

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: SBSPS46R

Cutting board with juice groove - 400x600mm - 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 400x600mm Thickness 20mm Red (SBSPS46R)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board with Juice Groove 400x600mm Thickness 20mm Red (SBSPS46R). This high-quality cutting board is designed for both home and professional use. Made from durable materials, it features a juice groove to catch excess liquids, ensuring a clean and organized workspace while preparing food.

2. Safety Information

To ensure safe use of the cutting board, please observe the following guidelines:

- Always place the cutting board on a stable surface to prevent slipping during use.
- Use appropriate knives to avoid damaging the surface of the board.
- Do not cut or slice extreme hot or cold items directly on the board to prevent warping.
- Regularly inspect the board for any signs of damage or wear. Replace it if it becomes excessively scratched or cracked.
- Keep the cutting board away from open flames or direct heat sources, as this may cause melting or deformation.
- Do not use the board in the dishwasher unless specified, as it may lead to damage.

3. Product Specifications

- Dimensions: 400mm x 600mm
- Thickness: 20mm
- Color: Red
- Material: [Insert Material Type]
- Weight: [Insert Weight]

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from the packaging and inspect it for any damages.
2. Place the cutting board on a flat, clean surface that is not prone to shifting or instability.
3. Ensure that the juice groove is facing upward, which assists in collecting any spills during food preparation.
4. If desired, you can place a non-slip mat underneath the board for added stability.

5. Operation

- Position the cutting board securely on your countertop before use.
- Begin food preparation by placing ingredients on the board and cutting as needed.
- Take care to use knives with suitable blades to maintain the integrity of the cutting board.
- Be mindful of the juice groove which collects drippings to keep your workspace clean.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the cutting board with warm, soapy water and a soft cloth or sponge.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a towel.
- Do not submerge the board in water or put it in the dishwasher unless specified.
- Periodically treat with a food-safe mineral oil to maintain its condition and prevent cracking.

7. Troubleshooting

- If the cutting board is slipping during use, ensure it is on a stable surface. Consider using a non-slip pad underneath.
- If there are persistent stains, use a mixture of baking soda and water to scrub the affected area, then rinse well.
- For any signs of warping, store the cutting board in a flat position away from heat sources.

8. Disposal

When the cutting board reaches the end of its lifespan, dispose of it according to local regulations regarding plastic or wooden products. Check if it can be recycled in your area.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett mit Saftgrube 400x600mm, Dicke 20mm, Rot (SBSPS46R)

1. Allgemeine Informationen

Das Schneidebrett mit Saftgrube ist ein hochwertiges Küchenutensil, das speziell für die sichere und effiziente Zubereitung von Lebensmitteln entwickelt wurde. Mit seinen praktischen Abmessungen von 400x600mm und einer Dicke von 20mm ist es ideal für den täglichen Gebrauch in der Gastronomie und im privaten Bereich.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmel und Verfall zu vermeiden.
- Schneiden Sie stets auf einer stabilen und ebenen Fläche, um Unfälle zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Schneidwerkzeuge, um die Oberfläche des Brettes nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie es, direkt auf dem Brett mit direkter Hitze in Berührung zu kommen.
- Bei rutschigen Oberflächen kann eine rutschfeste Unterlage verwendet werden.
- Achten Sie darauf, das Brett regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen zu überprüfen und es bei Bedarf auszutauschen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett mit Saftgrube
- Abmessungen: 400x600mm
- Dicke: 20mm
- Farbe: Rot
- Material: Hochwertiger Kunststoff (BPA-frei)
- Spülmaschinenfest: Ja
- Temperaturbeständigkeit: bis zu 80°C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
- Stellen Sie das Brett auf eine saubere, trockene und stabile Oberfläche.
- Überprüfen Sie, ob das Schneidebrett vollständig eben ist und keine Wellen oder Beschädigungen aufweist.
- Platzieren Sie das Schneidebrett an einem Ort, der leicht zugänglich ist und ausreichend Licht hat, um sichereres Arbeiten zu ermöglichen.

5. Bedienung

- Verwenden Sie das Schneidebrett zum Schneiden von Obst, Gemüse, Fleisch und anderen Lebensmitteln.
- Platzieren Sie die Lebensmittel in die Nähe der Saftgrube, um überschüssige Flüssigkeiten effektiv aufzufangen.
- Nach dem Gebrauch reinigen Sie das Brett gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Es kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie das Brett gründlich, bevor Sie es lagern, um Wasserschäden zu vermeiden.
- Vermeiden Sie scharfe Chemikalien oder abrasive Reinigungsmittel.
- Lagern Sie das Brett flach oder aufrecht, um Verformungen zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Bei Geruchsbildung: Reinigen Sie das Brett gründlich mit einer Essig-Wasser-Lösung.
- Bei Rissen oder Abnutzung: Überprüfen Sie das Brett regelmäßig und ersetzen Sie es, wenn es beschädigt ist.
- Bei Verfärbungen: Verwenden Sie Backpulver und Essig zur Reinigung.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig gereinigt ist, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR SNIJBORD MET SAPGOOT - 400x600mm - Dikte 20mm - Rood

1. Algemene Informatie

Dit snijbord met sapgoot is ontworpen voor gebruik in professionele keukens. Het biedt een robuuste en hygiënische oplossing voor het voorbereiden van voedsel. Dankzij de sapgoot wordt gemorst vocht efficiënt opgevangen, waardoor de werkplek schoon en veilig blijft.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het snijbord op een vlakke, stabiele ondergrond wordt geplaatst om ongemak of letsel te voorkomen.
- Gebruik het snijbord uitsluitend voor het snijden van voedselproducten en vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Bewaar het snijbord op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer het bord regelmatig op beschadigingen. Bij zichtbare schade, zoals splinters of scheuren, moet het bord worden vervangen.
- Houd het snijbord uit de buurt van kinderen om ongevallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400x600mm
- Dikte: 20mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Voedselveilig kunststof (SBS)
- Gewicht: 1.5 kg

4. Installatie & Opstelling

- Kies een geschikte locatie op een vlakke ondergrond voor de installatie van het snijbord.
- Zorg ervoor dat de omgeving schoon en vrij van gevaarlijke stoffen is.
- Plaats het snijbord op een stabiele tafel of werkblad.
- Verzeker uzelf ervan dat er voldoende ruimte is rondom het snijbord voor veilig gebruik.

5. Gebruik

- Voordat u het snijbord gebruikt, reinigt u het oppervlakte grondig met een geschikte reiniger en spoelt u het af met water.
- Plaats de ingrediënten die u wilt snijden in het midden van het bord om stabiliteit te waarborgen.
- Gebruik een scherp mes om snijden te vergemakkelijken en om de levensduur van het snijbord te verlengen.
- Na gebruik, maak het snijbord schoon volgens de instructies in de sectie "Reiniging en Onderhoud".

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het snijbord na elk gebruik met warm zeepsop en een spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Spoel het bord goed af met schoon water en droog het af met een schone doek.
- Bewaar het snijbord op een droge plek, bij voorkeur rechtop, om vervorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijbord vertoont krassen of deuken.
Oplossing: Vermijd gebruik van te scherpe of zware voorwerpen. Overweeg het bord te vervangen bij ernstige schade.
- Probleem: Snijbord heeft een onaangename geur.
Oplossing: Reinig het bord grondig en laat het goed drogen. Bij aanhoudende geuren, gebruik dan een mengsel van water en azijn om te reinigen.

8. Afvalverwerking

- Dit snijbord is vervaardigd uit kunststof dat recyclebaar is.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recyclingmogelijkheden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons contacteren via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar con Canal Juicero 400x600mm, Grosor 20mm, Roja (SBSPS46R)

1. Información General

La tabla de cortar con canal juicero está diseñada para ofrecer un espacio seguro y eficiente para el corte de alimentos. Su amplia superficie y canal permiten recoger líquidos, mejorando la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Siempre use la tabla sobre una superficie estable y plana.
- No utilice la tabla cerca de fuentes de calor o fuego.
- Al manipular cuchillos y otros utensilios afilados, mantenga la atención y asegúrese de cortarse en la dirección opuesta a su cuerpo.
- Lave la tabla antes del primer uso y después de cada utilización.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No utilice la tabla para cortar alimentos congelados o extremadamente duros.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400 x 600 mm
- Grosor: 20 mm
- Material: Polietileno de alta densidad, adecuado para uso alimentario.
- Color: Rojo
- Incluye canal para recoger líquidos.
- Diseño antibacteriano para una mayor higiene.

4. Instalación y Configuración

- Retire la tabla de su embalaje y colóquela sobre una superficie plana.
- Asegúrese de que el área esté limpia y libre de obstrucciones.
- No se requiere montaje adicional; la tabla está lista para usar directamente.

5. Operación

- Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla.
- Utilice cuchillos adecuados para la comida y mantenga una buena técnica de corte.
- Use el canal para recoger jugos de frutas o carnes, evitando derrames en la superficie de trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón antes de su primer uso.
- Después de cada uso, lavar con agua caliente y jabón, o en el lavavajillas (si es adecuado según el fabricante).
- Secar completamente antes de guardar.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla tiene olores persistentes, lave con una solución de agua y bicarbonato de sodio.
- Si la superficie presenta manchas, use un limpiador suave y un paño suave.
- En caso de que la tabla se deforme o agriete, considere reemplazarla.

8. Eliminación

- La tabla de cortar está hecha de material reciclable. Cuando ya no la necesite, verifique las regulaciones locales sobre la eliminación de plásticos y recíclela adecuadamente.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, por favor contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la planche à découper avec rainure pour jus, dimensions 400x600 mm et épaisseur 20 mm, modèle SBSPS46R. Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans le secteur de la restauration.

2. Informations de sécurité

- Utilisez la planche à découper uniquement pour des aliments.
- Ne pas exposer la planche à des températures extrêmes ou à des produits chimiques corrosifs.
- Gardez la planche propre et sèche pour éviter la croissance de bactéries.
- Utilisez des couteaux appropriés pour ne pas endommager la surface de la planche.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité de la planche pour éviter les fissures ou déformations.
- Ne pas utiliser la planche à découper comme surface sur laquelle poser des objets chauds.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : SBSPS46R
- Dimensions : 400 x 600 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Couleur : Rouge
- Poids : 1,5 kg

4. Installation et configuration

1. Déballez la planche à découper et retirez tout emballage.
2. Nettoyez la planche avec de l'eau chaude savonneuse et rincez bien.
3. Placez la planche sur une surface plane et stable, de préférence sur une table dédiée à la préparation des aliments.
4. Assurez-vous que la surface de la planche est propre avant chaque utilisation.

5. Utilisation

- Utilisez la planche à découper pour couper, trancher ou hacher des aliments tels que fruits, légumes et viandes.
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés pour préserver la surface de la planche et éviter les blessures.
- Après chaque utilisation, nettoyez la planche selon les instructions de nettoyage.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez et séchez soigneusement.
- Pour une désinfection, utilisez une solution d'eau et de vinaigre ou autres désinfectants alimentaires conformes aux normes de sécurité.

7. Résolution des problèmes

- Si la planche présente des fissures, arrêtez de l'utiliser pour éviter les blessures.
- Si des taches persistent malgré le nettoyage, envisagez de poncer légèrement la surface avec du papier de verre fin.
- En cas de questions ou de besoins d'assistance, contactez notre service client.

8. Élimination

- La planche à découper en polyéthylène peut être recyclée.
- Veuillez consulter les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques.
- Ne jetez pas la planche à découper dans les ordures ménagères si elle est recyclable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio con Scanalatura per Succo 400x600mm Spessore 20mm Rosso

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio con scanalatura per succo è progettata per un uso professionale in cucine commerciali e ambienti di ristorazione. Realizzata in materiale di alta qualità, è resistente e sicura per il contatto con gli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per il taglio di cibi.
- Tenere lontano da fiamme e fonti di calore eccessive.
- Evitare l'uso di coltelli con lama danneggiata o non adatta.
- Pulire regolarmente per prevenire contaminazioni.
- Non immergere in acqua calda o detergenti aggressivi.
- Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti.
- Controllare che non ci siano schegge o rotture prima dell'uso.
- Utilizzare sempre su una superficie stabile e piana.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400x600mm
- Spessore: 20mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Plastica durevole e resistente agli urti
- Scanala per succo integrata per mantenere l'area di lavoro pulita

4. Installazione e Setup

1. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che la scansione per succo sia rivolta verso il basso in modo che il liquido possa defluire lontano dalla tavola.
3. Verificare che la tavola non scivoli; se necessario, utilizzare un panno antiscivolo sotto di essa.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tagliare o preparare ingredienti.
- Gli alimenti possono essere posizionati direttamente sulla tavola.
- La scansione per succo aiuterà a mantenere l'area di lavoro asciutta e priva di schizzi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare immediatamente dopo la pulizia per evitare accumuli di umidità.
- Controllare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola si graffia o presenta segni, controllare l'uso di utensili inadatti.
- In caso di odori persistenti, effettuare una pulizia accurata con bicarbonato di sodio.
- Se ci sono scheggiature, interrompere l'uso e sostituire il prodotto.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'ambiente.
- Smaltire in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Verificare se ci sono centri di raccolta per materiali plastici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania