

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: SBS33Y

Cutting board with juice groove - 325x265mm - Thickness 20mm - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board with Juice Groove (325x265mm, Thickness 20mm)

1. General Information

Thank you for choosing our Cutting Board with Juice Groove. This product is designed for versatile use in kitchens, ensuring that food preparation is both efficient and mess-free. The board's groove effectively collects juices from fruits, vegetables, and meats, preventing spills on your countertop.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a flat, stable surface to prevent accidents.
- Ensure the cutting board is clean and dry before use to avoid cross-contamination.
- Use appropriate knives to prevent damaging the board and ensure maximum durability.
- Do not expose the cutting board to extreme temperatures or direct flames.
- Keep the cutting board out of the reach of children when not in use.
- Inspect the board for cracks or damage before each use. Discontinue use if damaged.
- For best results, use a separate board for raw meat and for vegetables/ready-to-eat foods to avoid cross-contamination.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 325 x 265 mm
- Thickness: 20 mm
- Material: Black (SBS)
- Juice Groove: Yes
- Suitable for: All food types
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Unpack the cutting board from its packaging.
- Place the board on a clean, flat surface.
- No further installation is required; simply begin using the board as desired.
- Ensure the surface is stable to prevent any slipping or movement during use.

5. Operation

- Place the food item on the cutting board.
- Utilize the juice groove to catch any liquids released during cutting.
- Use a suitable knife to prepare your food.
- After use, wipe down the surface with a damp cloth to remove debris.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the board with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth.
- Do not soak the board in water or place it in a dishwasher for prolonged periods, as this may warp the material.
- Periodically, apply food-safe mineral oil to maintain the board's surface and prevent cracking.

7. Troubleshooting

- If knife marks or scratches appear, lightly sand the surface with fine-grit sandpaper to restore smoothness.
- If the board develops an odor, wash it with a mixture of baking soda and water.
- For persistent stains, a paste of baking soda and water can be applied, left to sit, then rinsed off.

8. Disposal

- This product is made from recyclable materials.
- When the cutting board reaches the end of its life, dispose of it according to your local recycling guidelines.
- Do not burn the cutting board, as it may release harmful substances.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für Schneidebrett mit Saftgrube 325x265mm, Dicke 20mm, Schwarz (SBS33Y)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts mit Saftgrube. Dieses Produkt ist speziell designed, um die Zubereitung von Lebensmitteln zu erleichtern und gleichzeitig die Hygiene und Sicherheit in Ihrer Küche zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck, z.B. zum Schneiden von Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch.
- Halten Sie das Brett immer sauber und trocken, um Schimmel und Bakterienwachstum zu verhindern.
- Verwenden Sie schnittfeste Handschuhe oder eine Schürze, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett nicht in einem feuchten Bereich, um die Bildung von Schimmel zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass das Brett auf einer stabilen, rutschfesten Fläche liegt, um Verletzungen beim Schneiden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 325x265mm
- Dicke: 20mm
- Material: Lebensmittelsicherer Kunststoff
- Farbe: Schwarz
- Mit integrierter Saftgrube zur einfachen Aufnahme von Flüssigkeiten

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
- Stellen Sie das Brett auf eine ebene, stabile Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass es trocken ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.
- Für den besten Halt können Sie eine rutschfeste Unterlage verwenden, wenn nötig.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit der Zubereitung der Lebensmittel, indem Sie diese auf die Arbeitsfläche des Bretts legen.
- Nutzen Sie scharfe Messer, um beste Ergebnisse zu erzielen, und schneiden Sie in einer kontrollierten Bewegung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Die Saftgrube fängt überschüssige Flüssigkeiten auf, um ein Auslaufen und eine einfache Reinigung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie es lagern.
- Zur Desinfektion kann eine Lösung aus Wasser und Essig verwendet werden.

7. Fehlersuche

- Problem: Rutschiges Brett beim Schneiden.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen, trockenen Oberfläche liegt. Verwenden Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage.
- Problem: Gerüche oder Flecken bleiben auf dem Brett.
Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich mit Wasser und Seife. Verwenden Sie eine Essiglösung zur Desinfektion.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffe. Achten Sie darauf, das Produkt umweltgerecht zu recyceln, wenn möglich.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank met Sappeul 325x265mm Dikte 20mm Zwart SBS33Y

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de snijplank met sappeul. Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens, ideaal voor het bereiden van ingrediënten en het voorkomen van rommel tijdens het snijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de ondergrond stabiel en schoon is voordat u de snijplank gebruikt.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank uit de buurt van hoge temperaturen en open vlammen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325x265mm
- Dikte: 20mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor zowel warm als koud voedsel
- Vaatwasmachinebestendig

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de snijplank op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijplank veilig en stabiel ligt om glijden tijdens gebruik te voorkomen.
- Gebruik de sappeul rondom de plank om vloeistoffen op te vangen en morsen te minimaliseren.
- Deze snijplank is gebruiksklaar en vereist geen speciale installatie.

5. Bediening

- Plaats de ingrediënten in het midden van de snijplank voor een veilige en gemakkelijke toegang.
- Snijd met een scherp mes om de levensduur van de snijplank te verlengen.
- Gebruik de sappeul om overtollige vloeistoffen simpel af te voeren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de snijplank af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor diepere reiniging kan de snijplank in de vaatwasser gewassen worden.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage of beschadiging. Vervang de snijplank indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Vlekken op de snijplank: Gebruik een mengsel van baking soda en water om vlekken te verwijderen.
- Krasjes op het oppervlak: Dit is normaal. Vermijd het gebruik van zeer scherpe messen om verdere krasen te minimaliseren.
- Snijplank glijdt: Plaats een vochtig doekje onder de snijplank voor extra grip.

8. Afvalverwerking

- Dit product is 100% recyclebaar. Zorg ervoor dat u de snijplank op de juiste manier weggooit volgens de lokale afvalverwerkingsregels.
- Geef de snijplank, als deze niet meer in gebruik is, een tweede leven door deze te doneren of te recyclen.

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 con Surco para Jugo

1. Información General

La tabla de cortar con surco para jugo de GGM Gastro está diseñada para proporcionar un área higiénica y funcional para cortar y preparar alimentos. Su diseño inteligente incluye un surco para recoger los líquidos, lo que ayuda a mantener el área de trabajo limpia y ordenada.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es solo para uso doméstico y comercial, evitando espacios externos o donde pueda estar expuesto directamente a temperaturas extremas.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la tabla esté ubicada sobre una superficie plana y estable antes de usarla. Si es necesario, utilice un paño húmedo debajo para evitar deslizarse.
- Cuchillos Afilados: Tenga cuidado al usar cuchillos y otros utensilios afilados. Siempre corte alejándose de su cuerpo para prevenir lesiones.
- Mantenimiento: Inspeccione la tabla regularmente por signos de daño o desgaste. Reemplace la tabla si está desgastada o dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 325 x 265 mm
- Espesor: 20 mm
- Material: SBS (Poliestireno Styrolbutadieno)
- Color: Negro
- Uso: Apropriada para entornos de cocina profesionales y domésticos.

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elija una superficie de trabajo plana y estable, alejada de fuentes de calor y humedad.
2. Preparación: Limpie la superficie de trabajo antes de colocar la tabla.
3. Colocación: Coloque la tabla en la superficie elegida, asegurándose de que esté bien centrada y estable.

5. Operación

- Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla.
- Utilice un cuchillo adecuado para el tipo de alimento que está utilizando.
- Aproveche el surco para jugo para evitar derrames mientras corta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave la tabla con agua caliente y detergente suave después de cada uso. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Desinfección: Para desinfectar, utilice una solución de agua y vinagre en partes iguales.
- Secado: Seque la tabla con un paño limpio o deje secar al aire.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se desliza durante el uso.
 - Solución: Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca. Use un paño húmedo debajo de la tabla si es necesario.
- Problema: La superficie muestra marcas o cortes profundos.
 - Solución: Es normal que la tabla sufra desgaste. Para su seguridad, considere reemplazarla.

8. Eliminación

Este producto debe ser reciclado o eliminado de acuerdo con las normativas locales de residuos. No arroje el producto en contenedores de basura comunes.

9. Contacto

Para más información, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Planche à découper avec rainure à jus - 325x265mm, épaisseur 20mm

1. Informations générales

Cette planche à découper avec rainure à jus est conçue pour faciliter la préparation des aliments et minimiser les déversements. Fabriquée à partir de matériaux de haute qualité, elle assure durabilité et fonctionnalité dans votre cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la planche à découper pour son but prévu. Ne pas l'utiliser pour des applications autres que la préparation des aliments.
- Stabilité : Placez la planche sur une surface stable et propre pour éviter tout glissement pendant l'utilisation.
- Nettoyage : Nettoyez la planche à découper avant et après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Éviter les chocs : Ne laissez pas tomber la planche afin de prévenir les dommages physiques qui pourraient nuire à son utilisation.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants utiliser la planche à découper sans surveillance.
- Matériaux : Vérifiez que la planche ne présente aucune fissure ou usure avant l'utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 325 x 265 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : SBS (un polymère de haute qualité)
- Couleur : Noir
- Caractéristiques : Rainure à jus pour contenir les liquides lors de la découpe

4. Mise en place et installation

1. Déballez la planche à découper et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez la planche à découper sur une surface résistante et stable, comme un comptoir ou une table de cuisine.
3. Assurez-vous que la surface soit propre et sèche avant d'utiliser.
4. Si nécessaire, positionnez une serviette ou un tapis antidérapant en dessous pour éviter les glissements.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau de cuisine approprié pour couper les aliments sur la planche.
- La rainure à jus aide à capturer les liquides, limitant les déversements.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface de la planche.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon propre.
- Évitez de la placer au lave-vaisselle pour prolonger sa durée de vie.
- Inspectez régulièrement la planche pour détecter les signes d'usure ou de dommages.

7. Dépannage

- Difficulté de nettoyage : Si des taches persistent, laissez tremper la planche dans un mélange d'eau chaude et de vinaigre blanc pendant 30 minutes avant un nettoyage normal.
- Odeur désagréable : Utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter la surface, puis rincez abondamment.
- Rayures ou marques : Polissez légèrement avec du papier de verre fin.

8. Élimination

Lorsque la planche à découper n'est plus utilisable, veillez à la jeter de manière responsable. Consultez les réglementations locales de recyclage pour savoir si ce matériau peut être recyclé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Tagliere con Scanalatura per Succo. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza di cucina sicura ed efficiente, ideale per la preparazione di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il tagliere su superfici instabili o scivolose.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore diretto.
- Pulire il tagliere dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni.
- Si raccomanda di utilizzare utensili da cucina appropriati per evitare graffi e danneggiamenti.
- Non utilizzare il tagliere per il taglio di cibi caldi o congelati.
- Verificare regolarmente che il tagliere non presenti segni di usura o crepe. Sostituirlo se danneggiato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325 x 265 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: SBS (materiale composito di plastica)
- Colore: Nero
- Resistente al calore e facile da pulire.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il tagliere dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la scanalatura per il succo sia rivolta verso il basso per raccogliere eventuali liquidi.

5. Funzionamento

Il tagliere è pronto per l'uso. Posizionare gli alimenti sopra e utilizzare un coltello affilato per il taglio. Utilizzare la scanalatura per il succo per mantenere l'area di lavoro pulita.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Non immergere in acqua per lunghi periodi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere scivola: assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta.
- Se ci sono graffi o segni di usura, considerare di sostituirlo.

8. Smaltimento

Smaltire il tagliere in conformità con le normative locali sui rifiuti. Contattare le autorità locali per informazioni sul riciclaggio.

9. Contatto

Per ulteriori domande o informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania