

# 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: SBPT53SET

**(6 pieces) Cutting board set - 325x530mm - Thickness 10mm - Multi-colored**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: 6 Pieces Cutting Board Set (325x530mm, Thickness 10mm, Multi-Colored)

## 1. General Information

Thank you for choosing the 6 Pieces Cutting Board Set. This versatile and colorful set is designed to meet all your kitchen needs, providing safe and efficient food preparation. Each board is crafted to be durable and easy to clean, ensuring long-lasting use.

## 2. Safety Information

- Always use a cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping.
- Do not use the cutting boards for cutting raw meat and vegetables at the same time without proper cleaning in between to avoid cross-contamination.
- Hand wash the boards with warm, soapy water; do not submerge them for long periods.
- Avoid using sharp utensils that could scratch or damage the surface of the boards.
- Keep the cutting boards out of reach of children when not in use.
- Do not use the boards in the oven or on any heated surfaces.
- If any board is damaged or shows signs of wear, discontinue use immediately.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 325 x 530 mm
- Thickness: 10 mm
- Material: High-quality plastic
- Color: Multi-colored, with each board of a different color for easy identification

## 4. Setup and Installation

1. Remove the cutting boards from packaging.
2. Place each board on a clean, dry surface.
3. Ensure the boards are arranged in a manner that allows for easy access and separation based on your food preparation needs.
4. No specific installation process is required; the boards are ready to use right out of the package.

## 5. Operation

- Choose the appropriate cutting board for your food type (e.g., one for vegetables, one for cooked foods).
- Place the selected board on a flat surface.
- Use a sharp knife or utensil to cut the food item, applying gentle pressure.
- For easier cleanup, slice large items into pieces before fully cutting through.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting boards with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- For stubborn stains, a mixture of baking soda and water can be used to scrub the surface gently.
- Avoid using abrasive cleaning pads or harsh chemicals that could damage the boards.
- Store the boards in a dry place, standing vertically or stacked to minimize wear.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board is retaining odors.  
Solution: Clean with a mixture of vinegar and baking soda, then rinse and dry.
- Issue: Cutting board is warped.  
Solution: Ensure not to expose the boards to excessive heat or direct sunlight during storage.
- Issue: Colored boards are fading.  
Solution: To prevent fading, wash the boards with mild detergent and avoid soaking.

## 8. Disposal

When the cutting boards reach the end of their life, dispose of them in accordance with local waste disposal regulations. Check if they can be recycled with plastic materials in your area.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using your cutting board set!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das 6-teilige Schneidebrett-Set

### 1. Allgemeine Informationen

Das 6-teilige Schneidebrett-Set besteht aus sechs bunten Schneidebrettern, die vielseitig eingesetzt werden können. Es ist ideal für den Einsatz in der Gastronomie oder in der heimischen Küche. Jedes Brett hat die Maße 325 x 530 mm und eine Dicke von 10 mm. Die Verwendung unterschiedlicher Farben hilft, Kreuzkontamination zu vermeiden.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Die Bretter sind nicht für den Kontakt mit offenen Flammen oder extremen Temperaturen geeignet.
- Klingen: Achten Sie darauf, scharfe Messer vorsichtig zu handhaben, um Verletzungen zu vermeiden.
- Rutschfest: Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Fläche liegt, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu verhindern.
- Reinigung: Reinigen Sie die Bretter nach jedem Gebrauch gründlich, um Bakterienwachstum zu vermeiden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lagerung: Lagern Sie die Bretter in einem trockenen, kühlen Ort, fern von direkter Sonne.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: 6-teiliges Schneidebrett-Set
- Größe: 325 x 530 mm
- Dicke: 10 mm
- Farben: Mehrfarbig
- Material: Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelecht und BPA-frei

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Nehmen Sie die Schneidebretter vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Überprüfen Sie die Bretter auf Beschädigungen oder Mängel. Bei Beschädigungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
3. Platzierung: Legen Sie die Bretter auf eine stabile, flache Arbeitsfläche. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und trocken ist, bevor Sie das Schneidebrett verwenden.

### 5. Betrieb

- Um das Schneidebrett zu verwenden, platzieren Sie das Lebensmittel, das Sie schneiden möchten, sicher auf der Oberfläche des Bretts.
- Verwenden Sie ein scharfes Messer, um sicherzustellen, dass das Schneiden mühelos erfolgt.
- Nach dem Schneiden entfernen Sie die Lebensmittel vom Brett, um Platz für weitere Vorbereitungen zu schaffen.

### 6. Reinigung und Wartung

1. Reinigung: Nach jedem Gebrauch die Schneidebretter mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen.
2. Desinfektion: Desinfizieren Sie die Bretter regelmäßig mit einer geeigneten Lösung, um Bakterien abzutöten.
3. Trocknen: Lassen Sie die Bretter an der Luft trocknen, bevor Sie sie lagern.
4. Lagerung: Vermeiden Sie es, die Bretter übereinander zu stapeln, um Kratzer zu verhindern.

### 7. Fehlerbehebung

- Das Brett rutscht während des Gebrauchs: Verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage oder Küchenhandtuch unter dem Brett.
- Geruchsbildung: Reinigen und desinfizieren Sie die Bretter regelmäßig, um Gerüche zu verhindern.
- Verfärbungen: Verwenden Sie keine stark gefärbten Lebensmittel auf den Brettern oder reinigen Sie sie umgehend nach Gebrauch.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett-Set gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Bretter nicht in der Nähe von offenen Flammen oder extremen Temperaturen verbrannt werden.

### 9. Kontakt

- Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:
- 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 professioneel gebruik in restaurants en keukens. De snijplanken zijn gemaakt van hoogwaardig, voedselveilig materiaal en zijn ideaal voor het snijden van groenten, vlees en andere voedingsmiddelen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplanken uitsluitend voor hun bedoelde doeleinden.
- Vermijd het gebruik van scherpe objecten die de snijplank kunnen beschadigen.
- Draag altijd snijbestendige handschoenen bij het verwerken van voedsel.
- Bewaar de snijplanken op een droge plek om schimmelvorming te voorkomen.
- Niet blootstellen aan directe hitte of vuur.
- Bij beschadigde snijplanken, deze niet meer gebruiken en vervangen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen snijplank: 325x530 mm
- Dikte: 10 mm
- Materiaal: Voedselveilig kunststof
- Kleur: Multicolor

### 4. Opstelling en Installatie

1. Zorg voor een schone en vlakke ondergrond waar de snijplanken kunnen worden geplaatst.
2. Haal de snijplanken uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
3. Gebruik elke snijplank voor de juiste voedselgroep (bijv. groenten, vlees) om kruisbesmetting te voorkomen.
4. Plaats de snijplank van jouw keuze op het werkblad met de gladde kant naar boven voor optimaal snijden.

### 5. Bediening

- Plaats de snijplank stevig op het werkoppervlak.
- Gebruik een scherp mes voor het beste snijresultaat.
- Zorg ervoor dat je altijd een stabiele grip hebt op de snijplank om te voorkomen dat deze verschuift.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplanken met warm water en afwasmiddel na elk gebruik.
- Vermijd agressieve schuurmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Laat de snijplanken aan de lucht drogen op een schone, droge plek.
- Voor desinfectie kunnen de snijplanken worden ondergedompeld in een oplossing van water en azijn.

### 7. Probleemoplossing

- Als de snijplank vervormd is, laat deze dan op een vlakke ondergrond liggen om terug te keren naar de oorspronkelijke vorm.
- Bij kleurvervaging door het gebruik, blijft de voedselveiligheid gewaarborgd, maar overweeg om de snijplank te vervangen.
- Bij slijtage aan de snijplanken, vervang deze tijdig om de hygiëne te waarborgen.

### 8. Afvalverwerking

- De snijplanken zijn recyclebaar. Vraag bij je lokale afvalverwerkingsbedrijf naar de juiste manier van recyclen.
- Gooi beschadigde snijplanken nooit in de natuur.

### 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Este conjunto de tablas de cortar de 6 piezas es ideal para facilitar la preparación de alimentos, garantizando una experiencia segura y eficiente en la cocina. Cada tabla, de tamaño 325x530mm y grosor de 10mm, está diseñada para diferentes tipos de alimentos, ayudando a evitar la contaminación cruzada.

### 2. Información de Seguridad

- Utilice cada tabla de cortar de acuerdo con su propósito designado para evitar accidentes.
- No utilice las tablas para cortar objetos duros que puedan dañarlas, como huesos o productos congelados.
- Mantenga las tablas alejadas del fuego y de fuentes de calor para prevenir deformaciones.
- Después de usar, lave las tablas adecuadamente para evitar la proliferación de bacterias.
- Inspeccione las tablas antes de cada uso. No use tablas que presenten signos de deterioro.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Conjunto de 6 tablas de cortar
- Dimensiones: 325x530mm
- Grosor: 10mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Colores: Multicolor (rojo, verde, azul, amarillo, blanco y negro)
- Aptas para lavavajillas

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire el conjunto de su embalaje.
2. Coloque las tablas sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que las tablas estén secas antes de su uso.
4. Organice las tablas por color para designar diferentes tipos de alimentos (por ejemplo, rojo para carne, verde para verduras).

### 5. Operación

1. Antes de cada uso, lave y desinfecte la superficie de la tabla que va a usar.
2. Utilice cuchillos adecuados para cada tipo de alimento.
3. Realice cortes con una presión moderada para evitar deslizamientos.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las tablas a mano con agua caliente y jabón, o colóquelas en el lavavajillas.
- Deje secar completamente al aire antes de guardar.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie de las tablas.

### 7. Resolución de Problemas

- Si las tablas presentan manchas difíciles de limpiar, intente remojarlas en una mezcla de agua y bicarbonato de sodio.
- Si nota deformaciones, reemplace la tabla afectada para garantizar la seguridad en caso de uso.

### 8. Eliminación

Deséchelas de acuerdo con las normativas locales para plásticos. En caso de que las tablas estén muy deterioradas, considere reciclar el material.

### 9. Contacto

Para más información, preguntas o soporte técnico, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DE PRODUIT POUR LE SET DE PLANCHES À DÉCOUPER MULTICOLORES

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le set de planches à découper multicolores de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une sécurité et une commodité maximales lors de la préparation des aliments. Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour une utilisation optimale de votre set de planches à découper.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ces planches à découper sont conçues exclusivement pour la découpe d'aliments. N'utilisez pas les planches pour d'autres purposes.
- Éviter les glissements : Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche avant d'utiliser la planche à découper pour éviter les glissements.
- Utiliser des couteaux appropriés : Évitez d'utiliser des couteaux à lame dentelée ou des ustensiles tranchants sur les planches, car cela pourrait endommager la surface.
- Nettoyage : Nettoyez les planches à découper après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Conserver hors de portée des enfants : Gardez le produit hors de la portée des jeunes enfants pour éviter les accidents.

### 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Matériau: PVC
- Dimensions: 325 x 530 mm
- Épaisseur: 10 mm
- Couleurs: Multicolore (six pièces)
- Poids: 1,5 kg

### 4. Installation et Configuration

1. Retirer de l'emballage : Éliminez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser.
2. Placement : Positionnez la planche à découper sur une surface de travail propre et plate.
3. Assurez-vous d'une base stable : Vérifiez que la planche est stable et ne bouge pas avant de commencer à couper.

### 5. Utilisation

- Pour utiliser la planche à découper, placez-la sur la surface de préparation.
- Effectuez la découpe des aliments souhaités, en gardant un contact sécurisé avec la planche.
- Pour des aliments différents, utilisez des planches de couleurs différentes afin d'éviter la contamination croisée.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découpée avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation de détergents abrasifs ou de nettoyants agressifs qui pourraient endommager la surface.
- Séchez soigneusement avant de ranger.
- Stockez les planches verticalement pour éviter la déformation.

### 7. Dépannage

- Problème: La planche glisse sur la surface.  
- Solution: Assurez-vous que la surface en dessous est propre et sèche.
- Problème: Des taches persistent.  
- Solution: Utilisez un mélange de vinaigre et d'eau pour nettoyer les taches.
- Problème: La planche se déforme.  
- Solution: Ne pas exposer à des températures élevées ou des humidités extrêmes.

### 8. Élimination

- Le produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Ne pas jeter avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les options de recyclage disponibles dans votre région.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Profitez de votre nouvelle expérience de découpe !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Taglieri Multicolore 6 Pezzi

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Taglieri Multicolore. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di cucina di ogni casa. Composto da sei taglieri di diverse colorazioni, ogni tagliere offre una superficie robusta e igienica per il taglio e la preparazione degli alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo su superfici piane e stabili per evitare ribaltamenti e scivolamenti.
- Non utilizzare i taglieri su fonti di calore diretto o in forni.
- Evitare di utilizzare coltelli o utensili eccessivamente affilati che possano danneggiare la superficie.
- Pulire il tagliere dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni cross-contaminazioni.
- Non immergere o lasciare asciugare i taglieri al sole per lungo tempo.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Colori: Multicolore
- Dimensioni: 325 x 530 mm
- Spessore: 10 mm
- Materiale: Polipropilene
- Resistente a macchie e odori
- Lavabile in lavastoviglie

## 4. Installazione e Configurazione

Non è richiesto alcun assemblaggio. Posizionare il tagliere su una superficie piana e asciutta. È consigliato utilizzare un tagliere diverso per tipi diversi di alimenti (carne, pesce, vegetali) per mantenere standard igienici elevati.

## 5. Operazione

Utilizzare i taglieri semplicemente posizionando gli alimenti da tagliare sulla superficie. Assicurarsi che il tagliere non scivoli durante l'utilizzo. Utilizzare coltelli adatti e mantenere sempre la sicurezza durante la preparazione degli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo, pulire il tagliere con acqua calda e sapone. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno pulito. I taglieri possono anche essere lavati in lavastoviglie per una pulizia approfondita. Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta segni di usura, sostituirlo per mantenere la sicurezza in cucina.
- Se i taglieri iniziano ad assorbire odori o macchie dopo un uso prolungato, è consigliato utilizzare una miscela di acqua e aceto per pulirli.

## 8. Smaltimento

Quando il prodotto non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti di plastica. Non gettare il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania