

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: SBSP25R

Cutting board with juice groove - 250x400mm - Thickness 20mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board with Juice Groove (250x400mm, Thickness 20mm, Red)

1. General Information

The Cutting Board with Juice Groove is an essential kitchen accessory designed for preparing various foods, including fruits, vegetables, and meats. With its robust construction and innovative design, this cutting board enhances food preparation while maintaining cleanliness and organization in your cooking space.

2. Safety Information

- Usage: Always ensure the cutting board is placed on a stable surface prior to use. Do not use the cutting board on uneven or unstable surfaces.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting to avoid damaging the board and for your safety. Avoid using excessively sharp or serrated knives.
- Food Safety: Ensure that the cutting board is cleaned thoroughly after use to prevent cross-contamination, particularly when preparing raw meats.
- Handling: Use caution when lifting or moving the cutting board, especially if it has been in contact with hot foods or surfaces.
- Storage: Store in a dry area away from direct sunlight to maintain the quality of the material. Avoid stacking heavy objects on top of it.

3. Product Specifications

- Model: SBSP25R
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Red
- Dimensions: 250 mm x 400 mm
- Thickness: 20 mm
- Weight: Approx. 1.5 kg
- Features: Juice groove to capture liquids while cutting, slip-resistant surface.

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting board from its packaging. Ensure there are no visible damages.
2. Selecting a Surface: Choose a clean, flat surface for the cutting board. Ensure the surface is dry to prevent slipping.
3. Placement: Position the cutting board on the selected surface with the juice groove facing upwards.
4. Stabilization: If desired, place a damp cloth under the cutting board to enhance stability during use.

5. Operation

1. Preparation: Before using the cutting board, wash it with warm, soapy water and rinse thoroughly.
2. Cutting: Place the food item on the board. Use a suitable knife and cut as desired.
3. Juice Groove: Utilize the juice groove to collect any liquids, preventing spillage on your countertop.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash with warm soapy water, scrub any residues, and rinse with clean water.
- Sanitizing: Occasionally, sanitize the cutting board with a diluted vinegar solution or commercial kitchen sanitizer.
- Storage: Allow the cutting board to dry completely before storing it to prevent bacterial growth. Store upright in a dry area.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board slips during use.
 - Solution: Ensure it is placed on a flat, dry surface or use a damp cloth underneath for added grip.
- Issue: Stains or odors persist.
 - Solution: Use a mixture of baking soda and water to scrub the areas. Rinse thoroughly and air dry.
- Issue: Surface scratches from knife marks.
 - Solution: Lightly sand the surface with fine-grit sandpaper and clean thoroughly afterward.

8. Disposal

- The cutting board is recyclable. When disposing of it, check with local recycling guidelines for plastics. If it can no longer be used, place it in the appropriate recycling bin.

9. Contact

For additional assistance, please contact:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für Schneidebrett mit Safttropfrille 250x400mm, Dicke 20mm, Rot (SBSP25R)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts mit Safttropfrille. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln zu helfen und eine einfache Handhabung zu ermöglichen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen beim Gebrauch des Schneidebretts:

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für die beabsichtigten Zwecke, d.h. zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Schneidebrett von hitze- und feuchtigkeitsempfindlichen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie nicht bei Temperaturen über 90°C.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich, um eine Kontamination zu verhindern.
- Lassen Sie das Brett nicht in der Nähe von scharfen oder schneidenden Werkzeugen liegen, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Schneidebrett mit Safttropfrille hat folgende technische Daten:

- Abmessungen: 250mm x 400mm
- Dicke: 20mm
- Material: Polyethylen (PE)
- Farbe: Rot
- Rutschfeste Unterseite
- Eignung für die Gastro- und Lebensmittelindustrie

4. Einrichtung und Installation

Das Schneidebrett ist sofort gebrauchsfertig. Platzieren Sie es auf einer stabilen, ebenen Fläche, um die bestmögliche Sicherheit und Funktionalität zu gewährleisten.

- Vor dem ersten Gebrauch: Reinigen Sie das Schneidebrett mit heißem Seifenwasser und spülen Sie es gründlich ab.
- Trocknen Sie das Brett vor der Verwendung ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterseite rutschfest ist, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu verhindern.

5. Betrieb

Verwenden Sie das Schneidebrett für alle Arten von Schneidearbeiten, einschließlich Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch. Stellen Sie sicher, dass Sie immer ein geeignetes Schneidmesser verwenden und das Brett bei Bedarf reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch spülen Sie das Brett unter warmem Wasser ab und verwenden Sie eine milde Seifenlösung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung stets gut abtrocknen, bevor Sie es lagern.

7. Fehlersuche

Sollten Sie Probleme mit dem Schneidebrett feststellen, überprüfen Sie Folgendes:

- Wenn das Brett nicht rutscht, überprüfen Sie, ob die Unterseite sauber und frei von Rückständen ist.
- Bei Verfärbungen: Verwenden Sie eine Bleichlösung, um Verfärbungen zu entfernen, gefolgt von intensiver Reinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Dieses Produkt ist recycelbar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank met Sapgroef 250x400mm Dikte 20mm Rood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank met Sapgroef. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor efficiënt gebruik in de keuken en draagt bij aan een optimale voedselbereiding. De sapgroef voorkomt morsen en houdt uw werkruimte schoon.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de beoogde doeleinden.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond voor maximale veiligheid tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe objecten op de snijplank om beschadiging te voorkomen.
- Niet geschikt voor de vaatwasser; reinigen met de hand.
- Houd de snijplank uit de buurt van extreme temperaturen en directe zonlicht.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 mm x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Polyethyleen (LDPE)
- Geschikt voor gebruik in de horeca en thuisgebruik
- Eenvoudig te reinigen en hygienisch

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijplank op een schone en droge werkruimte.
- Zorg ervoor dat de ondergrond vrij is van vuil en olie om schuiven te voorkomen.
- Voor extra stabiliteit kan een natte doek onder de snijplank worden gelegd.
- Controleer of de snijplank goed ligt en niet wiebelt voordat u begint met snijden.

5. Bediening

- Gebruik een scherp mes voor optimale snijresultaten.
- Snijd altijd in de richting van de snijplank en vermijd overmatige druk om schade te voorkomen.
- Bij het snijden van verschillende soorten voedsel, wissel van oppervlak indien nodig om kruisbesmetting te vermijden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de snijplank met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog de snijplank grondig af met een schone doek om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plek, vrij van hoge temperaturen en vocht.
- Inspecteer regelmatig op slijtage en voer desinfectie uit indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is glad tijdens gebruik.
Oplossing: Plaats een vochtige theedoek onder de snijplank voor extra grip.
- Probleem: Vlekken blijven achter na het schoonmaken.
Oplossing: Verwijder vlekken met een mengsel van bakpoeder en water en schrob lichtjes.
- Probleem: Snijplank vertoont krassen.
Oplossing: Dit is normaal bij gebruik, maar vermijd het gebruik van zeer scherpe voorwerpen. Vervang indien nodig.

8. Afvoer

- Deze snijplank is vervaardigd van recycleerbaar materiaal.
- Volg lokale voorschriften voor het afvoeren van kunststof materialen.
- Als het product niet meer te gebruiken is, zorg ervoor dat het op een verantwoorde manier wordt gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie over het product 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 Canal de Jugo 250x400mm (Grosor 20mm)

1. Información General

La tabla de cortar con canal de jugo está diseñada para facilitar la preparación de alimentos. Fabricada en material durable, esta tabla ayuda a evitar derrames, manteniendo su espacio de trabajo limpio y ordenado.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice esta tabla solo para cortar alimentos. No la use para cortar materiales no aptos para alimentos.
- Superficie Segura: Asegúrese de que la superficie sea estable y antideslizante durante su uso.
- Limpieza: Lave la tabla antes de su primer uso y después de cada uso para evitar contaminaciones.
- Temperaturas: Evite exponer la tabla a temperaturas extremas. No la coloque en el horno o en el congelador.
- Cuidado: Revise regularmente la tabla por signos de desgaste o daño. Si está dañada, deséchela y reemplácela.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 250 x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Plástico de alta calidad
- Color: Rojo
- Canal de Jugo: Diseñado para drenar líquidos y jugos durante la preparación de alimentos.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de cortarse del embalaje.
2. Lave la tabla con agua caliente y jabón, luego enjuague y seque completamente.
3. Coloque la tabla en una superficie plana y estable. Asegúrese de que no haya objetos que interfieran con su estabilidad.

5. Operación

- Coloque los alimentos en la tabla y utilice un cuchillo apropiado para cortarlos.
- El canal de jugo evitará derrames, dirigiendo los líquidos hacia el centro.
- Al finalizar, retire los restos de comida y limpie la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla a mano con agua caliente y jabón.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Para una limpieza profunda, puede utilizar una solución de agua y vinagre.
- Deje secar completamente antes de almacenarla.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se deforma.
Solución: Asegúrese de no exponerla a temperaturas extremas. Si está dañada, considere reemplazarla.
- Problema: Dificultad para limpiar.
Solución: Aplique una solución de agua y bicarbonato de sodio para manchas difíciles.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Si la tabla está dañada, deséchela en un contenedor adecuado para plásticos.

9. Contacto

Para más información o consultas, contacte a nuestro servicio al cliente:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper avec rigole pour jus

1. Informations générales

Cette planche à découper avec une rigole pour jus est conçue pour une utilisation sûre et efficace en cuisine. Sa taille de 250 x 400 mm et son épaisseur de 20 mm en font un outil idéal pour la préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Assurez-vous que la planche à découper est placée sur une surface stable et plane avant utilisation.
- Ne pas utiliser la planche à découper pour des aliments chauds ou pour la découpe de produits durs tels que des os.
- Évitez l'utilisation avec des couteaux dentelés pour maintenir l'intégrité de la surface.
- Nettoyez et désinfectez la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Ne pas placer la planche à découper dans un four ou un micro-ondes.
- Ranger dans un endroit sec pour éviter tout développement de moisissures.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Dimensions : 250 x 400 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Plastique résistant
- Couleur : Rouge
- Utilisation : Cuisine commerciale et domestique.

4. Installation et configuration

- Retirez la planche à découper de son emballage.
- Placez la planche sur une surface de travail propre et sèche.
- Assurez-vous que la surface est anti-dérapante pour éviter les glissements pendant la découpe.
- Si nécessaire, utilisez des patins en caoutchouc pour stabiliser la planche.

5. Fonctionnement

- Utiliser la planche à découper en posant les aliments à découper sur sa surface.
- La rigole autour de la planche aide à recueillir les jus et à éviter les désordres.
- Pour une meilleure performance, utilisez des couteaux appropriés pour la découpe.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après l'utilisation.
- Pour les taches tenaces, utilisez une éponge douce ou une brosse.
- Désinfectez régulièrement avec une solution désinfectante alimentaire.
- Laissez sécher à l'air libre avant de ranger.

7. Dépannage

- Si la planche présente des fissures ou des déformations, ne plus l'utiliser.
- Si des odeurs persistent après nettoyage, assurez-vous d'utiliser des produits désinfectants appropriés.

8. Élimination

- La planche à découper doit être éliminée conformément aux lois locales sur les déchets.
- Ne pas jeter dans le compost; l'éliminer avec les déchets plastiques si possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tagliere con Scanalatura per Succo 250x400mm Spessore 20mm Rosso - SBSP25R

1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato il nostro tagliere con scanalatura per succo. Questo prodotto è ideale per l'uso quotidiano in cucina e per varie attività di preparazione degli alimenti. Realizzato in materiali di alta qualità, questo tagliere garantisce durata e sicurezza durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicuratevi che il tagliere sia posizionato su una superficie piana e stabile prima dell'uso.
- Non utilizzare il tagliere su fonti di calore diretto o fiamme.
- Rispettare sempre le normative igieniche quando si usano diversi alimenti per evitare contaminazioni.
- Non tagliare alimenti congelati per non danneggiare il tagliere o gli accessori da cucina.
- Pulire il tagliere dopo ogni utilizzo per mantenere un ambiente di lavoro sicuro.
- Tenere il tagliere lontano dalla luce diretta del sole e fonti di umidità per evitare deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Tagliere con scanalatura per succo
- Dimensioni: 250x400mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Plastica resistente agli urti
- Destinato all'uso: Cucina domestica e commerciale

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il tagliere dalla confezione.
- Controllare che il tagliere non presenti danni o irregolarità.
- Posizionare il tagliere su una superficie piana. Assicurarsi che sia stabile e non scivoli durante l'uso.
- Non è necessaria alcuna montatura o installazione particolare; è pronto per l'uso immediato.

5. Operazione

- Utilizzare coltelli adatti per il taglio; evitare coltelli affilati per superfici multiple.
- Posizionare l'alimento da tagliare al centro del tagliere.
- Utilizzare la scanalatura per successivamente raccogliere i succhi degli alimenti durante il taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi che possano graffiare la superficie.
- Non lasciare il tagliere in ammollo in acqua per lungo tempo.
- Asciugare completamente il tagliere dopo la pulizia prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere si deforma dopo un uso prolungato, assicurarsi di non esporlo a temperature elevate o fonti di calore.
- Se si notano macchie persistenti, utilizzare una soluzione di acqua e aceto per rimuoverle.

8. Smaltimento

- Quando il tagliere non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali per i rifiuti di plastica.
- Assicurarsi di riciclare il materiale quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania