

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: SBSP35R

Cutting board with juice groove - 300x500mm - 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 300x500mm Thickness 20mm Red (SBSP35R)

1. General Information

The Cutting Board with Juice Groove is a premium kitchen accessory designed for both professional and home use. It measures 300mm x 500mm and has a thickness of 20mm, providing a sturdy and reliable surface for food preparation. The vibrant red color enhances visibility and adds aesthetic appeal to your kitchen space.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping and accidents.
- Keep the cutting board away from heat sources to avoid warping or melting.
- Do not use knives or sharp objects that could damage the surface; select appropriate utensils.
- Ensure the cutting board is cleaned properly before and after use to prevent cross-contamination.
- Do not place the cutting board in a dishwasher unless specified by the manufacturer.
- Avoid prolonged exposure to water or high moisture conditions to preserve the integrity of the board.

3. Product Specifications

- Dimensions: 300mm x 500mm
- Thickness: 20mm
- Color: Red
- Material: Food-grade plastic (BPA-free)
- Features: Juice groove, non-slip surface, easy to clean

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from its packaging.
- Place the cutting board on a clean, dry surface.
- Ensure that the surface is stable and won't slip during use.
- If desired, secure the cutting board using non-slip mats or pads to enhance stability during cutting.

5. Operation

- Use the cutting board by placing food items on its surface.
- Utilize the juice groove to contain any juices from fruits, vegetables, or meats to prevent spills and messes.
- For optimal results, use appropriate cutting tools and techniques.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm soapy water.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- Regularly inspect the board for signs of wear and tear, and replace if necessary.
- Store in a dry place to avoid moisture buildup.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they can damage the surface.

7. Troubleshooting

- If the cutting board has developed any stains, use a mixture of baking soda and water to scrub the affected area gently.
- If the board warps due to heat, allow it to rest at room temperature to regain its shape.
- Replace the cutting board if significant damage or cracks are present.

8. Disposal

- Dispose of the cutting board in accordance with local waste disposal regulations.
- Consider recycling options if available for plastic materials.
- Do not incinerate or dispose of in a manner that may create environmental hazards.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Cutting Board with Juice Groove. We hope it enhances your cooking experience.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett mit Saftkanne 300x500mm, Stärke 20mm, rot - SBSP35R

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneidebretts mit Saftkanne. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Zubereiten von Speisen eine effektive und hygienische Arbeitsfläche zu bieten. Das Schneidebrett ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für den privaten Gebrauch geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur gemäß den angegebenen Anweisungen.
- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen und ebenen Oberfläche platziert wird, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, scharfe Gegenstände direkt auf dem Brett fallen zu lassen.
- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen und kühlen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Achten Sie darauf, dass es keine spitzen oder scharfen Gegenstände gibt, die die Oberfläche des Brettes beschädigen können.
- Testen Sie regelmäßig den Zustand des Bretts auf Risse oder Abplatzungen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Schneidebrett mit Saftkanne
- Abmessungen: 300mm x 500mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Rot
- Material: Polyethylen
- Lebensmittelecht und langlebig
- Rutschfeste Oberfläche

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Schneidebrett sorgfältig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass alle Schutzfolien entfernt sind.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Oberfläche, die nicht rutschig ist.
- Wenn das Brett nicht stabil steht, verwenden Sie Antirutschmatten, um ein Verrutschen zu verhindern.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit der Vorbereitung Ihrer Zutaten.
- Verwenden Sie geeignete Messer und Küchenwerkzeuge, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
- Nutzen Sie die Saftkanne, um überschüssige Flüssigkeiten effektiv zu sammeln und den Arbeitsplatz sauber zu halten.
- Arbeiten Sie in einem organisierten Umfeld, um Versehensfehler zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit heißem Seifenwasser.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um hartnäckigen Schmutz zu entfernen.
- Sterilisieren Sie das Brett regelmäßig mit einer geeigneten Lebensmitteldesinfektionslösung.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung gut trocknen, bevor Sie es lagern.

7. Fehlersuche

- Sollte das Brett Risse aufweisen, verwenden Sie es nicht mehr und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Bei Verunreinigung oder starker Abnutzung sollte das Produkt ersetzt werden.
- Überprüfen Sie, ob das Brett rutscht; gegebenenfalls Antirutschmatten verwenden.

8. Entsorgung

- Dieses Produkt ist recycelbar. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in der Natur oder im Wasser zu entsorgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank met Sapgoot 300x500mm Dikte 20mm Rood (SBSP35R)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank met sapgoot is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voor thuisgebruik. De plank is gemaakt van hoogwaardig materiaal dat duurzaamheid en voedselveiligheid biedt. De sapgoot zorgt ervoor dat overtollig sap van voedsel veilig wordt opgevangen, waardoor uw werkgebied schoon blijft.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden van voedsel. Vermijd het gebruik voor andere doeleinden.
- Slipbestendigheid: Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond om schuiven te voorkomen tijdens het snijden.
- Scherpe Voorwerpen: Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen om snijwonden te voorkomen.
- Hittebestendigheid: Deze snijplank is niet geschikt voor het in direct contact brengen met hoge temperaturen zoals hete pannen of ovens.
- Reinheid: Zorg ervoor dat de snijplank goed wordt gereinigd na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnummer: SBSP35R
- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof

4. Installatie en Opstelling

1. Haal de snijplank uit de verpakking en controleer of deze vrij is van beschadigingen.
2. Kies een geschikte, vlakke ondergrond voor gebruik, bij voorkeur een snijtafel of aanrecht.
3. Plaats de snijplank met de sapgoot naar u toe.
4. Zorg ervoor dat de snijplank stevig en stabiel staat voordat u begint met snijden.

5. Bediening

- Positioneer het voedsel dat u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes voor optimale snijresultaten.
- Snijd het voedsel in de gewenste vormen en maten, waarbij u de sapgoot gebruikt om sap op te vangen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponzen die de oppervlakte van de snijplank kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Stank: Als de snijplank een onaangename geur heeft, reinig deze dan grondig en laat hem in de lucht drogen.
- Krasjes of Deuken: Dit is normaal bij gebruik. Om de levensduur te verlengen, gebruik altijd scherpe messen en vermijd het snijden op harde oppervlakken.

8. Afvoer

Wanneer de snijplank niet langer bruikbaar is, zorg er dan voor dat deze op de juiste manier wordt afgevoerd. Neem contact op met uw lokale gemeente voor informatie over recycling en afvalverwerking van kunststof producten.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over dit product, neem contact met ons op via:

- E-mailadres: 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 300x500mm Grosor 20mm Roja

1. Información General

La tabla de cortar con canal de jugo es un elemento esencial para cualquier cocina, diseñada para facilitar la preparación de alimentos y minimizar desorden al recolectar líquidos. Esta tabla está fabricada con material de alta calidad, asegurando durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Esta tabla de cortar es solo para uso en la cocina. No la utilice para otros fines.
- **Superficie Antideslizante:** Asegúrese de que la tabla esté colocada sobre una superficie plana y estable antes de usarla.
- **Uso de Utensilios:** Utilice cuchillos apropiados y evite aplicar una fuerza excesiva para evitar daños en la tabla.
- **Limpieza:** Lave la tabla después de cada uso para evitar la proliferación de bacterias.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y seguro, lejos del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 300 x 500 mm
- **Grosor:** 20 mm
- **Color:** Roja
- **Material:** Polipropileno (PP)
- **Canal de Jugo:** Incorporado para recoger líquidos y evitar derrames.
- **Resistencia a temperaturas:** Soporta temperaturas de hasta 100°C.
- **Aprobaciones:** Producto apto para contacto con alimentos.

4. Instalación y Configuración

No requiere ensamblaje. Antes de su primer uso, limpie la tabla con agua caliente y jabón. Enjuague y seque completamente. Coloque la tabla en una superficie plana y estable para su uso.

5. Operación

Coloque los ingredientes que va a cortar sobre la tabla. Use cuchillos adecuados y comience a cortar. El canal de jugo evitará que los líquidos se derramen sobre la superficie de trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso. Se recomienda el uso de un cepillo suave para eliminar residuos.
- **Desinfección:** Puede desinfectar la tabla utilizando una solución de agua y vinagre.
- **Secado:** Deje secar al aire o seque con un paño limpio.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- **Manchas Persistentes:** Si existen manchas, use bicarbonato de sodio con un poco de agua y frótelo suavemente.
- **Olores:** Si la tabla retiene olores, limpie con una mezcla de agua y jugo de limón, enjuague y seque.
- **Dañada:** Si la superficie presenta cortes profundos, considere reemplazar la tabla.

8. Eliminación

Este producto puede ser reciclado. Consulte con las normativas locales sobre la eliminación de plásticos. No arroje la tabla en desechos orgánicos.

9. Contacto

Para más información o consultas, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manual du Produit : Planche à Découper avec Rigole à Jus 300x500mm Épaisseur 20mm Rouge (SBSP35R)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Planche à Découper avec Rigole à Jus. Ce produit est conçu pour répondre aux standards de qualité les plus élevés. Il est parfait pour une utilisation professionnelle dans les cuisines de restaurants, ainsi que pour un usage domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécurisée : Veuillez toujours utiliser la planche sur une surface stable pour éviter tout glissement.
- Matériaux : Cette planche est fabriquée à partir de matériaux non toxiques, conformes aux réglementations en matière de sécurité alimentaire.
- Chauffage et substances chimiques : Évitez l'exposition directe à la chaleur intense ou à des substances chimiques agressives.
- Manipulation : Manipulez avec soin pour éviter les blessures. Utilisez des gants si nécessaire lorsque la planche est humide ou sale.
- Entretien : Nettoyez soigneusement après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 300 x 500 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène
- Traitement : Résistant aux chocs et aux coupures

4. Installation et Mise en Place

1. Vérifiez l'intégrité : Avant de commencer l'utilisation, assurez-vous que la planche à découper ne présente pas de fissures ou d'autres dommages.
2. Surface de travail : Placez la planche sur une surface plane et stable.
3. Sécurisation : Pour éviter les glissements, certains utilisateurs peuvent choisir d'utiliser un chiffon humide sous la planche.

5. Opération

- Utilisez des couteaux appropriés pour découper les aliments.
- Pour les meilleures pratiques, découpez des ingrédients différents sur des planches distinctes (viande, légumes, fruits).
- Après chaque utilisation, rincez la planche pour éliminer les résidus alimentaires.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage à la main : Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Désinfection : Après le lavage, vous pouvez désinfecter la planche avec une solution vin aigre ou un désinfectant approuvé pour les surfaces alimentaires.
- Séchage : Essuyez soigneusement avec un torchon propre ou laissez sécher à l'air libre.

7. Dépannage

- Problème de glissement : Si la planche glisse, vérifiez qu'elle est bien placée sur une surface plane ou utilisez un chiffon humide en dessous.
- Rayures : Les rayures sont normales sur des surfaces en polyéthylène mais assurez-vous qu'elles ne compromettent pas l'intégrité de la planche.

8. Élimination

Veuillez disposer de ce produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Le polyéthylène est recyclable, vous pouvez donc envisager de le recycler dans un centre désigné.

9. Contact

Pour toute question, assistance ou réclamation, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera entière satisfaction.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Tagliere con Scanalatura per Succo 300x500mm. Questo tagliere è progettato per facilitare la preparazione dei cibi, garantendo un utilizzo sicuro e pratico in cucine professionali e domestiche.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Non utilizzare il tagliere su superfici calde o in prossimità di fonti di calore.
- Assicurarsi che il tagliere sia posizionato su una superficie piana e stabile per prevenire scivolamenti.
- Evitare di utilizzare coltelli o utensili che potrebbero danneggiare la superficie del tagliere.
- Tenere il tagliere lontano da bambini non sorvegliati.
- Pulire immediatamente eventuali fuoriuscite di liquidi per evitare scivolamenti.
- Non immergere il tagliere in acqua per lungo tempo per prevenire danni al materiale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300 x 500 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: polipropilene
- Colore: Rosso
- Caratteristiche: scanalatura per il raccolto dei succhi, superficie antiscivolo

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il tagliere dalla confezione.
- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il tagliere sia pulito e asciutto prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere per preparare alimenti come frutta, verdura, carne e pesce.
- Approfittare della scanalatura per raccogliere succhi e liquidi, mantenendo il piano di lavoro pulito.
- Utilizzare utensili garbati per evitare di graffiare o danneggiare la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero danneggiare la superficie.
- Asciugare il tagliere con un panno pulito e asciutto.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta odori persistenti, lavarlo bene e lasciarlo asciugare all'aria per alcune ore.
- Se si notano graffi o segni, considerare di ruotare l'uso del tagliere o sostituirlo se danneggiato.

8. Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non disperdere il prodotto nell'ambiente; riciclarlo quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania