

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: SBSPS35R

Cutting board with juice groove - 300x500mm - Thickness 20mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board with Juice Groove 300x500mm Thickness 20mm Red

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board with Juice Groove (Model: SBSPS35R). This high-quality cutting board is designed for professional and home kitchens, providing a durable surface for all your food preparation needs.

2. Safety Information

- Ensure the cutting board is placed on a stable and flat surface to prevent slipping during use.
- Always use a sharp knife to prevent excessive force which may lead to accidents or injury.
- Do not expose the cutting board to extreme temperatures such as direct flame or extremely hot surfaces.
- Clean the cutting board thoroughly after use to prevent cross-contamination.
- Do not use the cutting board for anything other than its intended purpose (food preparation).
- Keep the cutting board out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Model: SBSPS35R
- Dimensions: 300mm x 500mm
- Thickness: 20mm
- Material: Polyethylene
- Color: Red
- Juice Groove: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from the packaging and ensure there are no visible damages.
2. Place the cutting board on a clean, dry, and flat surface.
3. Ensure that the juice groove side is facing up to catch any liquids during food preparation.
4. No additional installation is required.

5. Operation

- Start by placing the ingredients on the cutting board.
- Utilize the juice groove to help contain liquids and prevent spills.
- After use, clean the board thoroughly with soap and warm water before storing.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the cutting board with warm, soapy water after each use.
- Do not place in the dishwasher or soak in water for extended periods.
- For stubborn stains, use a mix of baking soda and water to scrub the surface gently.
- Store in a dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- If the cutting board appears warped or damaged, cease use immediately and contact customer support for further assistance.
- If the surface becomes stained, apply a baking soda paste to remove discoloration.

8. Disposal

When disposing of the cutting board, please follow local guidelines for plastic recycling. If not recyclable, dispose of it in your general waste.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidebrett mit Saftnutz 300x500mm Dicke 20mm Rot (SBSPS35R)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Schneidebrett mit Saftnutz von GGM Gastro entschieden haben. Dieses Produkt wurde für die professionelle Nutzung in der Gastronomie entwickelt und ist ideal für die Zubereitung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Arbeitsfläche und das Schneidebrett sauber, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Schneiden Sie keine gefrorenen Lebensmittel, um zu verhindern, dass die Klinge Ihres Messers beschädigt wird.
- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen Oberfläche liegt, um ein Verrutschen während der Benutzung zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, das Schneidebrett direkter Sonneneinstrahlung oder extremen Temperaturen auszusetzen.
- Bei Rissen oder Beschädigungen des Bretts darf es nicht mehr verwendet werden, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Technische Daten

- Produktname: Schneidebrett mit Saftnutz
- Abmessungen: 300 x 500 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Rot
- Material: Hochwertiger Kunststoff für einfache Reinigung und Hygiene.
- Einsatzbereich: Gastronomie, Catering, Küche

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Beschädigungen.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, sauberen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie sicher, dass die Saftnutz auf der Vorderseite positioniert ist.
- Verwenden Sie das Schneidebrett sofort, das Produkt muss nicht weiter vorbereitet werden.

5. Betrieb

- Nutzen Sie das Schneidebrett für die Zubereitung von Gemüse, Fleisch und anderen Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, dass die Schaffung von Rippen auf der Oberfläche vermieden wird, um eine hygienische Nutzung zu gewährleisten.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Benutzen mit warmem Wasser und Spülmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett mit warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
- Lassen Sie es an der Luft trocknen, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Feuchtigkeit.

7. Problemlösung

- Problem: Brett ist rutschig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterlage sauber ist und verwenden Sie Unterlagen, die das Brett fixieren können.
- Problem: Schäden oder Risse am Brett.
Lösung: Stellen Sie die Benutzung ein und ersetzen Sie das Brett.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank met Sapgroef 300x500mm Dikte 20mm Rood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de snijplank met sapgroef. Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een praktische en duurzame oplossing voor het snijden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het beoogde doel.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond om verschuiven te voorkomen.
- Gebruik geschikte snijgereedschappen die niet sneller slijten.
- Vermijd het gebruik van de snijplank op een warme of vochtige ondergrond om kromtrekken en schimmelvorming te voorkomen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om voedselveiligheid te waarborgen.
- Bij schade of diepe krassen, vervang de snijplank om besmetting te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 500 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: HDPE (High-Density Polyethylene)
- Temperatuurbestendigheid: Tot 90°C

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking.
2. Plaats de snijplank op een vlakke ondergrond in een goed verlichte ruimte.
3. Zorg ervoor dat de ondergrond vrij is van vuil of vochtig materiaal om de snijplank een stevige grip te bieden.
4. Controleer of de snijplank goed ligt en niet wiebelt voordat u begint met snijden.

5. Bediening

- Gebruik de snijplank door voedsel gelijkmatig en stevig erop te plaatsen.
- Snijd met een geschikt mes en zorg ervoor dat de sapgroef goed kan functioneren door eventuele vloeistoffen op te vangen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Spoel goed af met schoon water.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om schade aan de oppervlakte te voorkomen.
- Droog de snijplank goed met een schone doek en laat deze rechtop staan om goed te drogen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank laat vlekken achter na schoonmaken.
Oplossing: Zorg ervoor dat u geen plaatsen overslaat tijdens het schoonmaken. Gebruik eventueel een mild reinigingsmiddel.
- Probleem: Snijplank is kromgetrokken.
Oplossing: Bewaar de snijplank op een vlakke en droge ondergrond en vermijd direct zonlicht.

8. Afvoer

- Deze snijplank is recyclebaar.
- Bij het weggooien, volg lokale regelgeving voor het weggooien van plastic materialen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over uw snijplank kunt u contact opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tabla de Cortar con Canal de Jugo 300x500mm - Grosor 20mm - Roja

1. Información General

La tabla de cortar con canal de jugo es un accesorio esencial para cualquier cocina. Diseñada para facilitar la preparación de alimentos, esta tabla ayuda a recoger líquidos, evitando desorden y maximizando la eficiencia durante la cocción.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Esta tabla está diseñada exclusivamente para el corte de alimentos. No la utilice para cortar materiales no alimentarios.
- **Superficie de Trabajo:** Asegúrese de colocar la tabla en una superficie plana y estable para evitar deslizamientos y accidentes.
- **Cuchillos Afilados:** Maneje cuchillos y utensilios de corte con precaución. Mantenga los dedos alejados de la trayectoria del cuchillo.
- **Limpieza:** Limpie la tabla después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.
- **Almacenamiento:** Guarde la tabla en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 300x500mm
- **Grosor:** 20mm
- **Color:** Rojo
- **Material:** Polietileno de alta densidad (HDPE), apto para uso alimentario.
- **Características:** Canal de jugo para recoger líquidos, superficie resistente a cortes y fácil de limpiar.

4. Instalación y Configuración

- Retire la tabla de su empaque y colóquela sobre una superficie estable.
- Asegúrese de que la tabla esté limpia y seca antes de usarla.
- Para evitar que la tabla se deslice, puede colocar un paño húmedo debajo de ella. Esto proporcionará mayor estabilidad durante el uso.

5. Operación

- Utilice cuchillos adecuados para el tipo de alimento que va a cortar.
- Asegúrese de que el canal de jugo esté orientado hacia el lado donde desea que los líquidos se deslicen.
- Después de cada uso, retire los restos de alimentos y límpiela adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Puede desinfectar la tabla utilizando una solución de agua y vinagre.
- No utilice productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda dejar secar al aire, pero asegúrese de que esté en un lugar limpio.

7. Solución de Problemas

- **Manchas Persistentes:** Si aparecen manchas difíciles, intente limpiarlas con bicarbonato de sodio y agua.
- **Olores:** Si la tabla retiene olores, use una solución de agua y vinagre para desodorizar.
- **Rasguños:** Con el tiempo, pueden aparecer rasguños. Esto es normal y no afecta la funcionalidad.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, elimínelo en un centro de reciclaje apropiado. No lo tire en la basura común.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RAINURE À JUS 300X500MM ÉPAISSEUR 20MM ROUGE

1. Informations Générales

Cette planche à découper avec rainure à jus est conçue pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et domestiques. Fabrication en polyéthylène haute densité, ce qui la rend durable et facile à nettoyer.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour des tâches autres que la découpe d'aliments.
- Évitez les températures extrêmes et les sources de chaleur directes.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui pourraient rayer la surface.
- Nettoyez la planche avant et après chaque utilisation afin de prévenir la contamination croisée.
- Ne pas placer la planche dans un four ou un micro-ondes.
- Gardez la planche hors de portée des jeunes enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 300mm x 500mm
- Épaisseur : 20mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Couleur : Rouge
- Rainure à jus pour éviter les débordements lors de la découpe.

4. Installation et Mise en Place

- Placez la planche sur une surface plane et stable, à l'abri de l'humidité.
- Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant d'utiliser la planche.
- Pour maximiser la sécurité, utilisez un protège-planche en dessous pour éviter tout glissement.

5. Fonctionnement

- Avant chaque utilisation, lavez la planche à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez des couteaux appropriés pour découper les aliments.
- Après utilisation, retirez de la surface de travail pour éviter l'accumulation de bactéries.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou placez au lave-vaisselle (selon les recommandations du fabricant).
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air libre.

7. Dépannage

- Si des taches persistent après nettoyage, essayez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- En cas de déformation ou de fissures, ne pas utiliser la planche ; remplacez-la.

8. Élimination

- La planche à découper peut être recyclée. Vérifiez les réglementations locales pour la séparation des déchets.
- Ne jetez pas la planche dans des décharges non autorisées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Tagliere con scanalatura per succo 300x500mm spessore 20mm rosso

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il nostro Tagliere con scanalatura per succo. Progettato per resistere e facilitare le operazioni di taglio e preparazione degli alimenti, questo tagliere è ideale per uso domestico e professionale. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e solide per prevenire scivolamenti e incidenti.
- Non utilizzare il tagliere con utensili taglienti che potrebbero danneggiarne la superficie e compromettere la sicurezza.
- Lavare bene il tagliere prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui dalla produzione.
- Evitare di esporre il tagliere a temperature estreme o fonti di calore diretto.
- Non immergere il tagliere in acqua; pulirlo con un panno umido e detergente delicato.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando non è in uso.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Dimensioni: 300x500mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Rosso
- Resistente a graffi e urti
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e setup

Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile, assicurandosi che non ci siano oggetti che possano interferire con l'uso. Non è necessaria alcuna installazione complicata; è pronto per l'uso non appena lo si posiziona correttamente.

5. Funzionamento

Utilizzare il tagliere per affettare, tagliare o preparare alimenti. La scanalatura per il succo consente di raccogliere i liquidi, evitando che si spargano sulla superficie di lavoro.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Per una pulizia profonda, è possibile lavare il tagliere in lavastoviglie.
- Asciugare con un panno pulito prima di riporlo.

7. Risoluzione dei problemi

Se si notano tagli o danni sulla superficie del tagliere, si consiglia di non utilizzarlo fino alla riparazione o sostituzione. Assicurarsi che il tagliere sia sempre in condizioni ottimali.

8. Smaltimento

Smaltire il tagliere in conformità con le normative locali per i materiali plastici. Non abbandonare il prodotto nell'ambiente.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o domande, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania