

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: SBSP25W

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



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) - White

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board with Juice Groove. This high-quality chopping board is designed for efficient food preparation, featuring a juice groove to catch excess liquids and prevent messes.

2. Safety Information

- Use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping or tipping during use.
- Avoid using the cutting board near open flames or extreme heat sources to prevent damage.
- Do not cut through bone or use excessive force while chopping as this may damage the board.
- Regularly inspect your cutting board for signs of wear or damage. Replace it if it becomes excessively worn or cracked.
- Clean thoroughly after each use to minimize the risk of cross-contamination.

3. Product Specifications

- Dimensions: 250mm x 400mm
- Thickness: 20mm
- Material: Food-safe high-density polyethylene
- Color: White
- Weight: 0.75 kg
- Features: Juice groove around the perimeter

4. Setup and Installation

To prepare your cutting board for use:

- Remove the cutting board from the packaging and check for any damage.
- Place the cutting board on a clean, dry, and flat surface to ensure stability.
- Ensure it is not in contact with any heat sources, and keep it away from direct sunlight to maintain its integrity.

5. Operation

- Before cutting, ensure that all surfaces are clean.
- Place food items securely on the board to minimize movement while cutting.
- Utilize the juice groove when cutting fruits or vegetables to keep liquids contained.
- Clean the board after each use to ensure food safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the cutting board with warm, soapy water after use.
- For deeper cleaning, use a mixture of vinegar and baking soda to remove stains or odors.
- Do not place the cutting board in a dishwasher as extreme heat can warp or damage it.
- Dry the board immediately after washing to prevent moisture retention and extend its lifespan.
- Store in a clean, dry area away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- If you notice a persistent odor, try soaking the cutting board in a solution of vinegar and water for a few hours.
- For stubborn stains, use a baking soda paste (baking soda mixed with water) and scrub gently.
- If the board warps or bends due to heat or moisture, place it on a flat surface with a weight on top for a few hours to help restore its shape.

8. Disposal

- If the cutting board is no longer usable, dispose of it following local waste management regulations.
- Ensure that the product is recycled or disposed of in an environmentally friendly manner when possible.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidebrett mit Saftkanal 250x400mm, Stärke 20mm, Weiß

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Schneidebrett mit Saftkanal. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Zubereiten von Lebensmitteln zu helfen und gleichzeitig eine hygienische Umgebung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Brett von Wärmequellen fern, um Verformungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie scharfe Messer mit Vorsicht; Verletzungsgefahr besteht.
- Das Schneidebrett ist rutschfest. Bitte verwenden Sie es jedoch auf einer stabilen, festen Oberfläche.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen, kühlen Ort.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Polyethylen
- Maße: 250mm x 400mm
- Stärke: 20mm
- Farbe: Weiß
- Mit Saftkanal zur Auffangung von Flüssigkeiten.
- Lebensmittelecht und antibakteriell.

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Platzieren Sie das Brett auf einer stabilen, sauberen Arbeitsplatte.
3. Achten Sie darauf, dass die rutschfeste Seite nach unten zeigt.
4. Das Brett ist sofort einsatzbereit und benötigt keine weitere Installation.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit der Zubereitung, indem Sie die gewünschten Lebensmittel auf das Brett legen.
- Nutzen Sie die Saftkanäle, um aufkommende Säfte während des Schneidens aufzufangen und Ihre Arbeitsfläche sauber zu halten.
- Nach Gebrauch das Brett mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -mittel, die das Material beschädigen könnten.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig, um Bakterienwachstum zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Rutschendes Brett.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Bretts sauber und trocken ist.
- Problem: Verfärbungen am Brett.
Lösung: Verwenden Sie eine milden Bleichelösung zur Desinfektion und Bleiche des Materials.
- Problem: Geruch vom Brett.
Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich und lassen Sie es an der Luft trocknen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt verantwortungsvoll und gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Das Produkt kann recycelt werden, wenn es in den geeigneten Abfallbehältern entsorgt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank met Sapgoot 250x400mm Dikte 20mm Wit

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van onze Snijplank met Sapgoot. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik. Met een stevige constructie en een geïntegreerde sapgoot, is deze plank ideaal voor het snijden van vlees, groenten en fruit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de snijplank alleen voor het bedoelde doel (snijden van voedsel).
- Houdbaarheid: Controleer de plank regelmatig op schade of slijtage. Vervang de plank indien nodig.
- Temperatuur: Plaats de snijplank niet in de oven of magnetron.
- Voeding Hygiëne: Reinig de plank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaren: Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.
- Kinderen: Houd de snijplank buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.

3. Product Specificaties

- Afmetingen: 250 x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking.
2. Zorg ervoor dat de werkoppervlak schoon en droog is.
3. Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Controleer of de plank niet wiebelt en stevig staat.
5. De sapgoot is aan een rand van de plank geïntegreerd voor gemakkelijke afvoer van sap.

5. Bediening

- Plaats de ingrediënten op de snijplank en snijd ze met een scherp mes.
- Gebruik de sapgoot om vloeistoffen af te voeren, zodat uw werkoppervlak schoon blijft.
- Na het snijden is het aan te raden om de snijplank onmiddellijk te reinigen.

6. Reinigen en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepwater.
- Gebruik een zachte spons of een doek om krassen te voorkomen.
- Spoel de plank af met schoon water en droog deze goed af.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen, aangezien deze de oppervlakte kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank vertoont slijtage.
Oplossing: Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang indien nodig.
- Probleem: Vlekken blijven achter na reiniging.
Oplossing: Probeer een mengsel van azijn en water voor hardnekkige vlekken.
- Probleem: Snijplank wiebelt.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond vlak is.

8. Afvoer

Wanneer de snijplank niet meer gebruikt kan worden, neem dan contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor veilige afvoer. Gooi de snijplank nooit in het reguliere huisafval.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para la Tabla de Cortar con Canal de Jugo 250x400mm (GGM Gastro SBSP25W)

1. Información General

Bienvenido a la compra de su Tabla de Cortar con Canal de Jugo de GGM Gastro. Este instrumento de cocina está diseñado para proporcionar una superficie sólida y confiable para cortar y preparar alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y rendimiento en el uso diario.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la tabla de cortar únicamente para el propósito designado. No la use como superficie para calentar horno.
- Superficie: Asegúrese de que la tabla esté limpia y seca antes de cada uso.
- Cuchillos: Evite el uso de cuchillos dañados o muy afilados que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Mantenimiento: Revise regularmente la tabla para detectar signos de desgaste. Si presenta cortes profundos o abolladuras, considere reemplazarla.
- Almacenamiento: Almacene la tabla en un lugar seco para evitar la formación de moho o deformaciones.
- Uso de productos químicos: No utilice limpiadores a base de cloro o productos abrasivos, ya que pueden dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SBSP25W
- Dimensiones: 250 x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Plástico de alta calidad
- Características: Canal para jugo para facilitar la limpieza y recolección de líquidos durante la preparación de alimentos.
- Color: Blanco

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de cortar de su embalaje y colóquela en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la superficie en la que se colocará la tabla sea limpia.
3. Si es necesario, use una bandeja o un paño húmedo debajo de la tabla para evitar el deslizamiento al cortar.
4. La tabla está lista para usar y no requiere ninguna instalación adicional.

5. Operación

- Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla.
- Use cuchillos adecuados para el tipo de alimento que está preparando.
- Para asegurar un corte uniforme y seguro, presione firmemente mientras corta y mantenga la mano opuesta alejada de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie la tabla con agua caliente y jabón suave.
- Evite sumergir la tabla en agua o dejarla en remojo para evitar que se deforme.
- Use un paño húmedo para limpiar las manchas o residuos.
- Para desinfectar, utilice una solución de vinagre o un limpiador suave.
- Seque completamente antes de almacenarla.

7. Solución de Problemas

- Deslizamiento de la tabla: Coloque un paño anti-deslizante debajo de la tabla.
- Marcas o rayones visibles: Intente pulir con un limpiador no abrasivo o considere reemplazarla si el daño es significativo.
- Olores persistentes: Desinfecte con una solución de vinagre y agua, y asegúrese de que la tabla esté completamente seca antes de guardarla.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deséchela de acuerdo con las regulaciones locales para el reciclaje de plásticos. No la arroje a la basura común. Considere donarla si aún está en condiciones utilizables.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Planche à découper avec rigole à jus 250x400mm - Épaisseur 20mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper avec rigole à jus. Ce produit a été conçu pour faciliter votre expérience de découpe tout en minimisant le désordre dans votre cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement la planche à découper pour la découpe et la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas pour des fins autres que celles prévues.
- Prévention des accidents : Placez la planche sur une surface stable pour éviter tout glissement pendant son utilisation.
- Propreté : Gardez la planche propre et sèche pour éviter la prolifération des bactéries.
- Attention à la chaleur : Ne placez pas la planche près de surfaces chaudes ou de flammes nues.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 250 x 400 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Plastique de haute qualité
- Coloris : Blanc
- Caractéristiques : Rigole à jus pour éviter les gouttes sur votre plan de travail

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez la planche à découper de son emballage.
2. Sélection de l'emplacement : Choisissez un endroit plat et exempt d'humidité pour placer la planche.
3. Fixation (facultatif) : Pour plus de stabilité, une petite ventouse peut être ajoutée sous la planche pour éviter tout glissement, bien qu'elle ne soit pas nécessaire.

5. Fonctionnement

1. Utilisez un couteau adapté pour découper vos aliments sur la planche.
2. Les aliments hachés ou tranchés s'écouleront dans la rigole à jus, maintenant votre plan de travail propre.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage après usage : Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse ou mettez-la au lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez la planche avec un chiffon propre ou laissez-la sécher à l'air libre.
- Stockage : Conservez la planche dans un endroit sec pour éviter tout développement de moisissure.

7. Dépannage

- Problème de glissement : Assurez-vous que la surface est propre et sèche. Utilisez une ventouse si nécessaire.
- Taches persistantes : Pour les taches tenaces, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour nettoyer.

8. Élimination

Ne jetez pas la planche à découper avec les déchets ménagers. Recyclez le matériau si possible. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio con Solco per Succo 250x400mm Spessore 20mm Bianco

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da Taglio con Solco per Succo. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza pratica e sicura durante la preparazione degli alimenti. La tavola è realizzata in materiale di alta qualità, resistente e facile da pulire, ideale per l'uso domestico e commerciale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per il suo scopo previsto, ovvero la preparazione degli alimenti.
- Assicurarsi che la tavola sia posizionata su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Evitare l'uso di coltelli filati su superfici dure per prevenire danni ai coltelli e alla tavola.
- Non utilizzare la tavola da taglio in forno o nel microonde.
- Pulire la tavola dopo ogni uso con acqua calda e sapone per garantire la sicurezza alimentare.
- Non immergere la tavola da taglio in acqua per lunghi periodi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando non è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Dimensioni: 250 x 400 mm

Spessore: 20 mm

Colore: Bianco

Materiale: Plastica di alta qualità

Caratteristiche: Solco per raccolta del succo

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
2. Assicurarsi che la superficie su cui verrà posizionata la tavola sia pulita e asciutta.
3. Posizionare la tavola orizzontalmente su un piano di lavoro, preferibilmente vicino all'area di cottura per facilitare l'uso.
4. Verificare che la tavola non scivoli o si muova durante l'uso.

5. Funzionamento

Utilizzare la tavola da taglio per tagliare verdure, carne e altri alimenti. Il solco per succo aiuterà a raccogliere i liquidi, mantenendo l'area di lavoro pulita e ordinata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare la tavola con acqua calda e sapone.
- Per una pulizia profonda, è consigliabile utilizzare un disinfettante sicuro per alimenti.
- Asciugare completamente la tavola dopo il lavaggio per prevenire la formazione di batteri.
- Conservare in un luogo pulito e asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La tavola scivola durante l'uso.

Soluzione: Assicurarsi che la superficie di appoggio sia asciutta e pulita. Se necessario, utilizzare un canovaccio antiscivolo sotto la tavola.

Problema: Segni di usura visibili.

Soluzione: È normale che si presentino segni di usura nel tempo. Tenere la tavola pulita e asciutta aiuterà a prolungarne la vita.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della tavola da taglio, smaltirla in conformità alle normative locali sul riciclo e i rifiuti. Non abbandonare l'articolo nell'ambiente.

9. Contatti

Per assistenza e informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania