

# ggmgastro

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

## SKU: SBS40Y

**Cutting board with juice groove - 400x305mm - Thickness 20mm - Black**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Cutting Board with Juice Groove 400x305mm Thickness 20mm Black SBS40Y

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board with Juice Groove, model SBS40Y. This high-quality cutting board is designed to provide a safe and efficient surface for food preparation. With a durable construction and practical features, it's an essential tool for any kitchen.

## 2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable surface to prevent slipping or movement during use.
- Do not expose the cutting board to extreme heat or direct flames.
- Avoid using sharp objects or excessive force that may damage the board.
- Clean the board thoroughly after each use to prevent cross-contamination.
- Keep the cutting board away from children to avoid accidents.

## 3. Product Specifications

- Model: SBS40Y
- Dimensions: 400mm x 305mm
- Thickness: 20mm
- Material: High-quality synthetic material
- Color: Black
- Features: Juice groove to collect liquid from cutting fruits, vegetables, and meats

## 4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from packaging and place it on a flat, stable surface.
2. Ensure that the surface is clean and dry.
3. If desired, place a damp cloth underneath the board to prevent slipping.
4. The cutting board is ready to use immediately; no assembly required.

## 5. Operation

- Place food items to be cut on the board.
- Use a sharp knife or food preparation tool to cut or chop food as necessary.
- The juice groove will collect any liquid released from the food, helping to keep your workspace clean.
- Clean the board after each use to maintain hygiene.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Wash the cutting board with warm, soapy water after each use.
- For stubborn stains, use a soft scrub brush or non-abrasive sponge.
- Rinse thoroughly and allow to air dry completely before storing.
- Do not place in the dishwasher or soak in water for extended periods.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board appears warped or damaged.
  - Solution: Ensure the board is stored flat and away from heat sources. If damage occurs, replace with a new cutting board.
- Issue: Stains remain after cleaning.
  - Solution: Try using a paste of baking soda and water, then scrub gently. Rinse well after cleaning.

## 8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with your local regulations. If the board is no longer usable due to extensive wear or damage, recycle the applicable materials where facilities exist.

## 9. Contact

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

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte mit Saftgrube 400x305mm (Dick 20mm, Schwarz)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unsere Schneideplatte mit Saftgrube entschieden haben. Dieses Produkt wurde speziell entwickelt, um sowohl Funktionalität als auch Sicherheit in Ihrer Küche zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneideplatte nur auf stabilen, ebenen Oberflächen, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Schneiden Sie niemals mit übermäßiger Kraft, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Platte von Hitzequellen fern, um Verformungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch gründlich, um hygienische Standards einzuhalten.
- Bewahren Sie die Platte an einem trockenen Ort auf.
- Lassen Sie kleine Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe der Schneideplatte.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktmaße: 400x305mm
- Dicke: 20mm
- Material: Hochwertiger SBS (Styrol-Butadien-Styrol)
- Farbe: Schwarz
- Funktion: Saftgrube für einfache Handhabung von Flüssigkeiten

## 4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie die Schneideplatte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie die Platte auf eine stabile, ebene Arbeitsfläche.
3. Prüfen Sie, ob die Unterseite der Schneideplatte sauber und frei von Schmutz ist.
4. Nutzen Sie die Platte ausschließlich in Innenräumen, um ihre Lebensdauer zu maximieren.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie die Schneideplatte an einem geeigneten Ort in Ihrer Küche.
- Verwenden Sie die Saftgrube, um überschüssige Flüssigkeiten aufzufangen und Ihre Arbeitsfläche sauber zu halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Platte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Lassen Sie die Platte an der Luft trocknen, bevor Sie sie weglegen.

## 7. Fehlerbehebung

- Sollte die Platte unangenehme Gerüche abgeben, reinigen Sie sie gründlich und lassen Sie sie an einem gut belüfteten Ort trocknen.
- Bei Rissen oder Verformungen sollte die Platte nicht mehr verwendet werden und muss ersetzt werden.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Bringen Sie die Platte nicht in den Hausmüll, wenn dies nicht zulässig ist.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank met Sapgroef 400x305mm Dikte 20mm Zwart SBS40Y

## 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor gebruik in zowel professionele keukens als huishoudens. De sapgroef rondom de plank voorkomt dat vloeistoffen op uw werkoppervlak morsen en zorgt voor een efficiënte snijervaring.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte van de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank regelmatig om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plek om schimmel- en bacteriegroei te minimaliseren.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang de snijplank indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400x305mm
- Dikte: 20mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Zwart

## 4. Installatie en opstelling

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking.
2. Plaats de snijplank op een schone, vlakke en stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de snijplank goed is uitgelijnd en dat deze niet kan verschuiven tijdens het gebruik.

## 5. Gebruik

- Gebruik scherpe messen voor het beste snijresultaat.
- Snijd voedsel in de gewenste vormen en maten.
- Maak gebruik van de sapgroef om overtollige vloeistoffen op te vangen.
- Wanneer u klaar bent met het snijden, verwijder dan de gesneden elementen en veeg de plank schoon.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak de snijplank na elk gebruik schoon met warm water en mild afwasmiddel.
- Spoel de plank grondig af en droog deze met een schone doek.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes die de snijplank kunnen beschadigen.
- Het wordt aanbevolen om de snijplank eens per maand te behandelen met een voedselveilige mineralenolie om het materiaal soepel te houden.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank is kromgetrokken.  
Oplossing: Controleer of de snijplank correct is opgeslagen en niet aan extreme temperaturen is blootgesteld. Laat de plank op kamertemperatuur liggen om zich te stabiliseren.
- Probleem: Vlekken zijn moeilijk te verwijderen.  
Oplossing: Laat de snijplank weken in warm water met een beetje bleekmiddel. Spoel grondig af en droog volledig.

## 8. Afvoer

Verwijder de snijplank op een milieuvriendelijke manier. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over recyclingmogelijkheden. Beschadigde of versleten snijplanken dienen niet in het reguliere afval te worden gegooid, maar op een geschikte manier verwerkt te worden.

## 9. Contact

Voor vragen of problemen met de snijplank kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar con Canal de Jugo 400x305mm, Grosor 20mm, Negra SBS40Y

## 1. Información General

Este manual proporciona instrucciones esenciales para la correcta instalación, uso, limpieza y mantenimiento de la Tabla de Cortar con Canal de Jugo. Este producto está diseñado para ofrecer una superficie de corte eficiente y segura, ideal para diversas tareas de cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** La tabla de cortar está diseñada únicamente para cortar alimentos. No la utilice para cortar materiales no alimentarios.
- **Superficie Resbaladiza:** Asegúrese de que la tabla esté en una superficie estable para evitar deslizamientos durante su uso.
- **Cuchillos Afilados:** Tenga cuidado al usar cuchillos afilados para evitar cortes en la piel.
- **Mantenimiento:** Inspeccione la tabla regularmente en busca de daños. Si presenta grietas o deformaciones, no la utilice.
- **Calor:** No exponga la tabla a temperaturas extremas ni la coloque en el horno o microondas.
- **Limpieza:** Limpie la tabla adecuadamente después de cada uso para evitar la proliferación de bacterias.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 400x305mm
- **Grosor:** 20mm
- **Material:** SBS (Poliestireno de alta densidad)
- **Color:** Negro
- **Canal de Jugo:** Incluido para recoger líquidos de los alimentos.
- **Uso:** Recomendado para uso doméstico y comercial.

## 4. Configuración e Instalación

1. Seleccione una superficie plana y estable en su cocina.
2. Limpie la superficie donde se utilizará la tabla con un detergente suave.
3. Coloque la tabla de cortar sobre la superficie seleccionada. Asegúrese de que esté firme y estable antes de comenzar a utilizarla.

## 5. Operación

- Asegúrese de que la tabla esté limpia antes de su uso.
- Utilice cuchillos afilados para un corte eficiente.
- Siempre corte alejándose de su cuerpo para evitar accidentes.
- Utilice el canal de jugo para evitar derrames y facilitar la limpieza.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua tibia y un detergente suave después de cada uso.
- No use esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie.
- Enjuague bien y seque con un paño limpio.
- Almacene en un lugar seco y bien ventilado.

## 7. Solución de Problemas

- **Superficie Dañada:** Si la tabla presenta grietas, reemplácela inmediatamente.
- **Deslizamiento:** Si la tabla se desliza, asegúrese de que la superficie esté seca y limpia. Puede utilizar una tapete antideslizante debajo.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseché la tabla de manera adecuada. Consulte las normativas locales sobre la eliminación de plásticos y asegúrese de reciclar siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Planche à Découper avec Rigole à Jus - 400x305mm Épaisseur 20mm

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper avec rigole à jus. Ce produit est conçu pour améliorer votre expérience de cuisson tout en garantissant une utilisation sécurisée et efficace.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la planche à découper pour les aliments. Ne l'utilisez pas pour des matériaux non alimentaires.
- Surface antidérapante : Assurez-vous que la planche est placée sur une surface stable pour éviter tout glissement lors de l'utilisation.
- Évitez la chaleur : Ne placez pas la planche à découper près de sources de chaleur ou sur des surfaces chaudes.
- Nettoyage : Lavez soigneusement la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Stockage : Conservez dans un endroit sec et propre.
- Prévention des coupures : Utilisez des couteaux adaptés et évitez de couper avec une force excessive.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 400 x 305 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : SBS (Styrene-Butadiene-Styrene)
- Couleur : Noir
- Caractéristiques : Rigole à jus pour recueillir les liquides, facilité de manipulation.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le produit : Retirez soigneusement la planche de son emballage.
2. Lavage préalable : Lavez la planche avec de l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau claire.
3. Placement : Placez la planche sur une surface plane et stable, en vous assurant qu'elle est bien positionnée pour limiter le mouvement.
4. Sécurisez : Si nécessaire, utilisez un chiffon humide en dessous pour éviter tout glissement.

## 5. Fonctionnement

- Utilisation : Utilisez des couteaux fris ou en acier inoxydable pour couper les aliments. La rigole à jus permet de recueillir tout liquide excédentaire, facilitant le nettoyage.
- Rotation : Vous pouvez utiliser les deux côtés de la planche pour différentes préparations alimentaires.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Post-utilisation : Lavez avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Essuyez avec un chiffon propre ou laissez sécher à l'air libre.
- Désinfection : À des intervalles réguliers, désinfectez la planche avec une solution d'eau et de vinaigre.

## 7. Dépannage

- Glissement de la planche : Utilisez un chiffon humide en dessous pour plus de stabilité.
- Odeur persistante : Nettoyez et désinfectez avec du vinaigre. Laissez sécher complètement.
- Rayures : Les petites rayures sont normales. Évitez d'utiliser des couteaux pointus pour prolonger la durée de vie.

## 8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie, l'article doit être éliminé conformément aux réglementations locales. Le matériau SBS peut être recyclé.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

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

---

Merci d'avoir choisi notre produit. Profitez de vos préparations culinaires !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere con Incavo per Succo 400x305mm Spessore 20mm Nero SBS40Y

## 1. Informazioni Generali

Il tagliere con incavo per succo è progettato per una vasta gamma di utilizzi in cucina, ideale per il taglio e la preparazione degli alimenti. Realizzato in materiale di alta qualità, questo tagliere è resistente e facile da pulire.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Non utilizzare il tagliere per alimenti non adatti alla cucina.
- Evitare il contatto diretto con il fuoco e fonti di calore.
- Non utilizzare utensili appuntiti che possono danneggiare la superficie del tagliere.
- Lavare sempre il tagliere con acqua e sapone dopo ogni utilizzo.
- Tenere il tagliere fuori dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400x305mm
- Spessore: 20mm
- Materiale: Plastiche approvate per alimenti
- Colore: Nero
- Forma: Fissa con incavo per succo
- Utilizzo: Adatto per una varietà di alimenti, inclusi carne, pesce e verdure.

## 4. Installazione e Configurazione

1. Trovare una superficie piana e stabile per posizionare il tagliere.
2. Assicurarsi che il tagliere sia completamente pulito prima di utilizzarlo.
3. Posizionare il tagliere in modo che l'incavo per succo sia rivolto verso il lato opposto al personale in uso.
4. Non richiede montaggio; pronto all'uso.

## 5. Funzionamento

- Posizionare gli alimenti desiderati sul tagliere.
- Utilizzare coltelli o utensili appropriati per tagliare gli alimenti sul tagliere.
- L'incavo raccoglierà i succhi degli alimenti, evitando disordine.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o spugne dure per prevenire graffi.
- Asciugare accuratamente il tagliere con un panno morbido.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e ben ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di macchie persistenti, lasciar in ammollo il tagliere in acqua calda e sapone prima di pulirlo.
- Se il tagliere emana odori, è consigliabile pulirlo con una soluzione di aceto bianco e acqua, quindi sciacquare bene.

## 8. Smaltimento

Il tagliere può essere smaltito con i rifiuti plastici seguendo le norme locali sul riciclo. Assicurarsi che sia pulito e privo di residui alimentari.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania