



Profboard Pro
Profboard Carving & Chopping
Profboard Sheetholder
Profboard Sheets
Profboard Private



Profboard concept

DK

Er det muligt at udvikle et skærebræt, som kan bruges til både fisk, kød, grønt og mere, som er fleksibelt og som ikke går på kompromis med hygiejne og fødevarer sikkerhed?

Ja det var spørgsmålet, vi stillede os selv i 2006, og som resulterede i designet på vort Profboard skærebræt system.

Den dag idag holder vort koncept og design stadig. Profboard produkter bruges på daglig basis af såvel professionelle kokke samt madentusiaster, og gør arbejdet med tilberedning af mad sikkert og effektivt.

Profboard produkter er udført i en kvalitet og styrke, som gør at madlavning går op i en højere enhed.

Vi går ikke på kompromis med råvarer, og vor investering i et moderne og effektivt produktionsapparat, samt dedikerede medarbejdere gør, at vi kan garantere en høj kvalitet og brugsglæde.

Dette gælder uanset om du er professionel kok eller madentusiast.

Produktionen foregår i Danmark og har rødder i den unikke Danske design tradition.

GB

Is it possible to produce a cutting board you can use for both fish, meat, vegetables and more?

A board that's flexible, but doesn't compromise on hygiene and food safety?

That was the question we asked ourselves back in 2006. And the result? Our Profboard cutting board system.

It's a concept and design that remains relevant today. Profboard products are used daily by both professional and amateur chefs, and they make food prepping both safe and efficient.

Profboard products are made from robust materials that make cooking an absolute joy.

We don't compromise on quality in the materials we use, and our investment in modern and efficient production equipment, not to mention our talented employees, gives us the confidence to guarantee high quality and products that are a pleasure to use.

This applies whether you are a professional or an amateur chef.

Profboard production takes place in Denmark and is rooted in the unique Danish design tradition.

DE

Kann man ein Schneidebrett entwickeln, das sowohl für Fisch als auch für Fleisch, Gemüse und mehr eingesetzt werden kann, das flexibel ist und bei der Hygiene und Lebensmittelsicherheit keine Kompromisse eingeht?

Ja, das war die Frage, vor der wir 2006 selber standen und die zum Design unseres Profiboard-Schneidebrett-Systems führte.

Bis zum heutigen Tag haben sich unser Konzept und Design bewährt. Profboard-Produkte werden täglich sowohl von professionellen Köchen als auch von wahren Food-Enthusiasten verwendet und machen es sicher und effizient, aus Lebensmitteln ein Gericht zu zaubern.

Profboard-Produkte werden in einer Qualität und Stärke hergestellt, die das Kochen zu einem Hochgenuss machen.

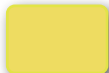
Wir gehen keine Kompromisse bei den Rohstoffen ein, und unsere Investitionen in einen modernen und effizienten Produktionsapparat sowie engagierte Mitarbeiter machen es uns möglich, eine hohe Qualität und eine unvergleichliche Gebrauchsfreude zu garantieren.

Das gilt unabhängig davon, ob Sie Profikoch oder Food-Enthusiast sind.

Die Produktion erfolgt in Dänemark und hat ihre Wurzeln in der einzigartigen dänischen Designtradition.



Rødt kød
Raw Meat
Rohes Fleisch



Fjerkræ
Poultry
Geflügel



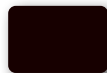
Fisk
Fish
Fisch



Grøntsager
Vegetables
Gemüse



Mejeri
Dairy
Molkereiprodukte



Serverin
Serving
Präsentation



Vegan
Allergens
Veganer

DK

Holdbare skærebrætssystemer, der hjælper med at forhindre krydstkontaminering.

Siden 2006 har Profboard produceret skærebrætter som bruges af professionelle kokke og madentusiaster i hele verden. Med fødevarer sikre materialer, leverer Profboard robuste, skærebrætter som holder og er lette at vedligeholde.

Profboards geniale patenterede klicksystem sikrer, at der let kan skiftes fra en råvare til en anden, ved hjælp af de medfølgende udskiftelige skæreplader.

Skærepladerne fåes i forskellige størrelser og er HACCP farvekodet i henhold til fødevarer sikkerhedskrav.

Den innovative Profboard produktlinie omfatter endvidere tranchere- og hakkebrætter, der kan integreres med Profboard Serie 270 skærebrætter

Hvorfor det er vigtigt at investere i et kvalitets skærebræt.

"Clicksystemet" er en kreativ integreret designfunktion, der sparer dig penge på lang sigt.

Systemet giver dig mulighed for at udskifte skærepladen og derved kan du hurtigere skifte fra en råvare til en anden. Dette sikrer ikke kun optimal hygiejne, men beværer også livetiden på dit skærebræt.

Når skærepladerne bliver ridset eller for snavsede, udskifter du dem blot ved at købe en refill. Dette betyder lavere løbende omkostninger, til vedligeholdelse af dine skærebrætter.

Skærepladerne kan bruges på begge sider og er lavet af høj kvalitets PP (polypropylen). PP er fødevareregodkendt og kan genanvendes eller bortskaffes på en miljøvenlig måde.

Profboard Pro serie 270 fåes i følgende størrelser.

28x28 - 30x40 - 30x50 - 32,5x53(GN) samt 40x60 cm

GB

Durable cutting board systems that help prevent cross-contamination.

Profboard has been making cutting boards for both professional and amateur chefs around the world since 2006. Using food-safe materials, Profboard supplies robust, hard-wearing cutting boards that are built to last and are easy to maintain.

Thanks to Profboard's ingenious patented click system, switching from one food group to another is easy – simply use the included interchangeable cutting sheets. The cutting sheets come in different sizes and are HACCP colour-coded according to food safety requirements.

The innovative Profboard product range also includes carving and chopping boards that can be integrated with the cutting boards in the Profboard Series 270.

Why it's important to invest in a quality cutting board.

The "click system" is a creative integrated design feature that saves you money in the long run.

The system lets you switch cutting sheets so you can switch from prepping one food group to another more quickly. This not only ensures optimal hygiene, but also extends the life of your cutting board.

When the cutting sheets become scratched, damaged or dirty, simply replace them by buying a refill. This means lower running costs for maintaining your cutting boards.

You can use both sides of the cutting sheets as they are made from high quality PP (polypropylene). PP is approved as a food-safe material and can be recycled or disposed of in an eco-friendly way.

The Profboard Pro series 270 is available in the following sizes.

28x28 - 30x40 - 30x50 - 32,5x53(GN) samt 40x60 cm

DE

Langlebige Schneidebrettssysteme, die Kreuzkontamination vorbeugen.

Seit 2006 stellt Profboard Schneidebretter her, die von Profiköchen und Food-Enthusiasten auf der ganzen Welt verwendet werden. Profboard liefert robuste, wartungsfreundliche Schneidebretter mit lebensmittelechten Materialien.

Das ausgeklügelte, patentierte Klicksystem von Profboard ermöglicht den einfachen Wechsel von einem Lebensmittel zum anderen mithilfe der mitgelieferten austauschbaren Schneideplatten.

Die Schneideplatten sind in verschiedenen Größen erhältlich und sind HACCP-farbcodiert gemäß den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit.

Die innovative Profboard-Produktlinie umfasst auch Tranchier- und Hackbretter, die in die Serie 270 der Profboard-Schneidebretter integriert werden können

Darum ist es entscheidend, in ein hochwertiges Schneidebrett zu investieren.

Das „Klicksystem“ ist ein kreativ integriertes Designmerkmal, das auf Dauer Ihr Portemonnaie schont.

Das System ermöglicht den Wechsel der Schneideplatte, sodass Sie schneller von einem Lebensmittel zum anderen wechseln können. Das gewährleistet nicht nur optimale Hygiene, sondern verlängert auch die Lebensdauer Ihres Schneidebretts.

Wenn die Schneideplatten zerkratzt oder verschmutzt sind, können Sie sie einfach mithilfe von Ersatzplatten ersetzen. So ergeben sich geringere laufende Kosten für die Wartung Ihrer Schneidebretter.

Die Schneideplatten sind beidseitig verwendbar und bestehen aus hochwertigem PP (Polypropylen). PP ist lebensmittelecht und kann recycelt oder umweltfreundlich entsorgt werden.

Die Profboard Pro Serie 270 ist in den folgenden Größen erhältlich:

28x28 - 30x40 - 30x50 - 32,5x53(GN) samt 40x60 cm



Profboard Pro Carving- / Chopping board Serie 470





DK

Trancherebræt - Sort - safrille

Profboard Carvingboard er et Trancherebræt, med en safrille til opsamling af kødssaft når du udskærer dine varme kødretter.

Profboard Carvingboard monteres direkte oven på basispladen af dit Profboard skærebræt, og er en elegant løsning på et buffetbord.

Profboard Trancherebræt er udført i højkvalitets PE (Polyethylen) og sløver ikke dine knive.

Hakkebræt - Rødt - ingen safrille

Profboard choppingboard monteres direkte oven på basispladen af dit Profboard skærebræt.

Med denne kombination har du nu en "huggeblok" når du skal tilskære eller hugge større kødstykker.

Profboard choppingboard er udført i højkvalitets PE (Polyethylen) og sløver ikke dine knive.



GB

Carving board – Black – juice groove

The Profboard Carving Board has a juice groove to collect meat juices when you carve your hot meat dishes.

The Profboard Carving Board fits directly over the base board of your Profboard cutting board, and makes an elegant serving solution for a buffet table.

The Profboard Carving Board is made of high-quality PE (Polyethylene) and will not blunt your knives.

Chopping board – Red – no juice groove

The Profboard chopping board fits directly over the base board of your Profboard cutting board.

This combination creates a "chopping block" for when you need to cut or chop larger pieces of meat.

The Profboard chopping board is made of high-quality PE (Polyethylene) and will not blunt your knives.

DE

Tranchierbrett – Schwarz – Safrille

Das Profboard Carvingboard ist ein Tranchierbrett mit einer Safrille zum Auffangen des Fleischsaftes beim Tranchieren Ihrer heißen Fleischgerichte.

Das Profboard Carvingboard wird direkt auf die Grundplatte Ihres Profboard-Schneidebretts montiert und kommt beispielsweise auf einem Buffet-Tisch elegant daher.

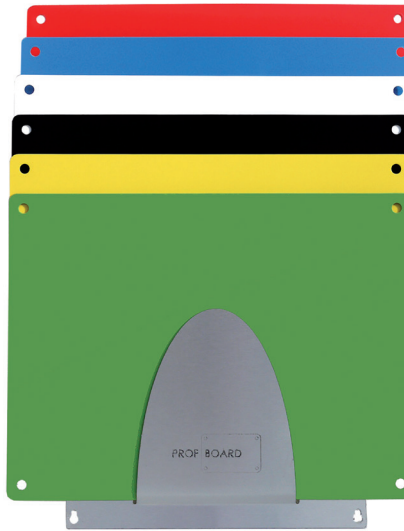
Das Profboard-Tranchierbrett ist aus hochwertigem PE (Polyethylen) hergestellt und macht Ihre Messer nicht stumpf.

Hackbrett – Rot – ohne Safrille

Das Profboard-Hackbrett wird direkt auf die Grundplatte Ihres Profboard-Schneidebretts montiert.

Mit dieser Kombination erhalten Sie nun einen „Hackklotz“, wenn Sie größere Fleischstücke schneiden oder hacken müssen.

Das Profboard-Hackbrett ist aus hochwertigem PE (Polyethylen) hergestellt und lässt Ihre Messer nicht stumpf werden.



Profboard Sheet Holder for Wall and table



DK

Få styr på dine skæreplader med Profboard Sheet stativ

Fremstillet af fødevarerogodkendt rustfrit stål.

Profboard sheetholder er en ren og praktisk måde at opbevare dine HACCP skæreplader.

Profboard sheetholder fåes i to størrelser til vægmontering, samt et bordstativ, og leveres komplet med skruer og rawplugs - klar til montering.

Den specielt tilbukkede profil på Sheetholder sikrer at dine skæreplader altid er klar til brug og at dine skæreplader holdes adskilt.

GB

Keep your cutting sheets tidy with the Profboard Sheet Holder

Made from food-grade stainless steel. The Profboard Sheet Holder is a clean and convenient way to store your HACCP cutting sheets.

The Profboard Sheet Holder comes in two sizes suitable for both wall mounting and as a worktop stand, and comes complete with screws and wall plugs – ready to mount.

Thanks to the sheet holder's special curved profile, your cutting sheets are always kept separate and ready for use.

DE

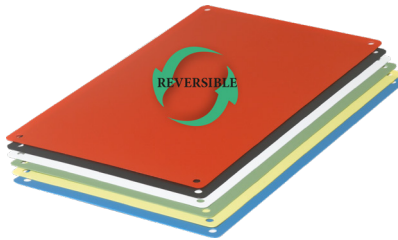
Bringen Sie mit dem Profboard-Sheet-Ständer Ordnung in das Schneideplatten-Chaos

Hergestellt aus lebensmittelechtem Edelstahl.

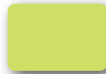
Der Profboard-Sheet-Halter ist ein hygienischer und praktischer Weg, Ihre HACCP-Schneideplatten aufzubewahren.

Der Profboard-Sheet-Halter ist in zwei Größen für die Wandmontage sowie als Tischständer erhältlich und wird komplett mit Schrauben und Dübeln geliefert – Sie können sofort mit der Installation loslegen.

Das speziell gewölbte Profil des Sheet-Halters sorgt dafür, dass Ihre Schneideplatten stets einsatzbereit sind und Ihre Platten getrennt aufbewahrt werden.



Rødt kød
Raw Meat
Rohes Fleisch



Fjerkræ
Poultry
Geflügel



Fisk
Fish
Fisch



Grøntsager
Vegetables
Gemüse



Mejeri
Dairy
Molkereiprodukte



Serverin
Serving
Präsentation



Vegan
Allergens
Veganer

Profboard Sheets Serie 1000



DK

Kvalitets skæreplader

Profboard skæreplader er lavet af højkvalitets PP (polypropylen)

Der kan skæres og hakkes på begge sider af pladerne, og dine knive sløves ikke.

Skærepladerne fåes i 7 forskellige HACCP farver, og ved hjælp af det geniale "clicksystem" kan du hurtigt skifte fra en råvare til en anden.

Skærepladerne er fleksible og gør det let at hælde dine råvarer i panden eller gryden.

Skæreplader bør udskiftes med jævne mellemrum - eller når de er meget ridset for at sikre den bedst mulige madhygiejne.

Refill skæreplader kan tilkøbes som enkeltstykk eller i sæt.

PP er fødevarergodkendt og kan enten genbruges eller bortskaffes på en måde, der ikke skader miljøet.

Profboard Skæreplader fåes i følgende størrelser:

20x30 - 24x34 30x40 - 30x50 32,5x53 (GN) samt 40x60 cm

GB

Quality cutting sheets

Profboard cutting sheets are made from high-quality PP (polypropylene)

You can cut and chop on both sides and your knives won't blunt.

The cutting sheets come in 7 different HACCP colours, and thanks to the ingenious "click system" you can quickly switch from working with one food group to another.

The flexible cutting sheets make it easy to pour your ingredients into the pan or pot.

For optimum food hygiene, replace the cutting sheets at regular intervals or whenever they become heavily scratched or damaged.

Refill cutting sheets can be purchased individually or in sets.

PP is approved as a food-safe material and can be either recycled or disposed of in an eco-friendly way.

Profboard Cutting Sheets are available in the following sizes:

20x30 – 24x34 30x40 – 30x50 32.5x53 (GN) and 40x60 cm

DE

Hochwertige Schneideplatten

Profboard-Schneideplatten bestehen aus hochwertigem PP (Polypropylen)

Sie können auf beiden Seiten der Platten schneiden und hacken, ohne dass Ihre Messer abstumpfen.

Die Schneideplatten sind in 7 verschiedenen HACCP-Farben erhältlich, und mithilfe des ausgeklügelten „Klicksystems“ können Sie schnell von einem Lebensmittel zum anderen wechseln.

Die Schneideplatten sind flexibel und erleichtern das Hinzugeben der Zutaten in die Pfanne oder den Topf.

Die Schneideplatten sollten in regelmäßigen festen Abständen (oder wenn sie stark zerkratzt sind) ausgetauscht werden, um die bestmögliche Lebensmittelhygiene zu gewährleisten.

Ersatz-Schneideplatten können einzeln oder im Set erworben werden.

PP ist lebensmittelecht und kann entweder recycelt oder auf umweltfreundliche Weise entsorgt werden.

Profboard-Schneideplatten sind in den folgenden Größen erhältlich:

20 x 30 – 24 x 34 30 x 40 – 30 x 50 32,5 x 53 (GN) und 40 x 60 cm



Profboard Private Serie 670



DK

Profboard Private - samme høje kvalitet som den professionelle serie

For dig som ikke har brug for vor topudgave Profboard Serie 270, kan vi tilbyde dig vor Private serie.

Private serien er lettere og mindre, men er produceret i samme høje kvalitetsmaterialer som den professionelle serie.

Her får du en basisplade med safrille, hvorpå du kan udskære dine varme kødretter.

Private serien har også Profboards geniale patenterede klikssystem som sikrer, at der let kan skiftes fra en råvare til en anden, ved hjælp af de medfølgende udskiftelige skæreplader.

Som standard medfølger 3 skæreplader (sort/rød/grøn), men alle øvrige skæreplader kan tilkøbes.

På skærepladerne tilbereder du alle dine "kolde" råvarer.

Profboard Private serien fås i en hvid og sort udgave, og i følgende størrelser:

20x30 - 24x34 - 30x40 - samt 30x50 cm

GB

Profboard Private Collection – the same high quality as the Professional series

For those who don't require our Profboard Professional Series 270, we can offer you our Private Collection.

The Private Collection is lighter and smaller, but is made from the same high-quality materials as the professional series.

It includes a base board with a juice groove to carve your hot meat dishes on.

The Private Collection also features Profboard's ingenious patented click system, which ensures easy switching from one food group to another using the included interchangeable cutting sheets.

3 cutting sheets (black/red/green) are included as standard, but all other cutting sheets can be purchased separately.

Use the cutting sheets to prepare all your "cold" foods.

The Profboard Private Collection comes in white or black and in the following sizes:

20x30 – 24x34 – 30x40 – and 30x50 cm

DE

Profboard Private – die gleiche hohe Qualität wie die professionelle Serie

Für all jene, die unsere Profboard Highend-Serie 270 nicht benötigen, haben wir die Private Serie in petto.

Die Private Serie ist leichter und kleiner, besteht aber aus denselben hochwertigen Materialien wie die professionelle Serie.

Damit erhalten Sie eine Grundplatte mit einer Safrille, auf der Sie Ihre heißen Fleischgerichte tranchieren können.

Die Private Serie ist außerdem mit dem genialen, patentierten Klicksystem von Profboard ausgestattet, das dafür sorgt, dass Sie mit den mitgelieferten austauschbaren Schneideplatten ganz einfach von einem Lebensmittel zum anderen wechseln können.

3 Schneideplatten (Schwarz/Rot/Grün) sind standardmäßig im Lieferumfang enthalten – alle anderen Schneideplatten können hinzugekauft werden.

Auf den Schneideplatten bereiten Sie all Ihre „kalten“ Zutaten vor.

Die Private Serie von Profboard ist in den Farben Weiß und Schwarz und in den folgenden Größen erhältlich:

20 x 30 – 24 x 34 – 30 x 40 – und 30 x 50 cm

DK

Praktiske oplysninger

Såvel basisplade som skæreplader påvirkes af varme og kulde. Sørg derfor altid for, at basis plade og skæreplader har samme temperatur. Dette sikrer at skæreplader "klikker" ordentlig på basispladen

De løse skæreplader bruges til tilberedning af **kolde** råvarer.

Sæt aldrig varme pander og gryder på skærepladerne, da dette kan bevirke at skæreplader deformeres.

Skal der tilberedes varme retter, anbefaler vi, at benytte Profboard Trancherbræt på toppen af basispladen. Alternativt kan der udskæres på basispladen, som tåler højere temperatur end skæreplader.

Skæreplader kan anvendes på begge sider.

Refillpakker af skæreplader kan købes hos din forhandler og fås enkeltvis eller i sæt.

Vi anbefaler udskiftning af skæreplader når de bliver for ridset/slidte, for at opretholde bedst mulige fødevarer hygiejne.

Alle dele i Profboard produkter er godkendt til kontakt med fødevarer, i henhold til EU, FDA regler, og alle vore produkter er endvidere NSF certificeret.

GB

Practical information

Both the base board and the cutting sheets are impacted by exposure to heat and cold, so always make sure that the base board and cutting sheets are kept at the same temperature. This ensures that cutting sheets "click" properly onto the base board

Use the loose cutting sheets to prepare **cold** ingredients.

Never put hot cookware on the cutting sheets, as this may cause the cutting sheets to warp.

When preparing hot dishes, we recommend using the Profboard Carving Board on top of the base board. Carving can also be done on the base board, which is more heat-resistant than the cutting sheets.

You can use both sides of the cutting sheets.

Refill packs of cutting sheets are available from your dealer and can be purchased individually or in sets.

For optimum food hygiene, we recommend replacing the cutting sheets whenever they become too scratched or worn.

All parts of Profboard products are approved for contact with food, according to EU and FDA regulations, and all our products are NSF-certified.

DE

Hilfreiche Informationen

Sowohl die Grundplatte als auch die Schneideplatten werden durch Hitze und Kälte beeinflusst. Achten Sie daher stets darauf, dass die Grundplatte und die Schneideplatten die gleiche Temperatur haben. Dadurch wird sichergestellt, dass die Schneideplatten richtig auf der Grundplatte einrasten.

Die losen Schneideplatten werden zum Zubereiten **kalter** Lebensmittel verwendet.

Stellen Sie niemals heiße Pfannen und Töpfe auf die Schneideplatten, da sich diese sonst verformen können.

Wenn Sie warme Speisen zubereiten möchten, empfehlen wir Ihnen, das Profboard-Tranchierbrett auf der Grundplatte zu verwenden. Alternativ kann auf der Grundplatte geschnitten werden, welche eine höhere Temperatur als Schneideplatten aushält.

Die Schneideplatten können beidseitig verwendet werden.

Schneideplatten-Ersatzpackungen sind bei Ihrem Händler erhältlich und können einzeln oder in Sets gekauft werden.

Wir empfehlen, die Schneideplatten auszutauschen, wenn sie zu sehr zerkratzt/abgenutzt sind, um die bestmögliche Lebensmittelhygiene zu gewährleisten.

Alle Teile der Profboard-Produkte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln gemäß den EU- und FDA-Vorschriften zugelassen und all unsere Produkte sind zudem NSF-zertifiziert.

DK

Rengøring

Vi anbefaler at afvaske basisplade og sheets inden ibrugtagning. Vask med sæbe under rindende vand.

Hele Profboard Produktlinien tåler sædvanlige rengøringsmidler, og kan rengøres under rindende vand eller i opvaskemaskine.

Anvendes opvaskemaskine, er det vigtigt at skæreplader står helt lige og ikke er under pres, da dette kan medføre at skæreplader deformeres.

Anvendes opvaskemaskine så skal såvel basisplade som skæreplader afkøle til samme temperatur, for at skæreplader og basisplade igen passer sammen.

Specielt i tørrefasen i opvaskemaskinen vil såvel basisplade som skæreplader udvide sig. De vil dog trække sig tilbage til oprindelig størrelse når de er afkølet.

GB

Cleaning

We recommend washing the base board and sheets before use. Wash with soap under running water.

The entire Profboard product range is resistant to standard cleaning agents and can be cleaned under running water or put in the dishwasher.

If you use a dishwasher to clean the cutting sheets, it is important that they are placed perfectly straight and not under pressure, as this can cause them to warp or lose their shape.

If you put them in the dishwasher, make sure that both the base board and the cutting sheets have cooled to the same temperature before clicking them together again.

During the dishwasher's drying phase in particular, both the base board and the cutting sheets will expand. However, they will shrink to their original size when cooled.

DE

Reinigung

Wir empfehlen, die Grundplatte und die Schneideplatten vor dem Gebrauch zu waschen. Mit Seife unter fließendem Wasser reinigen.

Die gesamte Profboard-Produktlinie ist resistent gegen gängige Reinigungsmittel und kann unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Wenn Sie eine Spülmaschine benutzen, ist es wichtig, dass die Schneidebretter vollkommen gerade und nicht unter Druck stehen, da dies dazu führen kann, dass sich die Schneidebretter verformen.

Wenn Sie einen Geschirrspüler verwenden, müssen sowohl die Grundplatte als auch die Schneideplatten auf dieselbe Temperatur abkühlen, damit die Schneideplatten und die Grundplatte wieder perfekt zusammenpassen.

Insbesondere in der Trocknungsphase in der Geschirrspülmaschine dehnen sich sowohl die Grundplatte als auch die Schneideplatten aus. Beim Abkühlen ziehen sie sich jedoch wieder auf ihre ursprüngliche Größe zusammen.

www.profboard.com

