

**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: TAG000FACVO**

**BERKEL | Beech wood cutting board - 395x200mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Berkel Beech Wood Cutting Board (395x200mm)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Beech Wood Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for precision and durability, perfect for both professional chefs and home cooks. Its thoughtful design offers a perfect balance of beauty and functionality.

### 2. Safety Information

- Usage: Always ensure the cutting board is placed on a stable, flat surface before use to prevent slipping.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting and avoid applying excessive force that may damage the board or cause injury.
- Cleaning: Do not submerge the cutting board in water. Clean with a damp cloth and mild detergent.
- Storage: Store in a dry place. Avoid exposing to direct sunlight or extreme temperature changes.
- Repairs: Do not attempt to repair any damages yourself. Contact customer support for assistance.

### 3. Product Specifications

- Material: Beech Wood
- Dimensions: 395 x 200 mm
- Weight: 1.2 kg
- Surface Finish: Natural oil finish for enhanced protection and durability

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board from the packaging.
2. Select a clean, flat countertop or surface for placement.
3. Ensure the area is dry to avoid slipping during usage.
4. Place the cutting board on the selected surface, ensuring it is stable before usage.

### 5. Operation

1. Before each use, inspect the cutting board for any damages. Do not use if damaged.
2. Place food items on the board and use sharp knives for optimal cutting performance.
3. After cutting, remove food and clean the surface as per the Cleaning and Maintenance section.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the surface with a damp cloth after each use.
- Use a mild detergent if necessary; avoid abrasive cleaners that may damage the wood.
- Allow the board to air dry completely after cleaning.
- For best results, periodically treat the board with food-safe mineral oil to maintain its finish and prevent drying out.

### 7. Troubleshooting

- Surface Marks: Light scratches can be removed by lightly sanding the affected area with fine-grit sandpaper, followed by reapplying mineral oil.
- Foul Odor: Clean the board thoroughly with vinegar and water. Allow it to dry completely.
- Warping: Store in a moisture-free environment and avoid excessive exposure to water. If warped, consult customer support.

### 8. Disposal

At end-of-life, the cutting board can be recycled through wood recycling programs. If comprised of too many damages and unable to recycle, dispose of in accordance with local regulations for wood waste.

### 9. Contact

For any questions or concerns regarding this product, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Berkel Buchenholz Schneidebrett 395x200mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Buchenholz Schneidebretts. Dieses hochwertige Produkt bietet Ihnen die ideale Oberfläche zum Schneiden und Servieren. Hergestellt aus robustem Buchenholz, vereint es Funktionalität mit ansprechendem Design.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten, um Verformungen oder Schäden zu verhindern.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, scharfe Gegenstände sicher zu handhaben, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Buchenholz
- Abmessungen: 395 mm x 200 mm
- Dicke: 20 mm
- Pflegehinweis: Nicht für die Spülmaschine geeignet, mit mildem Reinigungsmittel von Hand waschen.
- Gewicht: 1,2 kg

## 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Prüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
3. Platzierung: Wählen Sie eine stabile, saubere Oberfläche in Ihrer Küche.
4. Nutzungshinweis: Legen Sie das Brett auf eine rutschfeste Unterlage, falls erforderlich.

## 5. Betrieb

Um das Schneidebrett zu nutzen, platzieren Sie die Lebensmittel sicher darauf. Verwenden Sie ein scharfes Küchenmesser, um effektive Schnitte zu erzielen. Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um Frische und Hygiene zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln oder Scheuermitteln.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, niemals im Geschirrspüler reinigen.
- Regelmäßiges Einölen mit lebensmittelgeeignetem Öl kann die Lebensdauer des Schneidebretts verlängern.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Brett riecht unangenehm.  
Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich und ölen Sie es ggf. nach.
- Problem: Brett hat Risse.  
Lösung: Lagern Sie das Brett in einer trockenen Umgebung und ölen Sie es regelmäßig, um Rissbildung zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Abfallrichtlinien. Buchenholz kann in den Biomüll gegeben werden, sofern keine schädlichen Chemikalien verwendet wurden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen 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 voor de Berkel Beuken Houten Snijplank 395x200mm

## 1. Algemeen Informatie

De Berkel Beuken Houten Snijplank is ontworpen voor professioneel en thuisgebruik. Deze hoogwaardige snijplank biedt een robuust oppervlak voor het snijden van vlees, groenten en andere voedingsmiddelen. Het is een onmisbaar hulpmiddel in de keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond ligt om verschuiven te voorkomen tijdens gebruik.
- Houd de snijplank schoon en vrij van kruisbesmetting door regelmatig te reinigen.
- Vermijd het gebruik van de snijplank met scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank niet in water weken; dit kan het hout doen kromtrekken.
- Bewaar de snijplank op een droge plek om schimmelvorming te voorkomen.
- Bij schade aan de snijplank, zoals splinters of scheuren, mag deze niet meer worden gebruikt.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 395 x 200 mm
- Materiaal: Beukenhout
- Gewicht: 1,2 kg (indicatief)
- Afwerking: Natuurlijke houten afwerking
- Geschikt voor: Voedselbereiding

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats de snijplank op een schone, droge en vlakke werkplek.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond niet glad is. Gebruik een antislipmat indien nodig.
3. Voor optimale resultaten, behandel de snijplank met levensmiddelhoeveelheid minerale olie voor het eerste gebruik. Dit helpt het hout te beschermen.

## 5. Bedieningsinstructies

- Gebruik een scherp mes om op de snijplank te snijden.
- Snijd altijd naar beneden op de plank en vermijd trekken of duwen dat kan leiden tot beschadiging van de plank.
- Voor groenten en fruit, snijd met een snijtechniek die optimaal gebruik maakt van de plank zonder overmatig te drukken.
- Bewaar de snijplank op een plek waar deze niet kan vallen of beschadigd kan worden door andere objecten.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een milde zeep.
- Vermijd het gebruik van agressieve chemicaliën of schurende materialen.
- Droog de snijplank onmiddellijk met een schone, droge doek.
- Behandel de plank elke paar maanden met minerale olie om het hout te voeden en vochtig te houden.
- Bewaar de snijplank rechtop of plat om vervorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank lijkt krom te trekken.  
Oplossing: Vermijd het onderdompelen in water en zorg voor een juiste opslag.
- Probleem: Schimmelvorming op de snijplank.  
Oplossing: Maak de plank schoon met een oplossing van azijn en water en droog deze grondig. Voorkom toekomstige schimmelgroei door de plank goed te drogen en op een droge plaats op te bergen.
- Probleem: Er zijn diepe sneden of splinters in de plank.  
Oplossing: Stop met het gebruik van de plank en overweeg om deze te vervangen.

## 8. Afvoer

- Wanneer de snijplank niet meer te gebruiken is, dient u deze op een milieuvriendelijke manier af te voeren. Hout kan vaak worden gerecycled. Raadpleeg lokale richtlijnen voor de afvoer van houten producten.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [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 de Madera de Haya 395x200mm

## 1. Información General

La tabla de cortar de madera de haya es un utensilio de cocina esencial para preparar alimentos de manera segura y eficiente. Su diseño robusto y superficie lisa la convierten en la opción ideal para cortar y picar.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Solo se debe utilizar como superficie de corte. Evite el contacto directo con fuentes de calor o fuego.
- **Manejo:** Asegúrese de que la tabla esté en una superficie estable antes de usarla.
- **Cuidado Personal:** Utilice cuchillos adecuados y mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.
- **Almacenamiento:** Guarde la tabla en un lugar seco para evitar el desarrollo de moho o malos olores.
- **Inspección:** Revise la tabla por daños o desgastes antes de cada uso. No la utilice si presenta fisuras o astillas.
- **Limpiar:** Lave la tabla después de cada uso y asegúrese de que esté completamente seca antes de guardarla.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 395 x 200 mm
- **Material:** Madera de haya
- **Peso:** Aproximadamente 1 kg
- **Color:** Natural

## 4. Configuración e Instalación

La tabla de cortar de madera de haya está lista para usar. Simplemente colócala sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que la tabla esté seca y limpia antes de comenzar a usarla.

## 5. Operación

Para usar la tabla, simplemente coloque los ingredientes sobre la superficie y utilice un cuchillo afilado para cortar. Se recomienda no utilizar el lado que se utilizó para el corte de carne cruda para otros alimentos sin desinfectar adecuadamente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la tabla con agua tibia y jabón. No la sumerja en agua ni use lavavajillas.
- **Secado:** Séquela con un paño limpio inmediatamente después de lavarla.
- **Mantenimiento:** Aplique aceite mineral una vez al mes para mantener la madera hidratada y en buenas condiciones.

## 7. Resolución de Problemas

- **Dificultad para limpiar manchas:** Para manchas persistentes, limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- **Olores:** Si la tabla retiene olores, se puede frotar con jugo de limón y dejar secar antes de lavar.
- **Rasguños o marcas:** Lije suavemente la superficie con papel de lija fino y aplique aceite mineral.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la tabla, asegúrese de desecharla de manera responsable. La madera de haya es biodegradable, por lo que puede ser compostada. Consulte las regulaciones locales sobre desechos de madera.

## 9. Contacto

Para más información o preguntas, comuníquese con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Planche à Découper en Bois de Hêtre Berkel 395x200mm (TAG000FACVO)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper en bois de hêtre Berkel. Cette planche est conçue pour un usage professionnel et domestique, offrant une surface durable pour la découpe et la préparation des aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement la planche pour la découpe des aliments.
- Surface propre : Avant et après chaque utilisation, assurez-vous que la planche est propre et exempte de contaminants.
- Manipulation : Évitez les chutes ou les impacts violents qui pourraient endommager la planche.
- Stockage : Rangez la planche dans un endroit sec pour éviter le gonflement dû à l'humidité.
- Chaleur : Ne placez pas la planche à proximité de sources de chaleur directe.
- Hygiène : Ne pas utiliser des produits chimiques ou abrasifs qui pourraient endommager la surface.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Bois de hêtre
- Dimensions : 395 x 200 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Poids : 1,5 kg
- Finition : Non traité

## 4. Installation et Mise en Service

1. Retirez la planche de son emballage.
2. Choisissez une surface de travail stable et propre.
3. Placez la planche à découper sur la surface choisie. Assurez-vous qu'elle est à plat et stable pendant l'utilisation.
4. Avant la première utilisation, nettoyez la planche à l'eau chaude et au savon doux, puis laissez-la sécher à l'air.

## 5. Fonctionnement

- Placez les aliments que vous souhaitez couper au centre de la planche.
- Utilisez un couteau approprié pour éviter d'endommager la surface en bois.
- Nettoyez régulièrement la surface en bois après utilisation pour préserver sa qualité.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et une petite quantité de savon doux.
- Ne la mettez pas au lave-vaisselle.
- Pour un entretien prolongé, appliquez régulièrement une huile minérale alimentaire sur la surface pour maintenir son éclat.
- Stockez-la à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

## 7. Dépannage

- Problème : Rayures sur la surface  
Solution : Poncez légèrement la surface avec un papier de verre fin pour réduire les imperfections.
- Problème : Odeur persistante  
Solution : Nettoyez la planche avec du bicarbonate de soude et de l'eau, puis rincez.
- Problème : Mauvaise stabilité  
Solution : Assurez-vous que la surface sur laquelle vous placez la planche est plane et stable.

## 8. Élimination

En fin de vie, la planche à découper en bois peut être compostée ou éliminée comme déchet biologique, conformément aux règlements locaux concernant les déchets. Ne pas jeter dans des décharges non contrôlées.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Tagliere in Legno di Faggio Berkel 395x200mm (TAG000FACVO)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Tagliere in Legno di Faggio Berkel. Questo prodotto è progettato per ottimizzare la preparazione degli alimenti e garantire risultati eccezionali in cucina. Realizzato in legno di faggio di alta qualità, offre resistenza e durata nel tempo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Adeguato: Utilizzare il tagliere esclusivamente per il taglio di alimenti.
- Superficie Sicura: Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima dell'uso per evitare scivolamenti.
- Utensili: Utilizzare solo coltelli e utensili appropriati per il taglio su questa superficie. Evitare utensili taglienti in metallo che possono danneggiare il legno.
- Manutenzione: Non immergere il tagliere in acqua. Pulire con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Controllo Regolare: Ispezionare regolarmente il tagliere per segni di usura. Sostituire in caso di danni significativi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Tagliere in Legno di Faggio Berkel
- Dimensioni: 395 x 200 mm
- Materiale: Legno di faggio
- Peso: Leggero e maneggevole
- Colore: Naturale, finitura liscia

## 4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il tagliere dalla confezione e controllare che non ci siano difetti o danni.
2. Scegliere una superficie di lavoro pianeggiante e stabile per posizionare il tagliere.
3. Posizionare il tagliere in modo che sia accessibile e sicuro da usare. Assicurarsi che il tagliere non scivoli mentre è in uso.
4. Prima del primo utilizzo, applicare una leggera oleatura per proteggere il legno e migliorarne la durata.

## 5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per preparare ingredienti come verdure, carne e formaggi.
- Per ottenere risultati migliori, utilizzare un coltello affilato e tagliare con movimenti regolari.
- Dopo l'uso, rimuovere eventuali residui alimentari.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spazzolare via i residui con una spazzola morbida o un panno.
- Pulire con un panno umido; non immergere in acqua.
- Per una pulizia profonda, utilizzare una soluzione di acqua e aceto e asciugare bene.
- Applicare olio di cottura ogni mese per mantenere il legno in ottime condizioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Macchie Persistenti: Utilizzare una miscela di bicarbonato di sodio e acqua per pulire le macchie.
- Odori: Seguire le istruzioni di pulizia e applicare olio di cottura per rimuovere gli odori.
- Danneggiamento: Se il tagliere è graffiato, è possibile levigarlo con carta vetrata fine e rinnovarlo con olio.

## 8. Smaltimento

- Quando il tagliere raggiunge la fine della sua vita utile, smaltirlo in modo ecologico. Può essere compostato se realizzato in legno naturale. Non gettare il tagliere nei rifiuti indifferenziati.

## 9. Contatto

Per domande o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania