

# 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: SBSPS25W**

**Cutting board with juice groove - 250x400mm - 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 250x400mm Thickness 20mm White (SBSPS25W)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board with Juice Groove. This high-quality cutting board is designed to provide a safe and efficient surface for food preparation. Its juice groove collects excess liquids, ensuring a cleaner, more organized workspace.

## 2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable and flat surface to prevent slipping.
- Ensure hands are dry before handling the cutting board to avoid accidents.
- Do not use the cutting board for cooking or serving hot foods as it may become damaged.
- Clean the cutting board immediately after use to prevent the growth of bacteria.
- Do not expose the board to extreme temperatures or direct sunlight to maintain its integrity.
- Avoid using knives or other sharp objects on the board if they are not intended for use on cutting surfaces, as this may cause damage.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 250mm x 400mm
- Thickness: 20mm
- Color: White
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Juice groove: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Unbox the cutting board and remove any packaging materials.
2. Place the cutting board on a clean, flat, and stable surface.
3. Ensure the board is free from any debris or moisture before use.
4. For optimal safety, ensure the board is not placed on an unstable or uneven surface.

## 5. Operation

1. Use the cutting board for chopping, slicing, and preparing various food items.
2. When using the board, apply even pressure while cutting to ensure safety and effectiveness.
3. Utilize the juice groove for items that may release moisture, such as meats or fruits, to prevent spills.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with hot water and mild dish soap.
- For deeper cleaning, immerse the board in a solution of vinegar and water.
- Rinse thoroughly with clear water and allow to air dry completely.
- Regularly inspect the cutting board for scratches or signs of wear; replace if necessary.

## 7. Troubleshooting

- If food items stick to the cutting board, reduce the pressure while cutting or use a small amount of cooking oil to lubricate the surface.
- For any persistent stains, use a baking soda paste (baking soda mixed with water) to gently scrub the affected area.
- If the board warps or becomes misshapen, discontinue use and replace it to ensure food safety.

## 8. Disposal

- Dispose of the cutting board responsibly. Check local regulations for recycling options.
- If not recyclable, place in general waste. Ensure it is not left in environments unsuitable for plastic disposal.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy safe and efficient food preparation!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett mit Safrinne 250x400mm, Dicke 20mm - SBSPS25W

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts mit Safrinne. Dieses hochwertige Produkt ist ideal für die Zubereitung von Speisen und wurde aus strapazierfähigem Material gefertigt. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die richtige Verwendung und Pflege des Produkts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Handhabung: Bei der Benutzung sind scharfe Klingen und utensilien zu verwenden. Achten Sie auf Ihre Hände und vermeiden Sie Verletzungen.
  - Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen können.
- Lagerung: Bewahren Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktart: Schneidebrett
- Material: Food-Safe Kunststoff
- Maße: 250x400mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Weiß
- Safrinne: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
- Platzierung: Legen Sie das Schneidebrett auf eine stabile, ebene Oberfläche. Achten Sie darauf, dass die Safrinne nach außen zeigt, um eine ordnungsgemäße Ableitung von Flüssigkeiten sicherzustellen.
- Sicherung: Bei Bedarf können rutschfeste Matten verwendet werden, um das Brett zu fixieren.

## 5. Betrieb

- Beginnen Sie, indem Sie die Zutaten auf das Schneidebrett legen.
- Verwenden Sie ein scharfes Messer und schneiden Sie mit gleichmäßigen Bewegungen.
- Die Safrinne hilft, überschüssige Flüssigkeit zu sammeln und Ihre Arbeitsfläche sauber zu halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung spülen Sie das Schneidebrett mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie die Nutzung von Drahtbürsten oder scharfen Reinigungsutensilien.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, bevor Sie es lagern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett ist nach der Reinigung nicht sauber.  
Lösung: Verwenden Sie ein stärkeres Reinigungsmittel oder ein Bleichmittel, das für Lebensmittel geeignet ist.
- Problem: Das Brett hat einen unangenehmen Geruch.  
Lösung: Mischen Sie Wasser und Essig und lassen Sie es auf dem Brett stehen. Abspülen und gründlich trocknen.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Das Schneidebrett sollte nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank met Sapgroeve 250x400mm Dikte 20mm Wit (SBSPS25W)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank met Sapgroeve. Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik en is ideaal voor keukens, restaurantomgevingen en thuisgebruik. Het materiaal is duurzaam en gemakkelijk schoon te maken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik deze snijplank alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Let op bij gebruik van scherpe messen om snijwonden te voorkomen.
- Maak de snijplank na elk gebruik schoon om bacteriën te voorkomen.
- Laat de snijplank niet in water weken om vervorming te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen die het materiaal kunnen beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 x 400 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof voor professionele toepassingen.

## 4. Opzetten en Installatie

- Haal de snijplank uit de verpakking.
- Plaats de snijplank op een droge, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat deze stevig staat.
- Als u de snijplank wilt gebruiken met antislip maatregelen, kunt u deze op een antislipmat plaatsen.

## 5. Bediening

- Plaats de ingrediënten die u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes voor de beste resultaten.
- Maak gebruik van de sapgroeve om vloeistoffen op te vangen tijdens het snijden.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Spoel grondig af en laat de snijplank aan de lucht drogen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Indien de snijplank vervormd lijkt, plaats deze dan op een vlakke ondergrond en laat deze volledig drogen.
- Bij beschadigingen aan het oppervlak, gebruik een fijn schuurpapier om kleine krassen te verminderen.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar. Zorg ervoor dat u de snijplank op een milieuvriendelijke manier weggooit in overeenstemming met lokale richtlijnen voor afvalbeheer.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto: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 250x400mm 20mm Grosor - SBSPS25W

## 1. Información General

La tabla de cortar con canal de jugo SBSPS25W es una herramienta de cocina esencial diseñada para facilitar la preparación de alimentos. Con dimensiones de 250x400 mm y un grosor de 20 mm, es perfecta para cortar, picar y servir una variedad de ingredientes.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice la tabla sobre superficies estables y secas para evitar deslizamientos.
- Mantenga la tabla lejos del fuego y fuentes de calor para prevenir deformaciones.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas.
- Lave la tabla inmediatamente después de su uso, especialmente después de cortar carne cruda, para evitar la contaminación cruzada.
- Inspeccione la tabla regularmente en busca de daños o desgaste. Si está dañada, no la utilice.
- Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 250 x 400 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Blanco
- Canal de jugo para facilitar la recolección de líquidos
- Antideslizante

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación especializada. Coloque la tabla en una superficie plana y seca. Asegúrese de que la superficie de la mesa o la encimera sea resistente y estable para un uso seguro.

## 5. Operación

1. Coloque la tabla en una superficie plana.
2. Use un cuchillo adecuado para cortar los alimentos. Utilice el canal de jugo para recolectar líquidos y evitar desorden.
3. Para mayor estabilidad, aplique una ligera presión sobre la tabla mientras corta.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, use una solución de agua y vinagre o un producto desinfectante seguro para comida.
- No use limpiadores abrasivos ni cepillos duros.
- Se recomienda secar la tabla al aire después de lavarla y almacenarla en un lugar seco.

## 7. Resolución de Problemas

- Si la superficie de la tabla se vuelve pegajosa, limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Si la tabla presenta deformaciones, no intente enderezarla, en su lugar, considere reemplazarla.

## 8. Eliminación

Este producto está fabricado con polietileno de alta densidad, un material reciclable. Consulte con las normativas locales sobre el reciclaje adecuado de plásticos.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, contacte:

Email: [info@gmgastro.com](mailto: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 pour jus 250x400mm étiquette blanche

## 1. Informations générales

La planche à découper avec rainure pour jus, modèle SBSPS25W, est un accessoire essentiel pour tout amateur de cuisine. Conçue pour faciliter la préparation des aliments tout en préservant votre espace de travail, cette planche à découper est faite de matériaux durables et résistants.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Destinée uniquement à la découpe des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Surface : Veuillez utiliser la planche sur une surface stable et plane pour éviter les accidents.
- Couteaux : Utilisez des couteaux appropriés. Évitez d'utiliser des couteaux de métal sur la surface pour prolonger la durée de vie de la planche.
- Chauffe : Ne pas exposer directement à des sources de chaleur intense.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants sans surveillance.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Polypropylène
- Dimensions : 250 x 400 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Blanc
- Rainure pour jus : Oui
- Poids : 1,5 kg

## 4. Configuration et installation

1. Retirez la planche à découper de l'emballage.
2. Placez la planche sur une surface de travail stable.
3. Assurez-vous que la rainure pour jus est orientée vers le bas pour empêcher l'écoulement de liquides.

## 5. Utilisation

1. Placez les aliments que vous souhaitez couper sur la planche.
2. Utilisez un couteau propre et bien aiguisé pour découper les aliments.
3. Après utilisation, soyez attentif à la rainure qui collecte les jus pour un nettoyage facile.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez la planche avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Ne pas utiliser d'abrasifs.
- Désinfection : Vous pouvez utiliser un désinfectant alimentaire.
- Séchage : Séchez la planche à l'air libre ou avec un chiffon propre.

## 7. Dépannage

- Si la planche se déforme : Ne pas la soumettre à des températures extrêmes. Remplacez-la si elle reste déformée.
- Si des odeurs persistent : Nettoyez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.

## 8. Élimination

La planche à découper est recyclable. Disposez-la dans le conteneur approprié pour les plastiques. Ne la jetez pas à la poubelle ordinaire pour éviter la pollution.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro tagliere con scanalatura per succo. Questo prodotto è progettato per facilitare la preparazione dei cibi, rendendo il processo di taglio più efficiente e pulito. Realizzato in materiale di alta qualità, il tagliere è resistente e facile da utilizzare.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il tagliere esclusivamente per scopi alimentari. Evitare l'uso con materiali non destinati al contatto con gli alimenti.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi che la superficie su cui viene posizionato il tagliere sia stabile e piana.
- Lame affilate: Fare attenzione quando si utilizzano coltelli affilati; non posizionare le mani sotto le lame durante il taglio.
- Pulizia: Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo per evitare la contaminazione degli alimenti. Non utilizzare spugne abrasive.
- Sicurezza dei bambini: Tenere il tagliere e gli strumenti da taglio fuori dalla portata dei bambini.
- Temperatura: Non esporre il tagliere a temperature estreme o a fonti di calore.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Tagliere con scanalatura per succo
- Dimensioni: 250 x 400 mm
- Spessore: 20 mm
- Materiale: Polipropilene
- Colore: Bianco
- Uso: Ideale per la preparazione di carne, pesce e verdure.

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il tagliere dalla confezione.
2. Pulire la superficie del tagliere con un panno umido prima dell'uso.
3. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che non ci siano oggetti o materiali scivolosi sotto il tagliere.

### 5. Funzionamento

Utilizzare il tagliere per affettare, tritare e preparare diversi ingredienti. Posizionare gli ingredienti da tagliare sulla superficie del tagliere e utilizzare un coltello affilato per tagliare. La scanalatura per succo aiuterà a mantenere i liquidi all'interno dei bordi del tagliere.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il tagliere con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di lavastoviglie, onde evitare danni al materiale.
- Asciugare il tagliere all'aria o con un panno morbido.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire l'accumulo di umidità.

### 7. Risoluzione dei Problemi

Se il tagliere presenta graffi o deformazioni:

- Controllare l'uso corretto del tagliere; evitare l'uso di coltelli non adatti.
- Considerare di sostituire il tagliere se i danni influiscono sulla funzionalità.

### 8. Smaltimento

Quando il tagliere non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali. In generale, il polipropilene è riciclabile. Contattare il proprio comune per le istruzioni sul riciclaggio.

### 9. Contatti

Per maggiori informazioni, assistenza o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania