

# ggmgastro

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

## SKU: SBSP46W

**Cutting board with juice groove - 400x600mm - 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 400x600mm Thickness 20mm White (SBSP46W)

### 1. General Information

Welcome to your new Cutting Board with Juice Groove, model SBSP46W. This high-quality cutting board is designed for both professional and home use, providing a durable and versatile surface for all your chopping and slicing needs. Made from premium materials, it features a built-in juice groove to catch excess liquids, ensuring a mess-free kitchen environment.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the cutting board is placed on a stable and dry surface before use. Perform assembly in an area free from distractions to avoid accidents.
- Sharp Objects: Use knives and other sharp objects with caution. Keep fingers clear of blades while cutting.
- Cleaning: Use only food-safe cleaning agents. Avoid abrasive materials to prevent damage to the surface.
- Heat Resistance: Do not place hot pots or pans directly on the board to avoid warping.

### 3. Product Specifications

- Model: SBSP46W
- Dimensions: 400 x 600 mm
- Thickness: 20 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting board from the packaging. Ensure to check for any signs of damage during shipping.
2. Placement: Position the cutting board on a flat, clean, and dry countertop or table.
3. Stabilization: If necessary, place a damp cloth underneath the cutting board for increased stability.

### 5. Operation

- Usage: Place the food item on the board and use a sharp knife to cut, slice, or chop as desired. Utilize the juice groove to catch liquid runoff.
- Best Practices: Rotate the board regularly to ensure even wear. Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, wash the cutting board with warm soapy water. Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- Sanitizing: Occasionally sanitize the board using a solution of white vinegar and water or a food-safe sanitizer.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight. Avoid stacking heavy items on top of the board.

### 7. Troubleshooting

- Maintenance Issues: If the cutting board shows signs of warping or damage, discontinue use. Assess for any deep cuts or scratches that may trap bacteria.
- Cleaning: If odors persist after cleaning, consider applying baking soda mixed with water to neutralize scents, then rinse thoroughly.

### 8. Disposal

- Environmentally Friendly Disposal: When the cutting board has reached the end of its usability, recycle it according to local regulations for plastic products. Do not dispose of it in regular waste.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett mit Saftnut 400x600mm, Dicke 20mm, Weiß (SBSP46W)

## 1. Allgemeine Informationen

Dieses Schneidebrett ist ideal für den professionellen und häuslichen Gebrauch. Es wurde entwickelt, um eine hygienische und sichere Umgebung für die Zubereitung von Lebensmitteln zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für Lebensmittel.
- Halten Sie das Schneidebrett von Hitzequellen und scharfen Gegenständen fern, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontamination zu verhindern.
- Verwahren Sie das Brett an einem trockenen Ort.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Abnutzungserscheinungen; ersetzen Sie das Brett bei Schäden.
- Verwenden Sie beim Schneiden einen stabilen Untergrund, um Verrutschen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polyethylen
- Abmessungen: 400mm x 600mm x 20mm
- Farbe: Weiß
- Gewicht: 1.75 kg
- Zertifizierungen: EU-konform, Lebensmittelsicherheitszertifikat

## 4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Verwendung das Schneidebrett gründlich reinigen.
- Platzieren Sie das Brett auf einer stabilen, sauberen Arbeitsfläche.
- Wenn möglich, verwenden Sie ein Anti-Rutsch-Material unter dem Brett, um ein Verrutschen zu verhindern.

## 5. Betrieb

- Schneiden Sie Lebensmittel immer von einer sicheren Position aus.
- Verwenden Sie geeignete Küchenwerkzeuge, um die Oberfläche des Brettes nicht zu beschädigen.
- Schlingen Sie den Saft der Lebensmittel in die Saftnut, um eine saubere und hygienische Umgebung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit einem geeigneten Lebensmittel-Desinfektionsmittel.
- Lagern Sie das Brett an einem belüfteten Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Sollte das Brett Risse oder Spuren von intensiver Abnutzung aufweisen, verwenden Sie es nicht weiter und ersetzen Sie es.
- Bei Problem mit der Hygiene (Geruch, Schimmel), reinigen und desinfizieren Sie das Brett gründlich.
- Bei Fragen zur Nutzung kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Brett gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Wiederverwertbare Materialien sollten getrennt gesammelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank met Sapgroef 400x600mm Dikte 20mm Wit (SBSP46W)

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank met Sapgroef. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen om u efficiëntie en gemak te bieden in uw keuken. Geschikt voor professioneel gebruik en ontworpen met gebruiksgemak in gedachten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Deze snijplank is uitsluitend geschikt voor gebruik in de keuken.
- Houd de snijplank uit de buurt van vuur en andere warmtebronnen.
- Gebruik de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond om te voorkomen dat deze verschuift tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat de snijplank schoon en vrij van vuil is voordat u deze gebruikt om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen of verkeerde technieken die de snijplank kunnen beschadigen of uw veiligheid in gevaar kunnen brengen.
- Was de snijplank niet in een vaatwasser, dit kan de kwaliteit beïnvloeden.
- Controleer de snijplank regelmatig op slijtage of schade en vervang deze indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400mm x 600mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof, voedselveilig
- Gewicht: [informeer naar het gewicht indien nodig]
- Temperatuurbestendigheid: Tot 80°C
- Geschikt voor professionele en commerciële keukens

## 4. Installatie en opstelling

1. Plaats de snijplank op een schone, droge en vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de snijplank veilig en stabiel staat voordat u begint met snijden.
3. Gebruik een snijmat of een antislip ondergrond indien nodig om beweging te voorkomen.
4. Controleer of de sapgroef aan de rand goed functioneert en dat deze geen obstructies heeft.

## 5. Bediening

- Plaats levensmiddelen die u wilt snijden in het midden van de snijplank.
- Gebruik een scherp mes voor optimale snijprestaties.
- Vergeet niet om na gebruik de snijplank schoon te maken.

## 6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een spons of zachte doek; agressieve schuurmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.
- Laat de snijplank drogen op een gladde ondergrond voor het beste resultaat.
- Bewaar de snijplank op een droge plek om schimmel en bacteriën te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.  
Oplossing: Gebruik een antislipmat of zorg voor een stabiele, vlakke ondergrond.
- Probleem: Snijplank is moeilijk schoon te maken.  
Oplossing: Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel, laat eventueel 5-10 minuten inweken.

## 8. Afvoer

Als het tijd is om uw snijplank te vervangen, disposeer deze dan in overeenstemming met de lokale regels voor plastic afval. Lever het in bij een recyclingcentrum waar kunststof wordt geaccepteerd.

## 9. Contact

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

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar con Canal para Jugo 400x600mm Grosor 20mm

## 1. Información General

Gracias por adquirir la Tabla de Cortar con Canal para Jugo de GGM Gastro. Este producto está diseñado para facilitar la preparación de alimentos en entornos profesionales, garantizando durabilidad y eficacia.

## 2. Información de Seguridad

- Use la tabla de cortar en superficies planas y estables.
- Asegúrese de que la tabla esté limpia y seca antes de su uso.
- No use la tabla caliente ni exponga a llamas directas.
- Evite cortar alimentos duros que puedan dañar la superficie.
  - Inspeccione regularmente la tabla en busca de signos de desgaste o daño. Si presenta cortes profundos o deformaciones, reemplace el producto.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400 x 600 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Blanco
- Características: Canal para jugo, superficie antideslizante, fácil de limpiar.

## 4. Instalación y Configuración

- Desembale la tabla y retire cualquier material de embalaje.
- Coloque la tabla en una superficie plana y estable en la zona de trabajo.
- Asegúrese de que esté alineada y nivelada para evitar movimientos durante el corte.

## 5. Operación

- Utilice cuchillos afilados y cortadores apropiados para su uso.
- Para la mejor preservación, corte los alimentos en secciones manejables.
- Utilice el canal para jugo para evitar derrames y facilitar la limpieza posterior.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Para desinfectar, se puede usar una solución de cloro diluida en agua.
- Almacene en un lugar seco y fresco para evitar el crecimiento de bacterias.

## 7. Resolución de Problemas

- Si la superficie presenta olores, limpiar con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- En caso de que la tabla se deforme, no intente enderezar, deje de usar el producto y considere reemplazarlo.

## 8. Eliminación

- El material de la tabla es reciclable. Consulte las regulaciones locales para la correcta eliminación.
- No arroje la tabla en fogatas, ya que puede liberar sustancias nocivas.

## 9. Contacto

Para más información y consultas, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la planche à découper avec rainure à jus 400x600mm (épaisseur 20mm) - SBSP46W

## Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper avec rainure à jus. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de découpe pratique et efficace, tout en garantissant la sécurité et la durabilité.

## Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez cette planche uniquement pour la découpe des aliments. Ne l'utilisez pas pour des fins autres que prévues.
- Surface stable : Assurez-vous que la planche est placée sur une surface stable et plane avant de l'utiliser pour éviter les glissements.
- Odeur : Ne laissez pas de liquides sur la planche pendant une longue période, car cela pourrait l'endommager.
- Chaleur : Évitez de placer des objets chauds directement sur la planche afin de ne pas déformer le matériau.
- Enfants : Gardez la planche hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Entretien : Inspectez régulièrement la planche pour détecter des signes d'usure ou de dommages. Ne pas utiliser si endommagée.

## Aperçu et spécifications du produit

Modèle : SBSP46W

Dimensions : 400 x 600 mm

Épaisseur : 20 mm

Matériau : Plastique alimentaire de haute qualité

Couleur : Blanc

## Configuration et installation

1. Déballez soigneusement la planche à découper et vérifiez qu'elle n'est pas endommagée.
2. Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Placez la planche sur une surface de travail propre et sèche.
4. Assurez-vous que la planche est stable avant de commencer à découper.

## Fonctionnement

- Utilisez des couteaux appropriés pour la découpe afin d'éviter d'endommager la planche.
- Pour une meilleure performance, utilisez la rainure à jus pour attraper les liquides et les débris lors de la découpe.

## Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez la planche avec un chiffon propre ou laissez-la sécher à l'air.

## Dépannage

- Éraflures ou marques : Celles-ci peuvent apparaître après une utilisation prolongée. Pour les enlever, lavez et séchez bien la planche.
- Déformation : Ne pas exposer la planche à des températures élevées, cela pourrait entraîner une déformation.

## Élimination

Disposez de la planche à découper conformément aux réglementations locales sur les déchets plastiques. Ne jetez pas le produit dans des décharges non réglementées.

## Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre planche à découper avec rainure à jus. Nous espérons qu'elle répondra à vos attentes !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere con Scanalatura per Succo 400x600mm, Spessore 20mm - Codice SBSP46W

## 1. Informazioni Generali

Il tagliere con scanalatura per succo è un attrezzo fondamentale nella cucina professionale e domestica, progettato per facilitare la preparazione degli ingredienti e mantenere l'area di lavoro pulita. Realizzato in materiale resistente e di alta qualità, questo tagliere è ideale per il taglio di carne, frutta, verdura e altro.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è realizzato in materiale alimentare e conforme agli standard di sicurezza dell'Unione Europea.
- Utilizzare sempre il tagliere su una superficie piana e stabile per evitare scivolamenti.
- Non utilizzare utensili da taglio dentati, in quanto potrebbero danneggiare la superficie del tagliere.
- Evitare l'uso di prodotti chimici abrasivi durante la pulizia.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore e luce diretta del sole per preservare la sua integrità.
- Non immergere direttamente il tagliere in acqua calda per evitare deformazioni.
- In caso di danni o crepe, interrompere l'uso del tagliere.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400x600mm
- Spessore: 20mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Colore: Bianco
- Scanalatura per succo: Sì
- Tipo di prodotto: Tagliere per uso alimentare

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il tagliere su una superficie di lavoro piana e asciutta.
- Assicurarsi che il tagliere sia completamente stabile prima di iniziare a utilizzarlo.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva.

## 5. Operazione

- Utilizzare coltelli e utensili adatti per il tipo di alimento da tagliare.
- Posizionare gli alimenti sopra il tagliere, prestando attenzione alla scanalatura per succo che raccoglierà eventuali liquidi.
- Dopo l'uso, rimuovere i residui di cibo con una spatola se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la superficie.
- Asciugare il tagliere con un panno morbido per evitare la formazione di batteri.
- Conservare in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere si presenta scolorito, controllare se è stato esposto a fonti di calore o sostanze chimiche.
- Per scheggiature o crepe, interrompere l'uso immediatamente e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Il tagliere può essere riciclato. Si prega di consultare le normative locali sul riciclaggio per garantire uno smaltimento corretto.
- Non gettare nel compost, in quanto il materiale non è biodegradabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania