

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: SBSPS25R

Cutting board with juice groove - 250x400mm - 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 250x400mm Thickness 20mm Red (SBSPS25R)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board with Juice Groove. This high-quality board is designed for effective food preparation while minimizing mess. The juice groove is specifically designed to capture liquids, preventing spillage and enhancing your cooking experience.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a flat, stable surface to prevent slipping.
- Avoid using sharp knives or utensils that may damage the board's surface.
- Do not expose the cutting board to extreme heat or direct flame, as this may warp the material.
- Ensure the cutting board is clean and dry before and after use to prevent food contamination.
- Keep the board out of reach of children when not in use to prevent accidents.
- If the board shows signs of damage, such as deep cuts or warping, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Material: High-density polyethylene
- Dimensions: 250mm x 400mm
- Thickness: 20mm
- Color: Red
- Features: Juice groove to collect liquids, non-slip surface

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from packaging.
- Place the board on a clean, dry, and stable countertop or cutting surface.
- Ensure the groove is facing upwards to provide maximum functionality.
- For best results, do not place the board in areas where extreme temperatures may affect its integrity.

5. Operation

- Use the cutting board for food preparation such as slicing, dicing, and chopping.
- To chop or slice, secure your ingredients on the board and use a sharp knife to avoid exerting excessive force.
- Utilize the juice groove for fruits, vegetables, and meats that may release juices during cutting, keeping your workspace clean.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Do not place the cutting board in the dishwasher, as high temperatures may warp the material.
- To sanitize, use a solution of one tablespoon of unscented liquid chlorine bleach in one gallon of water. Rinse thoroughly with clean water.
- Store the cutting board in a cool, dry place to prolong its lifespan.

7. Troubleshooting

- If the cutting board warps, store it flat and avoid exposing it to extreme temperatures.
- For stains, a paste made from baking soda and water can help lift discoloration; apply gently and rinse.

8. Disposal

- When the cutting board has reached the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local waste management regulations.
- Check if local recycling programs accept polyethylene products, as this material is recyclable in some areas.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing our cutting board. We hope it enhances your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidbrett mit Saftnute (250x400mm, Dicke 20mm, rot)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf unseres hochwertigen Schneidbretts mit Saftnute. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein sicheres und effizientes Kocherlebnis zu ermöglichen. Es eignet sich hervorragend zum Schneiden und Zubereiten einer Vielzahl von Lebensmitteln und hebt sich durch seine Qualität und Benutzerfreundlichkeit hervor.

2. Sicherheitsinformationen

- Prüfen Sie vor der Verwendung, ob das Schneidbrett sauber und trocken ist.
- Verwenden Sie das Brett ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke (Zubereitung von Lebensmitteln).
- Verwenden Sie niemals scharfe oder heiße Gegenstände auf dem Kunststoffbrett, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Halten Sie das Brett von direkten Wärmequellen fern.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden geeignete Schneidwerkzeuge und achten Sie darauf, Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem kühlen, trockenen Ort, fern von Feuchtigkeit.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SBSPS25R
- Abmessungen: 250mm x 400mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Rot
- Material: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Besonderheit: Integrierte Saftnute zur Aufnahme von Flüssigkeiten

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Legen Sie das Schneidbrett auf eine flache Oberfläche.
- Überprüfen Sie das Brett auf Beschädigungen. Wenn das Brett beschädigt ist, verwenden Sie es nicht.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, das Brett sicher und stabil zu halten, um ein Verrutschen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Legen Sie die Zutaten auf das Schneidbrett.
- Schneiden Sie mit einem scharfen Messer oder einem geeigneten Schneidwerkzeug.
- Nutzen Sie die Saftnute, um abfließende Flüssigkeiten aufzufangen und eine saubere Arbeitsfläche zu gewährleisten.
- Nach dem Gebrauch das Brett reinigen und an einem sicheren Ort aufbewahren.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Schneidbrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser ab.
- Verwenden Sie zur gründlichen Reinigung gegebenenfalls einen weichen Schwamm oder eine Bürste.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit einem geeigneten Lebensmittel-Desinfektionsmittel.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen und lagern Sie es für optimale Hygiene trocken.

7. Fehlerbehebung

- Bei Geruchsbildung: Reinigen und desinfizieren Sie das Brett gründlich.
- Bei Verfärbungen: Verwenden Sie spezielle Plastikreiniger, um die Oberfläche zu säubern.
- Sollte das Brett beschädigt sein, verwenden Sie es nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidbrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, das Produkt umweltfreundlich zu entsorgen.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Snijplank met Sapgroef

1. Algemene Informatie

Deze snijplank met sapgroef is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens, restaurants en cateringbedrijven. Het biedt een veilige en hygiënische werkomgeving voor het snijden van voedsel terwijl het sap en sappen opgevangen worden in de groef.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond ligt om verschuiven te voorkomen tijdens het gebruik.
- Gebruik alleen scherp keuken gereedschap op de snijplank om ongelukken en onveilige situaties te vermijden.
- Houd de snijplank schoon en vrij van voedselresten om kruisbesmetting te voorkomen.
- Plaats de snijplank niet in de buurt van hittebronnen of onder directe zonneschijn voor langdurig gebruik.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang de snijplank indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Kunststof
- Sleuf voor sap: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de snijplank op een droge, vlakke en stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de sapgroef naar jou toe gericht is voor optimaal gebruik.
4. Zorg ervoor dat de snijplank is schoon voordat je met snijden begint.

5. Bediening

- Gebruik de snijplank voor snijden, hakken, en malen van verschillende voedingsmiddelen.
- Snijd altijd met de snijkant naar beneden en gebruik stevige druk om het voedsel te snijden.
- Veeg de onderzijde van de snijplank af om gladheid te garanderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Laat de snijplank goed drogen voordat je deze opbergt.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank glijdt tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond vlak en droog is; gebruik indien nodig een anti-slipmat.
- Probleem: Slecht geur/verkleurde snijplank.
Oplossing: Was grondig met een mengsel van water en azijn, droog goed af en laat ventileren.
- Probleem: Schade of diepe krassen zichtbaar.
Oplossing: Overweeg vervanging om hygiëne en veiligheid te waarborgen.

8. Afvalverwerking

- Deze snijplank is recyclebaar. Controleer lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling mogelijkheden.
- Gooi de snijplank weg in overeenstemming met de richtlijnen voor kunststof afval in uw regio.

9. Contact

Voor meer informatie of vragen kunt u ons bereiken via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar con Ranura para Jugo 250x400mm Grosor 20mm Roja - SBS25R

1. Información General

La tabla de cortar con ranura para jugo SBS25R es una herramienta de cocina versátil y duradera, ideal para la preparación de alimentos. Diseñada para optimizar el corte y evitar derrames, esta tabla es perfecta para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilizar únicamente para el corte de alimentos. No utilizar para fines diferentes.
- Superficie Resbaladiza: Asegúrese de que la superficie sobre la que se coloca la tabla sea estable y antideslizante.
- Cuchillos Afilados: Maneje cuchillos y utensilios afilados con precaución para evitar cortes.
- Calor: No exponga la tabla a altas temperaturas o fuentes de calor directo.
- Higiene: Limpie la tabla después de cada uso para evitar contaminaciones cruzadas, especialmente al cortar carne cruda.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco para prolongar su vida útil.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 250 x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Polipropileno
- Color: Rojo
- Características: Ranura para jugo, fácil de limpiar, superficie resistente y adecuada para uso alimentario.

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire la tabla de su embalaje.
- Paso 2: Ubique la tabla sobre una superficie plana y estable.
- Paso 3: Asegúrese de que la tabla esté limpia y libre de residuos antes de usarla.
- Nota: No se requiere instalación adicional. La tabla está lista para su uso inmediatamente después de la limpieza inicial.

5. Operación

Coloque los alimentos sobre la tabla y utilice un cuchillo adecuado para cortar. La ranura para jugo recogerá cualquier líquido, manteniendo su área de trabajo limpia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Desinfección: Puede sumergirla en una solución desinfectante segura para alimentos.
- Secado: Secar al aire o con un paño limpio. Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla presenta manchas persistentes.
Solución: Use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para limpiar.
- Problema: La tabla no se mantiene en su lugar al cortar.
Solución: Asegúrese de que la superficie donde se utiliza sea estable y antideslizante.

8. Eliminación

Deseche la tabla de acuerdo con las normativas locales de residuos. Asegúrese de que el material sea reciclable o siga las pautas de eliminación de plástico.

9. Contacto

Para consultas, puede comunicarse con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Planche à découper avec rigole à jus 250x400mm Épaisseur 20mm Rouge

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper avec rigole à jus. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des utilisateurs professionnels et domestiques, offrant une surface durable pour la préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.

- Ne pas utiliser cette planche pour autre chose que la préparation des aliments.
- Évitez de placer la planche à découper près de sources de chaleur ou sous la lumière directe du soleil.
- Ne pas utiliser d'outils tranchants ou d'ustensiles qui pourraient endommager la surface.
- Toujours nettoyer la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Veuillez vous assurer que la planche est sèche avant de la ranger.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 250 x 400 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Matériaux de qualité alimentaire, respectueux des normes de sécurité
- Couleur : Rouge
- Caractéristiques : Rigole à jus pour récupérer les liquides durant la découpe

4. Installation et configuration

1. Retirer la planche de découpe de son emballage.
2. Placez la planche sur une surface propre et plane.
3. Assurez-vous que la surface de travail est stable et ne glisse pas.
4. Vérifiez qu'aucun débris n'est présent sur la planche avant chaque utilisation.

5. Fonctionnement

Utilisez la planche à découper pour préparer une variété d'aliments. Placez les aliments à découper sur la planche, en vous assurant qu'ils sont bien stabilisés. Utilisez des ustensiles appropriés et veillez à utiliser la rigole pour récupérer les liquides.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour les taches tenaces, utilisez une éponge douce et un nettoyant non abrasif.
- Rincez abondamment et laissez sécher à l'air libre.
- Ne pas immerger dans l'eau ou mettre au lave-vaisselle.
- Conservez la planche dans un endroit sec et frais.

7. Dépannage

Problème : La planche dégage une odeur.

Solution : Lavez soigneusement la planche avec de l'eau savonneuse et laissez-la sécher complètement. Si l'odeur persiste, utilisez du bicarbonate de soude pour neutraliser les odeurs.

Problème : Des rayures sur la surface.

Solution : Les rayures sont normales avec une utilisation régulière. Veuillez utiliser des ustensiles appropriés pour minimiser les dommages.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. En cas de disposition, vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en plastique.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 satisfaction dans votre cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere con Fossetta per Succo - 250x400mm, Spessore 20mm, Rosso

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del tagliere con fossetta per succo. Questo prodotto è progettato per l'uso in cucina, perfetto per la preparazione di alimenti e per raccogliere i succhi durante il taglio. Realizzato in plastica poli degli elevati standard di igiene e resistenza, questo tagliere è ideale per professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per tagliare alimenti. Non utilizzare come superficie per cucinare o servire.
- Assicurarsi che il tagliere sia stabile durante l'uso per evitare scivolamenti e incidenti.
- Non utilizzare strumenti da taglio eccessivamente affilati che potrebbero danneggiare la superficie del tagliere.
- Non esporre il tagliere a temperature estremamente elevate.
- Lavare il tagliere prima del primo utilizzo e dopo ogni uso, seguendo le istruzioni di pulizia.
- Non utilizzare il tagliere in microonde.
- Tenere il tagliere al di fuori della portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 250x400mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Plastica poli

4. Installazione e Configurazione

Il tagliere non richiede un'installazione complessa. Seguire questi semplici passaggi:

1. Rimuovere il tagliere dalla confezione.
2. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la fossetta per il succo sia rivolta verso il basso per raccogliere eventuali succhi.

5. Operazione

Uso del tagliere:

- Posizionare il cibo da tagliare sopra il tagliere.
- Utilizzare coltelli adatti per la preparazione degli alimenti.
- Utilizzare la fossetta per succo per raccogliere eventuali liquidi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia più profonda, si può utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie del tagliere.
- Asciugare il tagliere completamente prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il tagliere si segna facilmente.

Soluzione: Utilizzare utensili da cucina meno affilati e ruotare l'uso su diverse aree del tagliere.

Problema: Scomoda la raccolta dei succhi.

Soluzione: Assicurarsi che la fossetta sia posizionata correttamente per facilitare la raccolta.

8. Smaltimento

Il tagliere è realizzato in plastica. Si prega di smaltirlo secondo le normative locali relative ai rifiuti di plastica. Non abbandonare il tagliere nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania