

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: SBSP35W

Cutting board with juice groove - 300x500mm - 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 300x500mm Thickness 20mm White (SBSP35W)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board with Juice Groove. This premium quality cutting board is designed for both professional and home kitchens. It features a juice groove to collect excess liquid, reducing mess and ensuring a clean workspace.

2. Safety Information

- Ensure the cutting board is placed on a stable, flat surface before use.
- Always use knives designed for cutting boards to avoid damage.
- Do not use the cutting board for activities other than food preparation.
- Avoid placing hot items directly on the cutting board to prevent warping.
- Clean the cutting board thoroughly after each use to prevent cross-contamination.
- Keep out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Dimensions: 300mm x 500mm
- Thickness: 20mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White
- Juice groove: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Place the cutting board on a flat, dry surface.
3. Ensure the surface is clean to prevent contamination.
4. Confirm that the cutting board is stable and does not wobble.
5. The cutting board is ready for use without additional assembly.

5. Operation

- Use the cutting board for chopping, slicing, and dicing food items.
- Place food items on the board and use a suitable knife to prepare food.
- Utilize the juice groove to contain liquids from fruits, vegetables, and meats.
- After use, clear the cutting board of food particles.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the cutting board with warm, soapy water after each use.
- For stubborn stains or odors, use a mixture of baking soda and water and scrub gently.
- Rinse thoroughly with clean water to remove any soap residue.
- Allow the cutting board to air dry completely before storing it.
- Do not place the cutting board in a dishwasher.

7. Troubleshooting

- If the cutting board has developed a strong odor, clean it with a vinegar solution.
- For scratches, lightly sand the surface with fine-grit sandpaper.
- If the cutting board is warped, place it in a warm area for moisture to escape gradually.

8. Disposal

- To dispose of the cutting board, check local regulations for plastic disposal and recycling.
- If the board is damaged beyond repair, consider recycling it according to community guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidebrett mit Saftmulde (300x500mm, 20mm dick, SBSP35W)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts mit Saftmulde. Dieses hochwertige Produkt ist ideal für den Einsatz in der Gastronomie sowie in privaten Haushalten. Es wurde entwickelt, um die Sicherheit und Hygiene beim Schneiden von Lebensmitteln zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder direkten Flammen.
- Halten Sie scharfe Messer von den Kanten des Brettes fern, während Sie das Brett nicht benutzen.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig und gründlich, um Keimbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Brett nicht, wenn es beschädigt oder rissig ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polypropylen (PP)
- Farbe: Weiß
- Abmessungen: 300 x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Saftmulde: Ja
- Rutschfest: Ja
- Lebensmittelecht: Ja
- Hitzebeständig: Ja bis 90°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von dem Schneidebrett.
2. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte, auf der das Brett platziert wird, sauber und trocken ist.
3. Legen Sie das Schneidebrett auf die gewünschte Oberfläche.
4. Überprüfen Sie, ob das Brett stabil steht und sich nicht bewegt.
5. Sie können nun das Schneidebrett verwenden.

5. Bedienung

- Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, auf die größere Fläche des Brettes.
- Verwenden Sie ein scharfes Messer, um die gewünschten Schnitte vorzunehmen.
- Die Saftmulde verhindert, dass Flüssigkeiten über das Brett hinaustreten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm.
- Spülen Sie das Brett gründlich mit klar Wasser ab.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit einem geeigneten Lebensmittel-Desinfektionsmittel.
- Trocknen Sie das Brett sofort nach der Reinigung mit einem sauberen Tuch ab.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Schneidebrett gleitet während der Nutzung.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Unterlage sauber und trocken ist. Verwenden Sie rutschfeste Unterlagen, wenn nötig.
- Problem: Reste vom Schnitt bleiben hartnäckig kleben.
 - Lösung: Weichen Sie das Brett in warmem Seifenwasser ein und verwenden Sie eine Bürste, um die Reste zu entfernen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Recyclinginformationen sind auf den örtlichen Entsorgungsseiten erhältlich.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijbord met Sapgroef 300x500mm Dikte 20mm Wit - SBSP35W

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Snijbord met Sapgroef. Dit hoogwaardige snijbord is ontworpen voor professioneel gebruik. Het biedt een duurzame, hygiënische snijoppervlakte die ideaal is voor het bereiden van voedsel in keukens, restaurants en horeca.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruiksgeschiktheid: Dit product is uitsluitend bedoeld voor het snijden en bereiden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Schade: Controleer het snijbord regelmatig op beschadigingen. Gebruik het niet als er scheuren of gebreken zijn.
- Reiniging: Zorg ervoor dat het snijbord goed wordt gereinigd voor en na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Ongelijkmatige oppervlakken: Plaats het snijbord op een vlakke, stevige ondergrond om te voorkomen dat het verschuift tijdens gebruik.
- Hete voorwerpen: Vermijd contact met hete oppervlakken en gebruik geen hete pannen op het snijbord.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Materiaal: Kunststof (wit)
- Gewicht: XX kg (in te vullen door leverancier)
- Temperatuurbestendigheid: Tot XX graden Celsius (in te vullen door leverancier)
- Geschikt voor: Professioneel gebruik in de horeca

4. Set-up en Installatie

1. Zorg ervoor dat het werkoppervlak schoon en droog is.
2. Plaats het snijbord op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Zorg dat er voldoende ruimte rondom het snijbord is voor veilig en comfortabel gebruik.

5. Gebruik

- Plaats voedsel op het snijbord en gebruik een scherp mes voor de beste resultaten.
- Draai de voedingsmiddelen regelmatig om gelijkmatig te snijden.
- Gebruik de sapgroef om sap van fruit of vlees op te vangen, zodat uw werkoppervlak schoon blijft.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het snijbord na elk gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Maak gebruik van een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Voor dieptereiniging kan het bord in de vaatwasser worden geplaatst, indien geschikt volgens de specificaties van de leverancier.
- Bewaar het snijbord op een koele, droge plek om vervorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijbord is vervormd
Oplossing: Controleer de opslagomstandigheden en zorg ervoor dat het bord niet wordt blootgesteld aan extreme temperaturen.
- Probleem: Vlekken of geur
Oplossing: Gebruik een mengsel van baking soda en water om hardnekkige vlekken te verwijderen en spoel goed af.

8. Afvalverwerking

Verwerk dit snijbord volgens de lokale richtlijnen voor het weggoien van kunststof. Het is belangrijk om milieuvriendelijk te handelen en recycling waar mogelijk aan te moedigen.

9. Contact

Voor vragen of assistentie over dit product kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop! Geniet van het gebruiksgemak van uw nieuwe snijbord.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tabla de Cortar con Groove para Jugo 300x500mm Espesor 20mm Blanca

1. Información General

La tabla de cortar con groove para jugo está diseñada para proporcionar una superficie duradera y funcional para el corte de alimentos. Su diseño permite que los líquidos se canalicen, evitando desorden en la superficie de trabajo.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta tabla de cortar es solamente para uso de cocina. No la utilice para otros fines.
- Superficie: Asegúrese de que la superficie esté limpia y seco antes de usar.
- Cuchillos: Utilice cuchillos adecuados para evitar daños a la tabla.
- Calor: No exponga la tabla a fuentes directas de calor ni la coloque en el horno.
- Limpieza: Lave la tabla antes y después de cada uso para evitar contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Plástico de calidad alimentaria
- Tamaño: 300mm x 500mm
- Espesor: 20mm
- Color: Blanco
- Uso: Ideal para frutas, verduras, carnes y pescados.
- Con groove para jugo: Evita que los líquidos se derramen.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación. Simplemente retire la tabla de su empaque y colóquela sobre una superficie estable y plana. Asegúrese de que no haya objetos sueltos que puedan causar movimiento durante el uso.

5. Operación

Coloque los ingredientes que desee cortar en la superficie de la tabla. Utilice un cuchillo adecuado para el tipo de alimento. Cuando corte, es recomendable ejercer una presión moderada para evitar resbalones. Los líquidos que se generen al cortar se recogerán en el groove diseñado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso. Para una desinfección adicional, puede usar una solución de vinagre o productos de limpieza aptos para alimentos.
- Secado: Seca la tabla completamente con un paño limpio antes de guardarla.
- Almacenamiento: Evite apilar objetos pesados sobre ella para mantener su forma.

7. Resolución de Problemas

- Manchas difíciles: Si se producen manchas, use bicarbonato de sodio con agua para frotar suavemente y limpiar.
- Olores: Lave bien con jabón y use jugo de limón o vinagre para desodorizar si es necesario.

8. Disposición

Al final de su vida útil, desheche la tabla en un contenedor de reciclaje adecuado para plásticos. Consulte las normativas locales para la correcta disposición de materiales plásticos.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

- 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 Rainure à Jus 300x500mm Épaisseur 20mm

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la planche à découper avec rainure à jus. Ce produit est conçu pour déchiqueter efficacement différents aliments tout en prévenant les déversements. Fabriquée en matière durable, elle est idéale pour un usage domestique ou professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ne pas utiliser la planche à découper sur des surfaces inégales. Assurez-vous qu'elle est sécurisée avant de l'utiliser.
- Coupures : Utilisez un couteau approprié pour éviter des blessures. Tenez la planche fermement.
- Surchauffe : Évitez tout contact avec des températures extrêmes.
- Produits chimiques : Ne pas exposer la planche à découper à des produits chimiques agressifs.
- Enfants : Gardez la planche hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 300 x 500 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polypropylène
- Couleur : Blanc
- Caractéristiques : Rainure à jus pour recueillir les liquides.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez la planche à découper et retirez tout emballage.
2. Placez la planche sur une surface stable et plane.
3. Assurez-vous qu'elle est propre et sèche avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Disposez les aliments que vous souhaitez découper sur la planche.
- Utilisez un couteau bien aiguisé pour trancher, en vous assurant de travailler en toute sécurité.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez de la mettre au lave-vaisselle, car cela pourrait altérer sa qualité.
- Séchez la planche à l'air libre avant de la ranger.

7. Dépannage

- Difficulté à couper : Vérifiez si le couteau est bien aiguisé.
- Déformation ou dommages : Ne pas utiliser la planche si elle est endommagée. Remplacez-la.

8. Élimination

- Disposez de la planche à découper en permettant à un centre de recyclage de gérer les déchets plastiques. Ne jetez pas dans le recyclage des plastiques non autorisés.

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: Tavola da Taglio con Scanalatura per Succo 300x500mm Spessore 20mm Bianca

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio con scanalatura per succo è progettata per offrire un'area di lavoro sicura ed efficiente per la preparazione degli alimenti. Questo prodotto è realizzato in materiale di alta qualità, garantendo una lunga durata e resistenza all'usura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari.
- Non esporre a fonti di calore diretto.
- Non utilizzare utensili taglienti che possono danneggiare la superficie.
- Tenere lontano dai bambini per evitare infortuni.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima dell'uso per evitare scivolamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300x500 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: Plastica bianca di alta qualità
- Peso: 1,2 kg
- Resistente agli odori e agli agenti chimici

4. Configurazione e Installazione

- Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
- Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la scanalatura per il succo sia rivolta verso l'esterno per raccogliere eventuali liquidi durante la preparazione.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tritare o preparare alimenti.
- Accertarsi di utilizzare coloro per la preparazione degli alimenti per prolungare la vita della tavola.
- Pulire la tavola dopo ogni utilizzo per mantenere l'igiene.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola a mano con acqua calda e sapone, utilizzare spugne non abrasive.
- Per una pulizia profonda, può essere lavata in lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporre per prevenire la formazione di muffe.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola si deforma, assicurarsi che non sia esposta a temperature estreme.
- Se si notano crepe o danni, interrompere l'uso immediatamente e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali per i rifiuti plastici.
- Non gettare il prodotto nei rifiuti tossici o pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania