

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: SBSP46R

Cutting board with juice groove - 400x600mm - Thickness 20mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board with Juice Groove 400x600mm Thickness 20mm Red (SBSP46R)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cutting Board with Juice Groove. This cutting board is designed for professional use in kitchens, ensuring durability, hygiene, and safety during food preparation. The juice groove prevents liquids from spilling over, providing a cleaner workspace.

2. Safety Information

- Always wash hands before and after using the cutting board.
- Ensure the cutting board is stable and placed on a flat surface to avoid slipping.
- Do not use the cutting board for chopping items that could damage the surface, such as bones or hard vegetables.
- Avoid exposing the cutting board to extreme heat or direct flames; it is not heat-resistant.
- Regularly check for signs of wear or damage; replace if the cutting board is cracked or heavily worn.

3. Product Specifications

- Model: SBSP46R
- Dimensions: 400 x 600 mm
- Thickness: 20 mm
- Material: Polypropylene
- Color: Red
- Suitable for professional kitchen usage

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from its packaging.
- Ensure that the surface on which the cutting board will be placed is clean and dry.
- Place the cutting board on the countertop or preparation area with the juice groove facing upward.
- Ensure that the cutting board does not rock or wobble. Adjust surface as necessary.

5. Operation

- Use a sharp knife for better cutting performance.
- Place items to be cut securely on the cutting board.
- Utilize the juice groove to contain liquids when cutting fruits, vegetables, or meats.
- After use, ensure the board is cleaned before storing.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm soapy water.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- For thorough disinfection, use a solution of vinegar and water or a food-safe disinfectant.
- Do not place in the dishwasher unless specified by the manufacturer.
- Store in a dry area away from direct sunlight to prevent warping.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board slips during use.
Solution: Ensure the surface is flat and the board is clean. For additional grip, consider placing a non-slip mat underneath.
- Issue: Board has developed scratches.
Solution: Lightly sand down any deep scratches with fine-grit sandpaper to maintain a smooth surface.
- Issue: Discoloration of the board.
Solution: Soak in a vinegar solution or use a baking soda paste to help remove stains.

8. Disposal

- If the cutting board is damaged beyond use, it should be disposed of in accordance with local waste management regulations for plastic materials. Check with your local council for specific disposal instructions.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett mit Saftmulde 400x600mm, Dicke 20mm, Rot (SBSP46R)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts mit Saftmulde. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine hygienische und effiziente Zubereitung von Lebensmitteln zu gewährleisten. Bitte lesen Sie vor der Verwendung die folgenden Anweisungen sorgfältig durch.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen und rutschfesten Oberfläche platziert wird, um Unfälle zu vermeiden.
- Schneidwerkzeuge: Verwenden Sie geeignete, scharfe Küchenmesser. Achten Sie darauf, die Klingen nicht über die Kante des Brettes zu ziehen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Hitze: Setzen Sie das Brett nicht extremen Temperaturen aus (z.B. heiße Töpfe oder Pfannen).
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Schneidebrett mit Saftmulde
- Abmessungen: 400 x 600 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Rot
- Material: Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelecht
- Eigenschaften: Rutschfest, leicht zu reinigen, langlebig

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung und prüfen Sie es auf Beschädigungen.
2. Platzierung: Stellen Sie das Brett auf eine saubere, trockene und feste Oberfläche.
3. Optional: Verwenden Sie rutschfeste Unterlagen für zusätzliche Stabilität.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln, indem Sie es auf einer stabilen Oberfläche platzieren.
- Nutzen Sie die Saftmulde, um Flüssigkeiten aufzufangen und eine saubere Arbeitsfläche zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie es gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig, insbesondere nach der Verarbeitung von rohem Fleisch.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Brett rutscht während des Gebrauchs.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen und rutschfesten Oberfläche steht. Verwenden Sie ggf. rutschfeste Unterlagen.
- Problem: Abnutzung oder Kratzer auf der Oberfläche.
Lösung: Dies ist normal bei regelmäßigem Gebrauch. Stellen Sie sicher, dass Sie geeignete Messer verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfall. Das Produkt sollte nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern in den vorgesehenen Recyclingbehältern.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank met Sapgroef 400x600mm - Dikte 20mm - Rood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank met sapgroef. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik en biedt een veilige en hygiënische oppervlakte voor het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het bedoeld doel, namelijk voedselbereiding.
- Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond om verplaatsen en ongelukken te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen. Gebruik de snijplank niet als er scheuren of splinters aanwezig zijn.
- Maak de snijplank grondig schoon na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik een scherp mes om te voorkomen dat u te veel druk uitoefent, wat kan leiden tot verwondingen of schade aan de snijplank.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400 x 600 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Polypropyleen

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de snijplank op een schone en vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de snijplank is voor veilig snijden.
3. Gebruik anti-slip onderleggers indien nodig om te voorkomen dat de plank verschuift tijdens gebruik.

5. Bediening

- Begin met het bereiden van voedsel op de snijplank door ingrediënten stevig op de plank te plaatsen.
- Gebruik een scherp mes voor efficiënt en veilig snijden.
- De sapgroef helpt om vloeistoffen op de plank te houden, wat rommel en morsen minimaliseert.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Laat de snijplank grondig drogen voordat u deze opbergt.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verspringt tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond vlak is en gebruik eventueel een anti-slipmat.
- Probleem: Beschadiging op de snijplank.
Oplossing: Neem de snijplank uit gebruik en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van de snijplank, zorg ervoor dat dit in overeenstemming is met lokale voorschriften voor het afvoeren van kunststof materiaal. Bij voorkeur recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar con Canal de Jugo 400x600mm, Grosor 20mm - Rojo

1. Información General

La tabla de cortar con canal de jugo es un utensilio esencial para la preparación de alimentos. Diseñada para ofrecer durabilidad y funcionalidad, esta tabla es ideal para una variedad de preparaciones culinarias, desde cortar verduras hasta carne.

2. Información de Seguridad

- Utilice esta tabla de cortar únicamente para el propósito previsto.
- Evite el uso de cuchillos excesivamente afilados que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Mantenga la tabla en una superficie plana y estable durante su uso para prevenir deslizamientos.
- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- No coloque la tabla en el horno o en el microondas.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas ni a la luz solar directa durante períodos prolongados.
- Verifique regularmente la tabla en busca de signos de desgaste o daño y reemplace si es necesario.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400x600mm
- Grosor: 20mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Disponible con canal de jugo para acumular líquido durante el corte.

4. Configuración e Instalación

1. Lave la tabla con agua y jabón antes de su primer uso.
2. Coloque la tabla en una superficie plana y seca, como una encimera de cocina.
3. Asegúrese de que la tabla esté completamente seca para evitar deslizamientos.
4. La tabla está lista para su uso. No se requieren herramientas adicionales para la instalación.

5. Operación

- Coloque los alimentos sobre la tabla de cortar.
- Utilice un cuchillo adecuado para el tipo de alimento que va a cortar.
- Para evitar derrames, coloque los alimentos cerca del canal de jugo durante el corte.
- Después de usar, limpie la tabla inmediatamente para mantener la higiene.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Se recomienda desinfectar con una solución de agua y vinagre o un limpiador aprobado.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan causar rayones o daños en la superficie.
- Almacene la tabla en un lugar seco y limpio.

7. Resolución de Problemas

- Si la tabla se deforma, verifique la temperatura y condiciones de almacenamiento.
- Si se presenta un olor persistente, lave la tabla a fondo y déjela secar al aire.
- Si la superficie presenta cortes profundos, considere reemplazar la tabla por razones de higiene.

8. Eliminación

Para desechar la tabla, asegúrese de seguir las normativas locales de reciclaje. La tabla de polietileno puede ser reciclada en instalaciones adecuadas. No la arroje en la basura común.

9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra tabla de cortar. ¡Enjoy cooking!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Planche à Découper avec Rainure à Jus 400x600mm Épaisseur 20mm Rouge (SBSP46R)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Planche à Découper avec Rainure à Jus. Ce produit est conçu pour les environnements de cuisine professionnels et domestiques, offrant une surface durable et fonctionnelle pour la découpe d'aliments tout en évitant les débordements grâce à sa rainure.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Utilisez uniquement la planche à découper pour les aliments. Ne pas utiliser pour des tâches non alimentaires.
- Chocs et Chutes : Ne pas laisser tomber la planche, car cela peut causer des dommages.
- Chaleur : Ne pas exposer la planche à des températures élevées ou à des sources de chaleur directe.
- Nettoyage : Nettoyez la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Rougeur des Doigts : Vérifiez que les bords ne présentent pas de bords tranchants qui pourraient provoquer des coupures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 400 x 600 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polypropylène de qualité alimentaire
- Couleur : Rouge
- Caractéristiques : Rainure à jus pour éviter les éclaboussures, antidérapante.

4. Installation et Mise en Place

- Étape 1 : Retirez la planche de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommage.
- Étape 2 : Placez la planche sur une surface plane et stable.
- Étape 3 : Assurez-vous qu'elle est propre et sèche avant utilisation.
- Note : Pas d'assemblage requis.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau adapté pour découper des aliments sur la surface de la planche.
- Profitez de la rainure pour recueillir les jus, facilitant ainsi le nettoyage après la découpe.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour une désinfection, utilisez une solution à base d'eau et de vinaigre.
- Laissez sécher à l'air libre.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Si des aliments collent à la surface : Assurez-vous que la planche est propre et sèche avant utilisation.
- Si des dommages sont visibles : Ne pas utiliser si la planche est fissurée ou déformée. Remplacez par un produit neuf.

8. Élimination

- Éliminez le produit conformément à la législation locale sur les déchets.
- Ne pas jeter dans des lieux non autorisés.

9. Contact

Pour toute question ou renseignement, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre planche à découper. Profitez d'une expérience de découpe de qualité en toute sécurité.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Tavola da Taglio con Scanalatura per Succo 400x600mm Spessore 20mm Rosso (SBSP46R)

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da Taglio con Scanalatura per Succo. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di cucina professionale, offrendo una superficie di lavoro sicura e funzionale.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo per il taglio di alimenti. Non utilizzare per scopi diversi.
- Assicurarsi che la tavola sia posizionata su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Non utilizzare coltelli affilati su superfici dure per evitare danni alla lama e alla tavola.
- Non riporre la tavola da taglio in un luogo umido per prolungarne la durata.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Controllare frequentemente la tavola per segni di usura o danni. Sostituire se necessario.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Polietilene alimentare
- Dimensioni: 400x600mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Rosso
- Scanalatura per succo: Presente, per raccogliere liquidi in eccesso.
- Antiscivolo: Base progettata per una stabilità ottimale durante il taglio.

4. Installazione e setup

- Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione e rimuovere eventuali imballaggi.
- Posizionare la tavola su una superficie liscia e asciutta.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio intorno per lavorare in sicurezza.
- Non utilizzare su fiamme libere o fonti di calore.

5. Operazione

- Utilizzare coltelli adatti per alimenti.
- Per evitare contaminazioni, utilizzare diverse tavole da taglio per carne e verdure.
- Pulire la tavola tra un utilizzo e l'altro con acqua calda e sapone, e sciacquare bene.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne che possano graffiare la superficie.
- Asciugare bene prima di riporla.
- Non lavabile in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la tavola presenta crepe o segni eccessivi di usura, interrompere l'uso.
- In caso di odori persistenti, lavare con una soluzione di acqua e aceto, quindi risciacquare bene.

8. Smaltimento

- Smaltire la tavola da taglio secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare nell'indifferenziata, ma seguire le linee guida per i prodotti in plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania