruik en laat ze goed drogen om schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer de snijplanken regelmatig op beschadigingen en vervang deze indien nodig.

### 3. Product specificaties

- Afmetingen: 400 mm x 600 mm
- Dikte: 10 mm
- Kleur: Multi-kleur
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof, BPA-vrij
- Geschikt voor: Vaatwasser

### 4. Setup en installatie

1. Verwijder de snijplanken uit de verpakking.
2. Plaats de snijplanken op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de snijplanken droog en schoon zijn voor gebruik.
4. Gebruik een geschikte snijtool om op de snijplanken te snijden.

### 5. Bediening

- Plaats het voedsel dat je wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes of een keukenmes voor optimale resultaten.
- Snijd met een constante beweging om schade aan de plank te minimaliseren.
- Voor kruisbesmetting, gebruik verschillende snijplanken voor verschillende soorten voedsel (vlees, groente, fruit, etc.).

### 6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de snijplanken na elk gebruik met een mild afwasmiddel en warm water.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een zachte schuurpad of een mengsel van zuiveringszout en water.
- Droog de snijplanken grondig af met een schone doek.
- Vermijd gebruik van agressieve chemicaliën of schuurmiddelen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Uitzichtbare vlekken of geuren
  - Oplossing: Grondig reinigen met een mengsel van azijn en water of gebruik een oplossingsmiddel voor snijplanken.
- Probleem: Snijplank kromgetrokken
  - Oplossing: Vermijd langdurig gebruik in extreme temperaturen. Plaats de snijplank niet in de vaatwasser als ze niet vaatwasmachinebestendig zijn.

### 8. Afvoer

- Verwijder de snijplanken op een milieuvriendelijke manier.
- Controleer lokale richtlijnen voor recycling van kunststof materialen.
- Als de snijplanken niet meer bruikbaar zijn, gooi ze dan in de reguliere afvalbak.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Tableros de Corte de 6 Piezas 400x600mm, Grosor 10mm, Multicolor (SBPT40SET)

## 1. Información General

Gracias por elegir nuestro Juego de Tableros de Corte. Este conjunto multicolor está diseñado para ofrecer versatilidad y funcionalidad en su cocina. Cada tablero está fabricado con materiales de alta calidad para facilitar el corte y la preparación de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Utilice los tableros de corte solo para el propósito previsto (corte de alimentos).
- **Superficie Antideslizante:** Coloque los tableros sobre una superficie plana y seca para evitar deslizamientos durante su uso.
- **Cuchillos Afilados:** Tenga cuidado al usar cuchillos afilados; mantenga los dedos alejados de la hoja.
- **Higiene:** Lave los tableros después de cada uso y evite su contacto con alimentos crudos para prevenir la contaminación cruzada.
- **Almacenamiento:** Almacene los tableros en un lugar seco y bien ventilado. Evite la exposición prolongada a la luz solar directa.
- **Niños:** Mantenga fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 400x600 mm
- **Grosor:** 10 mm
- **Material:** Alta calidad, resistente a cortes
- **Colores:** Multicolor
- **Cantidad:** 6 piezas

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire los tableros de la caja y verifique que todos los componentes estén presentes.
2. Lave cada tablero con agua caliente y jabón antes de su primer uso.
3. Se recomienda usar una superficie antideslizante debajo del tablero durante el uso.
4. No es necesario un ensamblaje. Los tableros están listos para usar inmediatamente.

## 5. Operación

- Coloque el tablero en una superficie plana.
- Use el lado adecuado del tablero según el tipo de alimento (por ejemplo, carne, verduras, etc.).
- Corte los alimentos utilizando un cuchillo afilado, asegurándose de aplicar una presión uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los tableros con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso.
- Se recomienda no usar productos químicos agresivos o estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque bien antes de apilar o almacenar.
- Para mantener los colores vibrantes, evite la exposición prolongada a temperaturas extremas y luz solar.

## 7. Solución de Problemas

- **El tablero se desliza:** Asegúrese de que la superficie sobre la que está colocado esté seca y limpia.
- **Rayones visibles:** Esto es normal después del uso; evite cuchillos excesivamente filosos para minimizar daños.
- **Manchas:** Limpie inmediatamente después del uso. Use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para manchas difíciles.

## 8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y desecho. No deseche en el medio ambiente.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur pour le set de planches à découper 6 pièces 400x600mm épaisseur 10mm multi-couleurs

## 1. Information générale

Félicitations pour votre achat du set de planches à découper multi-couleurs 400x600mm. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins de cuisine, alliant qualité et durabilité.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement des planches à découper pour couper des aliments. Ne pas les utiliser pour des tâches non alimentaires.
- Ne pas utiliser de couteaux dentelés ou d'ustensiles en métal, car cela pourrait endommager les planches.
- Lavez toujours les planches après usage avec de l'eau chaude savonneuse pour éviter la contamination des aliments.
- Évitez de laisser les planches exposées à des températures extrêmes ou à des sources directes de chaleur.
- Ne pas immerger les planches dans l'eau pendant de longues périodes pour éviter la déformation.

## 3. Présentation et spécifications du produit

- Dimensions : 400 x 600 mm
- Épaisseur : 10 mm
- Matériaux : Polyéthylène de haute qualité
- Couleurs : Multicolore

## 4. Installation et mise en place

- Assurez-vous que la surface sur laquelle vous allez poser les planches est propre et sèche.
- Placez la planche à découper sur une surface plane pour assurer la stabilité pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas empiler des objets lourds sur les planches pour éviter toute déformation.

## 5. Fonctionnement

- Pour utiliser, sélectionnez la planche souhaitée et placez-la sur votre surface de travail.
- Utilisez un couteau adapté pour couper des aliments directement sur la planche.

## 6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, lavez la planche à découper avec de l'eau chaude savonneuse.
- Pour désinfecter, vous pouvez utiliser un mélange de vinaigre blanc et d'eau.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de brosses métalliques qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement la planche après le nettoyage en l'essuyant avec un chiffon sec.

## 7. Dépannage

- Pour les rayures importantes sur la planche, un léger ponçage peut être nécessaire.
- En cas de déformation, laissez la planche reposer à plat pendant quelques heures pour qu'elle retrouve sa forme.
- Si une odeur persiste, utilisez du bicarbonate de soude pour déodoriser la surface.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas les planches à découper dans la nature.
- Consultez les réglementations locales sur le recyclage des plastiques et éliminez-les selon les instructions appropriées.

## 9. Contact

Pour toute question concernant le produit, 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 da Cucina (6 Pezzi)

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del Set di Taglieri da Cucina di GGM Gastro. Questo set è composto da sei taglieri colorati di alta qualità, progettati per fornire un'ottima superficie di preparazione e per garantire la sicurezza alimentare.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i taglieri esclusivamente per la preparazione degli alimenti.
- Non utilizzare i taglieri in forno o in microonde.
- Evitare di esporre i taglieri a temperature elevate o a fonti di calore diretto.
- Non utilizzare utensili appuntiti o taglienti che possano danneggiare la superficie del tagliere.
- Lavare i taglieri con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Conservare i taglieri in un luogo asciutto e pulito per prevenire la contaminazione.
- Controllare regolarmente i taglieri per segni di usura o danni e sostituirli se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400 x 600 mm
- Spessore: 10 mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Colori: Multicolore per facilitare la distinzione tra diversi tipi di alimenti
- Resistente a macchie e odori

## 4. Installazione e Montaggio

- Scegliere un piano di lavoro piano e stabile per l'utilizzo dei taglieri.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta prima di posizionare il tagliere.
- Iniziare a utilizzare i taglieri semplicemente posizionandoli sulla superficie di lavoro senza necessità di montaggio.

## 5. Operazione

- Utilizzare i taglieri per affettare, tritare e preparare vari alimenti.
- Per una preparazione ottimale, utilizzare un tagliere diverso per carne, pesce, verdura e frutta.
- Pulire il tagliere dopo ogni uso per prevenire la contaminazione incrociata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i taglieri a mano con acqua calda e sapone.
- Per una pulizia più approfondita, è possibile utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi che possano graffiare la superficie.
- Asciugare completamente il tagliere dopo il lavaggio per prevenire la formazione di muffe.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta graffi o fessure, considerare di sostituirlo per garantire la sicurezza alimentare.
- In caso di danni evidenti, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.
- Se il tagliere non rimane stabile sulla superficie di lavoro, controllare che sia posizionato su una base piana.

## 8. Smaltimento

- Quando il tagliere non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali per la plastica.
- Non gettare il tagliere nell'indifferenziata; verificare se ci sono programmi di riciclaggio disponibili.

## 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