

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: SBSPS46W

Cutting board with juice groove - 400x600mm - 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 400x600mm Thickness 20mm White (Model: SBSPS46W)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board with Juice Groove. This high-quality cutting board is designed for both professional and home kitchens. Made from durable materials, it provides a safe and effective surface for food preparation.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the cutting board with clean hands. Ensure the board is stable on the countertop to prevent slipping during use.
- Food Safety: Use separate boards for raw meat and vegetables to avoid cross-contamination. Regularly wash the board for hygienic purposes.
- Storage: Store in a dry place. Keep away from direct sunlight to prevent warping or degradation of material.
- Damage: Inspect the board regularly for cracks or deep cuts. Discontinue use if the board is damaged or significantly worn.
- Temperature: Avoid exposing the board to extreme temperatures. Do not use it as a cutting surface for extremely hot items.

3. Product Specifications

- Model: SBSPS46W
- Dimensions: 400mm x 600mm
- Thickness: 20mm
- Material: Food-grade plastic
- Color: White
- Features: Juice groove to collect liquid runoff

4. Setup and Installation

- Placement: Place the cutting board on a flat, stable surface free from clutter.
- Non-Slip Features: If your cutting board has non-slip features, ensure they make full contact with the surface.
- Preparation: Prior to first use, wash the board with warm soapy water, rinse thoroughly, and allow it to dry completely.

5. Operation

- Cutting: Use a sharp knife or other cutting tools appropriate for food prep. Ensure the cutting board is clean and dry before use.
- Juice Groove Functionality: Use the juice groove to contain liquids when cutting fruits, meats, or other juicy items.

6. Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning: After each use, wash the board with warm soapy water. Use a non-abrasive sponge or cloth to avoid scratches.
- Sanitizing: Periodically sanitize the board with a solution of vinegar and water or food-safe sanitizer.
- Drying: Allow the board to air dry completely to prevent moisture retention.
- Storage Advice: Store upright or flat to maintain its shape and avoid degradation.

7. Troubleshooting

- Persistent Odors: If odors remain, try cleaning the board with a mixture of baking soda and water.
- Stains: For stubborn stains, use a diluted bleach solution, rinse thoroughly, and dry immediately.
- Warping: If the board warps, it can often be restored by placing it in a warm area. Avoid placing it in direct sunlight.

8. Disposal

Dispose of the cutting board responsibly. Check local regulations for proper disposal methods for plastic products. If it's no longer usable, consider recycling it if possible.

9. Contact

For assistance or inquiries regarding your product, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Cutting Board with Juice Groove. Enjoy safe and efficient food preparation.

DE DEUTSCH

Produktbeschreibung für das Schneidebrett mit Saftgrube 400x600mm, Dicke 20mm - SBSPS46W

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres hochwertigen Schneidebretts mit Saftgrube. Dieses Produkt ist ideal für den professionellen und privaten Gebrauch und sorgt für eine sichere und hygienische Zubereitung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nicht für andere Zwecke als das Zubereiten von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen, ebenen Oberfläche liegt, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder scharfen Gegenständen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich, um Kontaminationen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett mit Saftgrube
- Abmessungen: 400 x 600 mm
- Dicke: 20 mm
- Material: Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Verwendung: Für Lebensmittel, geeignet für den professionellen Einsatz

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung und entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf der das Schneidebrett platziert wird, sauber und trocken ist.
- Positionieren Sie das Brett an einem gewünschten Ort, idealerweise in der Nähe von Zubereitungs- und Kochbereichen.

5. Bedienung

- Legen Sie die Lebensmittel auf das Schneidebrett und nutzen Sie die Saftgrube, um überschüssige Flüssigkeiten aufzufangen.
- Schneiden Sie die Lebensmittel wie gewohnt, verwenden Sie dabei scharfe Messer, um das Brett nicht zu beschädigen.
- Nach der Benutzung reinigen Sie das Brett wie in Abschnitt 6 beschrieben.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, bevor Sie es verstauen.
- Überprüfen Sie das Brett regelmäßig auf Risse oder Abnutzungsspuren und entsorgen Sie es bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Brett rutscht während des Gebrauchs.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett steht, sauber und trocken ist.
- Problem: Reste bleiben nach der Reinigung zurück.
Lösung: Verwenden Sie heißes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, um hartnäckige Rückstände zu entfernen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Das Schneidebrett darf nicht in das öffentliche Abfallentsorgungssystem gelangen und sollte bei einer speziellen Abfallstelle für Kunststoffe entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank met Sapgroef (400x600mm, Dikte 20mm, Wit)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank met Sapgroef. Dit product is speciaal ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt u de duurzaamheid en functionaliteit die nodig zijn voor efficiënt snijden en bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het beoogde doel.
- Plaats de snijplank op een stabiel, vlak oppervlak tijdens gebruik.
- Vermijd het snijden van extreem harde materialen om schade aan de snijplank te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op scheuren of andere schade; gebruik geen beschadigde snijplank.
- Houd de snijplank uit de buurt van open vuur of hoge temperaturen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400 x 600 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: SBS (Styreen-Butadieen-Styreen)
- Geschikt voor gebruik in de horeca

4. Opzetten en Installatie

1. Zorg ervoor dat het werkoppervlak schoon en droog is voordat u de snijplank plaatst.
2. Plaats de snijplank op een vlakke en stevige ondergrond.
3. Vermijd het plaatsen van de snijplank in de buurt van bronnen van hitte of extreme kou.
4. Voor optimale stabiliteit kunt u een antislipmatje onder de snijplank leggen.

5. Bediening

- Gebruik een scherp mes voor het beste resultaat.
- Snijd in een stabiele, gecontroleerde manier om te voorkomen dat de snijplank verschuift of beschadigd raakt.
- Gebruik de sapgroef om sappen en vloeistoffen op te vangen tijdens het snijden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de snijplank na elk gebruik met warm water en zeep.
- Spoel grondig af en droog de snijplank onmiddellijk met een schone doek.
- Vermijd het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.
- Behandel de snijplank regelmatig met een voedselveilige minerale olie om het materiaal te beschermen en te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is niet stabiel.
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak is en pas zo nodig de plaatsing aan.
- Probleem: Vlekken of geuren blijven bestaan.
Oplossing: Gebruik een mengsel van zout en citroensap om vlekken te verwijderen en neutraliseer geuren.

8. Afvalverwerking

De snijplank kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd via de gebruikelijke afvalverwerkingsprocedures volgens de lokale wetgeving. Zorg ervoor dat u de plank op een milieuvriendelijke manier afvoert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tablero de Cortar con Canal de Jugo 400x600mm

1. Información General

El tablero de cortar con canal de jugo de 400x600mm es un utensilio de cocina diseñado para facilitar la preparación de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, este tablero es ideal para cortar, picar y preparar una amplia variedad de ingredientes.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este tablero está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No utilizar para otros fines.
- Superficie antideslizante: Coloque el tablero sobre superficies planas y secas para evitar deslizamientos o accidentes.
- Cuchillos afilados: Maneje cuchillos y utensilios afilados con cuidado y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el tablero después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Temperaturas extremas: No exponga el tablero a temperaturas extremas, como un horno o fuentes directas de fuego.
- Almacenamiento: Almacene el tablero en un lugar seco y fresco, evitando la exposición prolongada a la luz solar.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 400mm x 600mm
- Grosor: 20mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Blanco
- Canal de jugo: Diseñado para recoger líquidos fluyendo de los alimentos, evitando que se derramen.

4. Configuración e Instalación

- Retire el tablero del embalaje y asegúrese de que no presenta daños.
- Coloque el tablero en una superficie plana y estable, preferiblemente en una encimera de cocina.
- Asegúrese de que el canal de jugo esté orientado hacia el borde, permitiendo que los líquidos fluyan hacia el mismo.
- Para mejorar la estabilidad, se recomienda colocar un paño húmedo debajo del tablero.

5. Operación

- Utilice cuchillos adecuados para el tipo de alimentos que está cortando.
- Realice cortes seguros, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
- Limpie el tablero después de cada uso, utilizando agua caliente y jabón, y enjuague bien.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tablero con agua caliente y jabón.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda desinfectar el tablero regularmente con una solución de vinagre o una mezcla de lejía y agua, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- No sumergir en agua por períodos prolongados ni usar en lavavajillas.

7. Resolución de Problemas

- Deslizamiento del tablero: Asegúrese de que la superficie de la encimera esté limpia y seca, y que el tablero esté colocado de manera adecuada.
- Daños en el tablero: Si nota cortes profundos o daños significativos, considere reemplazar el producto para garantizar la seguridad alimentaria.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, consulte las normativas locales para la disposición apropiada de plásticos.
- No deseche el tablero en el contenedor de orgánicos ni en la basura general.

9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DE LA TABLE DE COUPE AVEC CANAL À JUS

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre table de coupe avec canal à jus de 400x600mm et d'une épaisseur de 20mm. Ce produit est conçu pour fournir une surface de travail robuste et hygiénique pour la préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement la table de coupe sur une surface plane et stable pour éviter tout glissement.
- Ne pas utiliser à des températures extrêmes ou exposer directement à des sources de chaleur.
- Évitez de couper des aliments extrêmement durs qui pourraient endommager la surface de la table.
- Nettoyez la table de coupe après chaque utilisation pour garantir une sécurité alimentaire optimale.
- Assurez-vous que la table de coupe est bien sèche avant de la ranger.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimension : 400x600 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polypropylène, conforme aux normes de sécurité alimentaire.
- Poids : Légère et facile à manœuvrer.
- Couleur : Blanc, facile à identifier la propreté.

4. Installation et mise en place

- Retirez la table de coupe de son emballage en veillant à ne pas utiliser d'outils tranchants qui pourraient endommager le produit.
- Placez la table de coupe sur une surface de travail stable et plane.
- Assurez-vous que la table est positionnée à une hauteur confortable pour éviter toute tension sur le dos et les bras pendant l'utilisation.
- Avant utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de débris ou de résidus sur la surface.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux appropriés pour la coupe des aliments.
- Profitez du canal à jus pour recueillir les liquides lors de la découpe de fruits, légumes et viandes.
- Toujours utiliser une planche à découper pour la préparation des aliments crus, en veillant à changer de planche pour la viande et d'autres aliments afin d'éviter la contamination croisée.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la table de coupe avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Rincez soigneusement pour éviter toute accumulation de résidu de savon.
- Laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un chiffon propre avant le rangement.

7. Dépannage

- Si des débris restent sur la table après le lavage, utilisez une brosse douce pour les enlever.
- Si la surface semble rayée, envisagez d'utiliser un nettoyant approprié pour les plastiques, mais évitez d'endommager le produit.

8. Élimination

- Ne jetez pas la table de coupe à la poubelle générale.
- Respectez les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques.
- Contactez votre service local de gestion des déchets pour connaître les procédures de recyclage des articles en polypropylène.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere con Sparkling Groove 400x600mm Spessore 20mm Bianco

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Tagliere con Sparkling Groove. Questo prodotto è progettato per soddisfare le vostre esigenze culinarie offrendo un'ottima superficie di lavoro per il taglio e la preparazione degli alimenti. Realizzato in materiale di alta qualità, è resistente e facile da pulire.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro del tagliere, seguite queste raccomandazioni:

- Non utilizzare il tagliere su superfici calde o in prossimità di fiamme.
- Evitare il contatto con oggetti appuntiti che possano danneggiare la superficie.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o metallici per la pulizia.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore e umidità eccessiva.
- Ispezionare il tagliere regolarmente per segni di usura e sostituirlo se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SBSPS46W
- Dimensioni: 400x600mm
- Spessore: 20mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Colore: Bianco
- Caratteristiche: Bordo con scanalature per il raccoglimento dei liquidi

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il tagliere sia asciutto e pulito prima dell'uso.
3. Non sovraccaricare il tagliere oltre la sua capacità di peso consigliata.

5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere per tutti i tipi di preparazione di alimenti, dai frutti alla carne.
- Approfittate della scanalatura per raccogliere succhi e liquidi durante il taglio per mantenere la superficie di lavoro pulita.
- Assicuratevi di utilizzare utensili non appuntiti per preservare l'integrità della superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno pulito.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto quando non in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il tagliere presenta segni di usura.

Soluzione: Controllare le condizioni del prodotto. Se eccessivamente danneggiato, considerare la sostituzione del tagliere.

Problema: La superficie del tagliere è scivolosa.

Soluzione: Assicurarsi che la superficie sia asciutta e pulita prima di utilizzarla.

8. Smaltimento

Il tagliere deve essere smaltito secondo le normative locali sulla gestione dei rifiuti. Evitare di gettarlo nei rifiuti indifferenziati. Consultare il proprio comune per le opzioni di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contatti o assistenza, è possibile contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania