

# 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: SBS53N

**Cutting board with juice groove - 530x325mm - 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 530x325mm - Thickness 20mm

## 1. General Information

The Cutting Board with Juice Groove is designed for both home and professional use, providing an efficient and hygienic workspace for food preparation. Made from high-quality materials, it features a juice groove to contain liquids and prevent mess during cutting and chopping.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended solely for food preparation. Do not use it for any other purpose.
- Sharp Objects: Exercise caution when using sharp knives or utensils. Always cut away from your body to avoid injury.
- Hot Surfaces: The cutting board may become warm if exposed to hot ingredients. Allow to cool before handling.
- Cleaning: Use only approved cleaning agents to clean the cutting board; avoid harsh chemicals that may damage its surface.
- Storage: Store in a dry place to prevent mold growth. Avoid stacking heavy items on top.
- Child Safety: Keep this product out of reach of children when not in use.

## 3. Product Specifications

- Product Code: SBS53N
- Dimensions: 530mm x 325mm
- Thickness: 20mm
- Material: High-quality synthetic material suitable for food contact
- Color: Black

## 4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Place the cutting board on a stable, flat surface away from the edge of the countertop to prevent accidental tipping.
3. Ensure the surface is clean and dry before placing the cutting board.
4. Check that no foreign objects are underneath the board before use.

## 5. Operation

1. Place ingredients to be prepared on the cutting board.
2. Use appropriately sized knives for different ingredients, leveraging the juice groove to contain any liquids.
3. Regularly switch out ingredients to prevent cross-contamination during food preparation.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm, soapy water and a soft sponge.
- Rinse thoroughly and allow to air dry in an upright position.
- Do not submerge the cutting board in water or place it in a dishwasher.
- For deeper cleaning, use a solution of vinegar and water or food-safe sanitation sprays as per manufacturer's recommendations.

## 7. Troubleshooting

- Stains or Odors: If you notice stains or persistent odors, soak the board in a vinegar solution for 15 minutes, then wash as usual.
- Warping: Avoid exposing the cutting board to excessive heat or sunlight. If warped, store it flat and away from heat sources.
- Surface Damage: Scratches or dents can occur from cutting. Sand lightly with fine-grit sandpaper to smooth the surface if necessary.

## 8. Disposal

When disposing of the cutting board, check local regulations for disposal of synthetic materials. If the board is no longer usable, consider recycling at a designated facility that processes plastic materials.

## 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidebrett mit Saftnute 530x325mm, Dicke 20mm, Schwarz (SBS53N)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts mit Saftnute. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Speisen zu helfen und gleichzeitig eine hygienische und benutzerfreundliche Oberfläche zu bieten. Geeignet für den gewerblichen und häuslichen Gebrauch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nutzen Sie das Schneidebrett nur für seine vorgesehenen Zwecke. Vermeiden Sie den Einsatz auf heißen Oberflächen oder mit scharfen Utensilien, die das Material beschädigen können.

- Reinigung: Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich, um Bakterienwachstum zu vermeiden. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und vermeiden Sie aggressive Chemikalien.

- Lagern: Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen, um Verformungen zu vermeiden.

- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Schneidebrett liegt, stabil und rutschfest ist, um Unfälle zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett mit Saftnute

- Modell: SBS53N

- Abmessungen: 530x325mm

- Dicke: 20mm

- Farbe: Schwarz

- Material: Hochwertiger Kunststoff

- Besonderheiten: Mit integrierter Saftnute zum Auffangen von Flüssigkeiten

## 4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen: Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.

2. Reinigung: Waschen Sie das Schneidebrett vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

3. Platzierung: Positionieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, flachen Oberfläche.

## 5. Betrieb

Verwenden Sie das Schneidebrett für das Schneiden, Hacken und Vorbereiten von Lebensmitteln. Die Saftnute sorgt dafür, dass Säfte und Flüssigkeiten nicht seitlich überlaufen, was die Reinigung erleichtert.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.

- Trocknen Sie das Brett sofort, um Verformungen zu vermeiden.

- Vermeiden Sie die Verwendung von Spülmaschinen, da dies die Oberfläche schädigen kann.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Rutschendes Brett

- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterlage sauber und trocken ist. Verwenden Sie bei Bedarf rutschfeste Unterlagen.

- Problem: Verfärbungen auf der Oberfläche

- Lösung: Reinigen Sie die Fläche mit einer Mischung aus Backpulver und Wasser. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Das Material kann in der Regel im Kunststoffrecycling entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir bedanken uns, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank met Sapgroef 530x325mm Dikte 20mm Zwart SBS53N

## 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens. De sapgroef helpt bij het opvangen van vloeistoffen, wat het snijden van vlees en groenten hygiënischer en gemakkelijker maakt. Gemaakt van hoogwaardig, duurzaam materiaal voor een langdurig gebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stevige ondergrond tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank schoon om kruisbesmetting te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de snijplank niet in de buurt van hittebronnen wordt geplaatst.
- Gebruik altijd een snijmat of -ondergrond om de levensduur van de snijplank te verlengen.
- Bij schade of slijtage aan de snijplank, deze niet meer gebruiken en vervangen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 530x325mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Zwart
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof

## 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Kies een vlakke en stevige ondergrond voor het plaatsen van de snijplank.
3. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is.
4. Plaats de snijplank op de gekozen ondergrond.
5. Zorg ervoor dat de sapgroef aan de juiste kant is geplaatst voor optimaal gebruik.

## 5. Bediening

- Gebruik een scherp mes om te snijden voor de beste resultaten.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een stevige grip op het mes.
- Bij het snijden van vochtrijke voedingsmiddelen, plaats de snijplank zo dat de sapgroef niet verstopt raakt voor een betere afvoer van vloeistoffen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepwater.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen op een veilige manier, weg van direct zonlicht.
- Bewaar de snijplank op een droge en koele plaats om schimmelvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank levert geur of vlekken op.  
Oplossing: Maak de snijplank grondig schoon met een mengsel van water en azijn.
- Probleem: De sapgroef is verstopt.  
Oplossing: Reinig de sapgroef voorzichtig met een zachte borstel om eventuele resterende voedseldeeltjes te verwijderen.
- Probleem: Snijplank is krom of beschadigd.  
Oplossing: Vervang de snijplank om veiligheid te waarborgen.

## 8. Afvoer

Zorg ervoor dat de snijplank op de juiste manier wordt afgevoerd volgens lokale regelgeving voor kunststof afval. Indien mogelijk, recycleer het product.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto: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 530x325mm, Grosor 20mm, Negro

## 1. Información General

Esta tabla de cortar está diseñada para facilitar la preparación de alimentos, con un surco que recoge líquidos para mantener su área de trabajo limpia. Fabricada en materiales de alta calidad, es durable y fácil de usar.

## 2. Información de Seguridad

- Uso: Solo para alimentos. No utilizar para cortar objetos duros como huesos.
- Limpieza: Lavar después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Superficie adecuada: Colocar sobre una superficie estable y seca.
- Cuidado: No sumergir en agua ni colocar en el lavavajillas.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco, alejado de la luz directa del sol.
- Corte: Utilice cuchillos afilados y evite aplicar demasiada fuerza.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 530 x 325 mm
- Grosor: 20 mm
- Color: Negro
- Material: SBS (material de poliestireno)

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de cortado del empaque.
2. Examine la tabla para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Coloque la tabla sobre una superficie plana y estable.
4. Asegúrese de que el surco esté orientado para recoger líquidos y que la tabla esté bien nivelada.

## 5. Funcionamiento

- Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla.
- Use cuchillos o utensilios adecuados para cortar y preparar los alimentos.
- Asegúrese de que los líquidos fluyan hacia el surco para evitar desbordamientos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla después de cada uso con agua tibia y jabón suave.
- Evite usar estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda aplicar aceite mineral ocasionalmente para mantener el material en buenas condiciones.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se deforma.  
Solución: Asegúrese de almacenarla en un lugar seco y plano.
- Problema: Ruido al cortar.  
Solución: Verifique el tipo de cuchillo utilizado y asegúrese de que esté afilado.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de manera responsable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje. No lo deseche junto a residuos orgánicos.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, 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 : Planche à découper avec bord à jus 530x325mm épaisseur 20mm noir

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper avec bord à jus. Ce produit a été conçu pour offrir une surface de découpe durable et pratique pour toutes vos préparations culinaires.

## 2. Informations de sécurité

- Toujours placer la planche à découper sur une surface stable et plane.
- Évitez d'utiliser des couteaux pointus ou des outils qui pourraient endommager la surface.
- Ne pas exposer la planche à une chaleur excessive ni à l'humidité prolongée.
- Nettoyez immédiatement après utilisation pour éviter la prolifération de bactéries.
- Ne pas utiliser la planche comme une surface de découpe pour des produits non alimentaires.
- Tenir hors de portée des enfants.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 530 x 325 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : SBS (polystyrène styrène butadiène) noir
- Antidérapante : Oui
- Conception : Bord à jus pour éviter tout débordement lors de la découpe des aliments juteux.

## 4. Installation et configuration

- Retirez la planche à découper de l'emballage.
- Avant utilisation, lavez la planche à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- Placez la planche à découper sur une surface propre, sèche et stable. Assurez-vous que le dessous est exempt d'humidité pour éviter tout glissement.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la planche à découper pour toutes les préparations alimentaires.
- Pour les aliments juteux, placez-les sur la surface avec le bord à jus tourné vers le bas pour éviter les déversements.
- Nettoyez la planche après chaque utilisation pour maintenir une hygiène adéquate.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Ne pas mettre la planche au lave-vaisselle.
- Pour une meilleure durabilité, stockez la planche dans un endroit sec.

## 7. Dépannage

- Si la planche devient glissante, vérifiez si des résidus alimentaires sont présents sur la surface. Nettoyez bien pour restaurer l'adhérence.
- En cas de décoloration, évitez les nettoyants agressifs et nettoyez simplement avec du savon doux et de l'eau.

## 8. Élimination

- Disposez de la planche à découper conformément aux réglementations locales sur le recyclage.
- Elle peut être recyclée dans les installations appropriées pour les produits en polystyrène.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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: Tavola da taglio con scanalatura per succhi 530x325mm spessore 20mm

## 1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da taglio con scanalatura per succhi. Questo prodotto è progettato per una lunga durata e prestazioni elevate nel vostro lavoro culinario. Per ottenere risultati ottimali e garantire la sicurezza, si prega di seguire attentamente questo manuale.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Consultare le istruzioni prima dell'uso e mantenerle a portata di mano.
- Non utilizzare la tavola da taglio per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche aggressive che potrebbero danneggiare il materiale.
- Non immergere la tavola da taglio in acqua per un lungo periodo.
- Tenere lontano dai bambini per evitare incidenti.
- Utilizzare solo utensili da cucina compatibili per evitare graffi o danneggiamenti.
- In caso di danni evidenti o rotture, non utilizzare il prodotto.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 530x325mm
- Spessore: 20mm
- Materiale: SBS (polipropilene)
- Colore: Nero
- Resistente agli urti e facile da pulire

## 4. Installazione e setup

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare la tavola da taglio.
2. Pulire la superficie con un panno umido e asciutto prima di iniziare.
3. Posizionare la tavola da taglio sulla superficie desiderata.
4. Assicurarsi che la tavola da taglio sia stabile e non scivoli durante l'uso.

## 5. Operazione

- Prima dell'uso, lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Utilizzare utensili affilati per garantire un taglio efficace.
- Dopo aver finito di tagliare, rimuovere i residui di cibo e succhi dalla superficie della tavola.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare la tavola da taglio a mano con acqua calda e sapone, oppure è possibile utilizzare un lavastoviglie.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detersivi chimici aggressivi.
- Asciugare la tavola da taglio con un panno pulito o lasciarla asciugare all'aria.
- Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Problema: La tavola da taglio si macchia facilmente.  
Soluzione: Pulire immediatamente le macchie con acqua e sapone prima che si asciugano.
- Problema: La superficie è graffiata.  
Soluzione: Utilizzare utensili da cucina appropriati per evitare graffi.

## 8. Smaltimento

Quando la tavola da taglio non è più utilizzabile, smaltirla seguendo le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel normale indifferenziato, ma porta il prodotto presso un centro di raccolta adeguato.

## 9. Contatti

Per assistenza o domande, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania