

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: FKPGT106

Cutting board for work table - 1000x600mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1000x600mm (Model: FKPGT106)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Work Table (Model: FKPGT106). This product is designed to provide a durable and hygienic surface for food preparation in kitchens and food service environments. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe operation and optimal performance.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is for food preparation only. Do not use for any other purposes.
- Surface Material: The cutting board is made from food-safe materials. Ensure it is only used with food items that comply with local regulations.
- Hygiene: Regularly clean and sanitize the cutting board to prevent cross-contamination of food items.
- Temperature Resistance: Do not expose the cutting board to extreme temperatures or direct flame.
- Avoid Sharp Objects: Although designed for cutting, excessive force with sharp knives may damage the board. Use appropriate utensils.
- Storage: Store the cutting board in a dry place away from direct sunlight to prevent warping.

3. Product Specifications

- Model: FKPGT106
- Dimensions: 1000mm x 600mm
- Material: Food-safe high-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 5kg
- Color: White
- Thickness: 20mm
- Temperature Range: -40°C to 90°C

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting board from the packaging. Ensure no parts are damaged during unpacking.
2. Placement: Choose a stable and flat surface for placing the cutting board. Ensure it is away from sources of heat.
3. Stability Check: Before use, check that the cutting board is not warped and lies flat on the surface to prevent stability issues.
4. Protection: If intended for use on a kitchen worktable, consider using a non-slip mat underneath for added safety.

5. Operation

- Place the cutting board on a flat surface.
- When using, ensure the cutting board is clean and sanitized.
- Cut food items using appropriate cutting techniques to prolong the lifespan of the cutting board.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the cutting board with warm, soapy water. Rinse thoroughly with clean water.
- Sanitizing: After washing, sanitize the board using a food-safe sanitizer according to manufacturer guidelines.
- Drying: Wipe the board with a clean cloth or allow it to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board warps.
 - Solution: Ensure the board is not exposed to extreme temperatures or direct sunlight.
- Issue: Stains on the board.
 - Solution: Use baking soda paste or food-safe cleaners to remove stains. Rinse thoroughly after cleaning.

8. Disposal

- Dispose of the cutting board responsibly. As it is made from HDPE, check local regulations for recycling. If not recyclable, dispose of it as general waste.

9. Contact

For any inquiries, support, or assistance, please reach out to us through the following contact details:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Cutting Board. We hope it meets your expectations and enhances your food preparation experience.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstisch 1000x600mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Schneidebrett für Arbeitstische entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine praktische und hygienische Arbeitsumgebung zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Scharfe Messer oder Werkzeuge sollten vorsichtig gehandhabt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Das Schneidebrett nicht in der Nähe von Hitzequellen platzieren.
- Bei Beschädigungen oder Rissen das Produkt sofort nicht mehr verwenden und ersetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen und glatten Oberfläche liegt, um Rutschen oder Kippen zu vermeiden.
- Bei der Reinigung darauf achten, dass keine scharfen Reinigungsutensilien verwendet werden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Produkt: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Abmessungen: 1000 x 600 mm
- Material: Lebensmittelgeeigneter Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Gewicht: XX kg (Gewicht nicht angegeben)
- Antibakterielle Oberfläche

4. Aufstellung und Installation

- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, sauberen und flachen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Tisches frei von Schmutz und Feuchtigkeit ist.
- Bei Bedarf verwenden Sie Rutschmatten oder andere Antirutsch-Mittel, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände unter das Brett geraten, die die Stabilität beeinträchtigen könnten.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett mit einem geeigneten Schneidwerkzeug.
- Schneiden Sie Lebensmittel in einer langsamen und kontrollierten Bewegung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei der Arbeit mit verschiedenen Lebensmitteln das Brett nach jeder Benutzung reinigen, um Kreuzkontamination zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um die Oberfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
- Das Schneidebrett kann auch in der oberen Ablage des Geschirrspülers gereinigt werden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Schneidebrett rutscht.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und trocken ist. Verwenden Sie gegebenenfalls Antirutsch-Material.
- Problem: Risse oder Beschädigungen auf dem Brett.
Lösung: Das Produkt sofort ausmustern und ersetzen, um Verletzungen zu vermeiden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Bitte recyceln Sie das Produkt, wo es möglich ist.

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 voor Werktafel 1000x600mm Wit (FKPGT106)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1000x600mm Wit (FKPGT106). Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en biedt een stevige en hygiënische werkoppervlak voor al uw snijbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond wordt geplaatst om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Voor huishoudelijk gebruik, houd de snijplank buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen agressieve chemicaliën of schurende middelen voor het reinigen.
- Controleer regelmatig op scheuren of beschadigingen en vervang de snijplank indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmeting: 1000 x 600 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoge kwaliteit kunststof

4. Setup en Installatie

- Plaats de snijplank op een schone, vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijplank volledig ondersteund wordt en niet kan bewegen tijdens gebruik.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom de snijplank voor veilig snijden en werken.

5. Gebruik

- Begin met het voorbereiden van uw ingrediënten op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes voor een optimale snijervaring en vermijd overmatig druk.
- Na gebruik, verwijder etensresten van de snijplank en maak deze schoon.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel grondig af en laat drogen op een schone oppervlakken.
- Vermijd langdurige blootstelling aan water om kromtrekken te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plek om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank gaat niet goed schoon
 - Oplossing: Gebruik een zacht schurend sponsje en herhaal het schoonmaakproces.
- Probleem: Beschadigingen op het oppervlak
 - Oplossing: Inspecteer de plank regelmatig en vervang deze bij ernstige beschadigingen.
- Probleem: Snijplank verschuift tijdens het gebruik
 - Oplossing: Zorg voor een stabiele ondergrond of gebruik een antislipmat.

8. Afvoer

- De snijplank kan worden gerecycled. Controleer lokale voorschriften voor het juiste afwegingsproces. Gooi de snijplank niet bij het reguliere afval weg.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van onze snijplank. We wensen u veel plezier en succes in de keuken!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 1000x600mm (Blanca)

1. Información General

La tabla de corte para mesa de trabajo de 1000x600mm está diseñada para proporcionar una superficie duradera y eficiente para preparar alimentos en entornos comerciales y domésticos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla asegura un corte limpio y un fácil mantenimiento.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines.
- **Superficie Segura:** Asegúrese de que la superficie de la mesa de trabajo esté limpia y sin humedad antes de colocar la tabla.
- **Cuchillos Afilados:** Utilice cuchillos apropiados para evitar lesiones. Asegúrese de manejar herramientas afiladas con cuidado.
- **Almacenamiento:** Almacene la tabla en un lugar seco y fresco después de su uso.
- **Inspección Regular:** Revise la tabla regularmente en busca de signos de desgaste o daños, y deséchela si presenta algún defecto.
- **Evitar Caídas:** No deje la tabla en bordes o superficies inestables para prevenir caídas y accidentes.
- **Compatibilidad de Materiales:** Evite el contacto con productos químicos fuertes que puedan dañar la superficie de la tabla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 1000mm x 600mm
- **Material:** Polietileno de alta densidad (HDPE)
- **Color:** Blanco
- **Uso:** Apto para contacto con alimentos
- **Resistente a Impactos:** Alta resistencia a impactos y cortes
- **Aplicaciones:** Uso en cocinas comerciales y domésticas

4. Configuración e Instalación

1. **Desempaque:** Retire la tabla de corte de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. **Superficie de Trabajo:** Coloque la tabla sobre una superficie de trabajo plana y estable. Asegúrese de que el área esté limpia y libre de objetivos peligrosos.
3. **Fijación (opcional):** Si es necesario, fije la tabla a la mesa de trabajo utilizando soportes antideslizantes o bandas de sujeción.
4. **Listo para Usar:** La tabla está lista para su uso una vez que esté colocada de manera segura en la superficie de trabajo.

5. Operación

- **Uso:** Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla. Utilice cuchillos y utensilios de corte adecuados para cada tipo de alimento.
- **Sugerencia:** Corte en secciones pequeñas para un manejo más seguro y eficiente. Mantenga la tabla limpia durante la operación para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

1. **Limpieza Rápida:** Después de su uso, lave la tabla con agua caliente y jabón.
2. **Desinfección:** Para desinfectar, use una solución de agua y vinagre o un desinfectante apto para alimentos.
3. **Secado:** Deje secar al aire o seque con un paño limpio.
4. **Almacenamiento:** Guarde la tabla en un lugar seco y fresco para prolongar su vida útil.

7. Solución de Problemas

- **Deformaciones o Rasguños:** Si la tabla presenta deformaciones, evite el uso hasta que se reemplace.
- **Manchas Persistentes:** Las manchas difíciles pueden ser eliminadas utilizando bicarbonato de sodio.
- **Superficie Dañada:** Si la superficie de la tabla se daña, considere reemplazarla para garantizar la seguridad alimentaria.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el producto de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de plásticos. La tabla puede ser reciclada si es posible.

9. Contacto

Para dudas o más información, por favor contacte:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Planche à découper pour table de travail 1000x600mm - GGM Gastro

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper GGM Gastro. Ce produit est conçu pour être utilisé dans les milieux professionnels de la gastronomie, assurant une préparation et une découpe sûres et efficaces des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : La planche à découper est destinée uniquement à la préparation alimentaire. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Surfaces : Utilisez uniquement des couteaux et des ustensiles adaptés pour ne pas endommager la surface de la planche.
- Propreté : Gardez la planche propre avant et après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée des aliments.
- Flamme ouverte : Ne pas exposer la planche à découper à des flammes ouvertes ou à des températures excessives.
- État général : Vérifiez régulièrement l'état de la planche pour prévenir toute fissure ou dommage pouvant engendrer des risques sanitaires.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 1000 x 600 mm
- Matériau : Plastique de haute qualité
- Couleur : Blanc
- Poids : 5 kg
- Résistant aux chocs : Oui
- Compatible avec l'industrie alimentaire : Oui
- Antibactérien : Oui

4. Installation et mise en place

1. Emplacement : Choisissez une surface de travail stable et propre pour placer la planche à découper.
2. Nettoyage préalable : Avant utilisation, nettoyez la planche à l'eau chaude et au savon doux, puis rincez soigneusement.
3. Fixation (si nécessaire) : Selon votre configuration de cuisine, il est possible de fixer la planche à la table de travail à l'aide de pinces adaptées (non fournies).
4. Vérification : Assurez-vous que la planche est positionnée de manière stable pour éviter les glissements lors de l'utilisation.

5. Opération

- Découpe : Utilisez des couteaux adaptés à la découpe des aliments sur la planche. Évitez d'utiliser des couteaux dentelés, car ils peuvent endommager la surface.
- Conditionnement : Pour une sécurité optimale, découpez chaque type d'aliment sur une partie différente de la planche pour éviter la contamination.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage après chaque utilisation : Lavez à l'eau chaude et au savon doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs susceptibles de rayer la surface.
- Désinfection : Pour une désinfection efficace, utilisez une solution à base d'eau et de vinaigre ou un désinfectant alimentaire.
- Stockage : Rangez la planche dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil pour préserver sa couleur et sa qualité.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse pendant l'utilisation.
 - Solution : Vérifiez les pieds antidérapants. Si endommagés, remplacez-les ou utilisez un support en silicone.
- Problème : Rayures visibles sur la surface.
 - Solution : Remplacez la planche si les rayures dépassent les instructions d'utilisation sécuritaires.

8. Élimination

Respectez les règles locales en matière d'élimination des plastiques. La planche à découper doit être recyclée conformément aux directives de votre région. Ne la jetez pas dans la nature.

9. Contact

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

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Nous vous souhaitons une utilisation agréable et sécurisée de votre planche à découper.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Banco di Lavoro 1000x600mm Bianco

1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce istruzioni dettagliate per l'utilizzo, l'installazione e la manutenzione della Tavola da Taglio per Banco di Lavoro (modello FKPGT106). È progettata per garantire un uso sicuro ed efficace nella preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Utilizzare solo come superficie di lavoro per il taglio e la preparazione degli alimenti.
- **Superfici Piane:** Assicurarsi che la tavola sia posizionata su una superficie piana e stabile per evitare scivolamenti.
- **Materiale Sicuro:** Questa tavola è realizzata in materiale idoneo al contatto alimentare.
- **Manutenzione:** Pulire regolarmente per mantenere condizioni igieniche e prevenire contaminazioni.
- **Taglienti e Strumenti:** Utilizzare sempre coltelli appropriati. Non utilizzare utensili che possano graffiare la superficie.
- **Riparazione e Sostituzione:** Qualsiasi danno visibile deve essere segnalato e la tavola deve essere sostituita per garantire la sicurezza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** FKPGT106
- **Dimensioni:** 1000 x 600 mm
- **Colore:** Bianco
- **Materiale:** Polietilene ad alta densità
- **Uso:** Valido per contatto alimentare, resistente alle macchie e facili da pulire.

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la tavola da taglio su un banco di lavoro stabile e asciutto.
2. Assicurarsi che la superficie del piano di lavoro sia pulita prima di posizionare la tavola.
3. Controllare che siano presenti eventuali problemi strutturali nella tavola prima dell'uso.
4. Non sovraccaricare la tavola da taglio oltre le sue dimensioni raccomandate.

5. Operazione

- Utilizzare coltelli affilati per un taglio efficiente.
- Mantenere un angolo sicuro durante il taglio per evitare incidenti.
- Non utilizzare la tavola per attività diverse dalla preparazione degli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola con acqua calda e detersivo dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi.
- Disinfettare la tavola utilizzando una soluzione di acqua e aceto o un detergente per alimenti.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Usura della superficie:** Sostituire la tavola se presenta graffi profondi o segni di usura.
- **Macchie persistenti:** Provare a rimuovere le macchie lasciando agire un detergente a base di candeggina per pochi minuti prima di sciacquare.
- **Instabilità:** Assicurarsi che la tavola sia posizionata su una superficie piana e stabile.

8. Smaltimento

- La tavola da taglio deve essere smaltita secondo le normative locali sui rifiuti plastici.
- Separare la plastica da altri materiali quando si effettua il riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania