

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: SBSPS35W

Cutting board with juice groove - 300x500mm - 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 300x500mm Thickness 20mm White (Model SBSPS35W)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Cutting Board with Juice Groove. This high-quality product is designed for food preparation, providing a durable surface that ensures hygiene and efficiency in the kitchen. Its juice groove helps contain liquids, making it ideal for cutting fruits, vegetables, and meats without mess.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a flat, stable surface to prevent slipping.
- Do not use the cutting board with hot items or in direct contact with flames.
- Avoid cutting hard materials that may damage the surface, such as bones or frozen foods.
- Ensure the board is clean and dry before each use.
- Store the cutting board in a cool, dry place away from direct sunlight.
- Avoid exposure to extreme temperatures and humidity to prolong the lifespan of the product.
- Regularly check for cracks or damage; discontinue use if the board shows significant wear.

3. Product Specifications

- Model: SBSPS35W
- Dimensions: 300mm x 500mm
- Thickness: 20mm
- Color: White
- Material: Food-safe plastic

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from its packaging.
- Place the cutting board on a clean, stable surface where it will be used.
- Ensure that the area is free from sharp objects or any items that may scratch the surface.
- No additional installation is required; the cutting board is ready for immediate use.

5. Operation

- Place the ingredients you wish to cut on the board, ensuring they are within the bounds of the cutting board surface.
- Use a suitable knife to cut your ingredients, taking care to avoid excessive force that could damage the board.
- Utilize the juice groove to catch any liquids to prevent spills during the cutting process.
- After use, scrape off food debris with a spatula or similar tool if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- For deeper cleaning, a solution of vinegar and water can be used to disinfect the surface.
- Do not place the cutting board in the dishwasher unless specified; hand washing is recommended to maintain material integrity.
- Regularly check for any signs of wear, such as scratches or dents, and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- If the cutting board develops an odor, clean it thoroughly with a vinegar solution.
- Should the board become stained, use baking soda paste to scrub the affected areas gently.
- If the board slips during use, ensure that the surface is clean and dry, and consider placing a non-slip mat underneath.

8. Disposal

- At the end of its lifespan, dispose of the cutting board in accordance with local regulations for plastic products.
- If possible, recycle the material to reduce environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte mit Saftnute 300x500mm, Dicke 20mm, Weiß (SBSPS35W)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Schneideplatte mit Saftnute entschieden haben. Diese hochwertige Schneideplatte ist ideal für die Verwendung in der Gastronomie sowie zu Hause und bietet Ihnen eine praktische Lösung für alle Ihre Schneidebedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Rücksichtnahme auf die Benutzer: Diese Schneideplatte ist ausschließlich für das Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie die Platte nicht für andere Zwecke.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Unterlage, auf der die Schneideplatte steht, rutschfest ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Scharfe Gegenstände: Seien Sie beim Umgang mit scharfen Messern vorsichtig, um Verletzungen zu verhindern.
- Temperaturbeständigkeit: Verwenden Sie die Platte nicht auf heißen Oberflächen oder Geräten, um Schäden zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Platte vor und nach der Verwendung gründlich, um die Hygiene zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 300x500 mm
- Dicke: 20 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Saftnute: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie eine stabile, rutschfeste Oberfläche für die Verwendung der Schneideplatte.
2. Nehmen Sie die Schneideplatte aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Stellen Sie sicher, dass die Schneideplatte sauber und trocken ist, bevor Sie sie verwenden.
4. Platzieren Sie die Schneideplatte so, dass die Saftnute in der gewünschten Richtung zeigt.

5. Betrieb

- Verwenden Sie ein scharfes Messer, um Lebensmittel gleichmäßig und effektiv zu schneiden.
- Platzieren Sie die Lebensmittel in der Mitte der Platte, um eine stabile Schneidefläche zu gewährleisten.
- Die Saftnute hilft, Flüssigkeiten während des Schneidens aufzufangen und sorgt für eine saubere Arbeitsfläche.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung die Schneideplatte mit heißem Wasser und Seife reinigen.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie die Schneideplatte vollständig trocknen, bevor Sie sie verstauen.

7. Fehlersuche

- Bei rutschender Verwendung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der die Schneideplatte liegt, trocken und rutschfest ist.
- Bei Verfärbungen: Reinigen Sie die Platte sofort nach der Verwendung, um dauerhafte Flecken zu vermeiden. Verwenden Sie gegebenenfalls einen geeigneten Reiniger für Kunststoff.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Recycelbare Materialien sollten einem Recyclingzentrum zugeführt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte beachten Sie alle Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen sorgfältig, um die Funktionalität und Langlebigkeit Ihrer Schneideplatte zu gewährleisten.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank met Sapgroeve 300x500mm Dikte 20mm Wit

1. Algemene Informatie

Welkom bij de gebruiksaanwijzing voor de snijplank met sapgroeve. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het snijden van diverse ingrediënten met gemak en efficiëntie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het beoogde doel: het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond staat om wegglijden te voorkomen.
- Voorkom het gebruik van scherpe voorwerpen op een ongeschikte ondergrond om beschadiging van de snijplank te vermijden.
- Houd de snijplank uit de buurt van hittebronnen en open vlammen.
- Bij gebruik van de snijplank, gebruik altijd een geschikt snijgereedschap om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Bij beschadiging, gebruik de snijplank niet meer en vervang deze onmiddellijk.
- Volg altijd de lokale hygiëne- en veiligheidsvoorschriften bij het gebruik van de snijplank.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300x500mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: SBS

4. Opstelling en Installatie

1. Ontpak de snijplank uit de verpakking.
2. Controleer of de snijplank geen zichtbare beschadigingen heeft.
3. Plaats de snijplank op een vlakke, stevige ondergrond, bij voorkeur op een snijtafel of aanrecht.
4. Zorg ervoor dat de snijplank stabiel is en niet kan verschuiven.
5. Begin met het gebruik van de snijplank voor het snijden van voedsel.

5. Werking

De snijplank is eenvoudig in gebruik. Plaats de ingrediënten die u wilt snijden op de snijplank en gebruik een scherp mes om deze te snijden. De sapgroeve rond de plank vangt vloeistoffen op, waardoor een schone werkplek behouden blijft.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of -sponsjes om krassen te voorkomen.
- Spoel de snijplank grondig af met schoon water en droog deze goed af met een schone doek.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is glad en verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond staat. Gebruik antislipmatten indien nodig.
- Probleem: Snijplank vertoont diepe krassen of beschadigingen.
Oplossing: Stop met het gebruik van de snijplank en vervang deze.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de snijplank volg de lokale richtlijnen voor het afvalbeheer. Dit product mag niet bij het huisvuil worden gooid, en dient te worden gerecycled indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar con Canal para Jugo 300x500mm

1. Información General

La Tabla de Cortar con Canal para Jugo es un utensilio de cocina esencial, diseñado para ofrecer comodidad y eficacia en la preparación de alimentos. Con un tamaño de 300x500 mm y 20 mm de grosor, es ideal para cortar, picar y servir diversos ingredientes.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de utilizar la tabla en superficies estables y planas para evitar deslizamientos.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas; evite el contacto con fuego o fuentes de calor directo.
- No utilice cuchillos serrados o utensilios que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Lave siempre la tabla antes y después de su uso con agua caliente y detergente.
- Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 300 mm x 500 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Plástico de alta calidad (SBS)
- Color: Blanco
- Diseño: Canal para recoger jugos, facilitando la limpieza y evitando desorden.

4. Configuración e Instalación

No se requiere una instalación complicada. Simplemente, retire la tabla de su embalaje y colóquela en una superficie de trabajo adecuada. Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de usar la tabla.

5. Operación

- Coloque los ingredientes sobre la tabla y use cuchillos apropiados para cortar.
- Utilice el canal para recoger el jugo de frutas o verduras, evitando desbordes.
- Para una mayor seguridad, mantenga la tabla firme y bien sujeta mientras corta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Permita que la tabla se seque al aire antes de guardarla.
- No la sumerja en agua durante períodos prolongados para mantener su integridad.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta manchas difíciles, intente usar una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para limpiarla.
- Si nota deformaciones, asegúrese de no exponer la tabla a altas temperaturas o a un lavado inapropiado.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, el producto puede ser reciclado. Verifique las normativas locales de reciclaje para deshacerse de la tabla de forma adecuada y responsable.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, póngase en contacto con nosotros a través de:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Planche à Découper avec Rigole à Jus 300x500mm Épaisseur 20mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Planche à Découper avec Rigole à Jus. Ce produit est conçu pour une utilisation efficace dans le découpage et la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Utilisez la planche uniquement pour le découpage et la préparation des aliments.
- Stabilité : Assurez-vous que la planche est placée sur une surface stable avant utilisation afin d'éviter tout glissement.
- Hygiène : Lavez la planche après chaque utilisation pour prévenir toute contamination croisée.
- Matériaux Non Toxiques : Ce produit est fabriqué à partir de matériaux sûrs pour le contact alimentaire.
- Manipulation : Ne pas laisser un enfant utiliser la planche sans surveillance, en particulier lors de l'utilisation de couteaux.
- Stockage : Gardez la planche dans un endroit sec et propre lorsqu'elle n'est pas utilisée.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 300mm x 500mm
- Épaisseur : 20mm
- Matériaux : Fabriqué en polyéthylène haute densité (PEHD), résistant aux taches et facile à nettoyer.
- Rigole à Jus : Conçue pour éviter les déversements et garder votre espace de travail propre.

4. Installation et Mise en Place

- Placez la planche sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la rigole à jus est orientée de manière à recueillir les liquides des aliments.
- Vérifiez que la planche ne glisse pas sur la surface de travail.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux appropriés et aiguisés pour découper les aliments.
- Pour les aliments juteux, placez-les de manière à ce qu'ils soient au-dessus de la rigole à jus.
- Changez régulièrement de côté pour éviter une usure inégale.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude et au savon après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, faites tremper la planche dans une solution d'eau et de vinaigre.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de brosses métalliques qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Problème : Surface rayée
- Solution : Utilisez une éponge douce pour nettoyer. Remplacez la planche si les rayures deviennent trop profondes.
- Problème : Glissement durant l'utilisation
- Solution : Vérifiez que la surface est propre et sèche. Utilisez un tapis antidérapant si nécessaire.

8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie, veuillez ne pas jeter la planche avec les déchets ménagers. Recyclez-la conformément aux réglementations locales sur les déchets plastiques.

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 Planche à Découper avec Rigole à Jus. Nous espérons qu'elle vous apportera satisfaction dans toutes vos préparations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Tavola da taglio con scanalatura per succo 300x500mm spessore 20mm bianca

1. Informazioni generali

La tavola da taglio con scanalatura per succo è progettata per facilitare la preparazione degli alimenti e garantire una lavorazione sicura e igienica. È realizzata in materiale plastico di alta qualità, resistente e facile da pulire.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per scopi alimentari.
- Non utilizzare utensili affilati come coltelli o raschietti che possono danneggiare la superficie della tavola.
- Tenere la tavola da taglio lontano da fonti di calore.
- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni.
- Non mettere la tavola da taglio in lavastoviglie se non specificato dal produttore.
- Non utilizzare sostanze chimiche abrasive per la pulizia.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 300x500mm
- Spessore: 20mm
- Materiale: Plastica di alta qualità
- Colore: Bianco
- Scanalatura per succo: Presente
- Utilizzo: Ideale per carne, pesce, verdure e frutta.

4. Installazione e configurazione

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la superficie sotto la tavola sia pulita e asciutta.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva.

5. Operazione

Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tritare e preparare alimenti. La scanalatura per succo permetterà di raccogliere eventuali liquidi, riducendo il disordine durante la preparazione.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, risciacquare la tavola con acqua calda per rimuovere residui di cibo.
- Lavare con acqua e sapone non abrasivo.
- Lasciare asciugare all'aria o asciugare con un panno pulito.
- Conservare la tavola in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei problemi

- In caso di macchie persistenti, utilizzare una soluzione di acqua e aceto per pulire.
- Se la tavola presenta segni di usura, considerare la sostituzione per garantire la sicurezza alimentare.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali. Propongo di riciclare il materiale plastico se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania