

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: FKPGT107

Cutting board for work table - 1000x700mm - white



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1000x700mm White FKPGT107

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table 1000x700mm White FKPGT107. This product is designed to meet the highest standards of quality and performance, making it an essential tool for food preparation in commercial and domestic kitchens.

2. Safety Information

- Use Caution: Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping and accidents.
- Hygiene: Clean the cutting board thoroughly before and after each use to avoid cross-contamination.
- Material Safety: The cutting board is made from food-grade materials. Ensure it is not exposed to extreme temperatures or harsh chemicals that may damage the surface.
- Knife Safety: Use appropriate knives and tools while on the cutting board to prevent injury. Always cut away from your body.
- Storage: Store the cutting board in a dry place to avoid mold and bacteria growth. Do not store wet or damp.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board for Work Table
- Dimensions: 1000mm x 700mm
- Material: Food-grade plastic
- Color: White
- Weight: 8.5 kg
- Intended Use: Suitable for professional kitchen environments
- Certifications: Complies with relevant food safety standards

4. Setup and Installation

1. Unpack the Board: Carefully remove the cutting board from its packaging, ensuring not to damage the surface.
2. Select Surface: Place the cutting board on a clean, dry, and stable surface such as a work table.
3. Secure Placement: Ensure the board lies flat without any wobbling. If necessary, place a non-slip mat underneath to enhance stability.
4. Readiness: Allow the cutting board to adjust to room temperature before use, especially if it has been stored in a cooler environment.

5. Operation

- Place food items onto the cutting board for preparation.
- Ensure to use clean knives and tools appropriate for the type of food being prepared.
- After use, promptly clean the cutting board to maintain hygiene and prepare it for the next usage.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Rinse the cutting board with warm, soapy water after each use. Use a soft sponge to avoid scratching the surface.
- Deep Cleaning: For a more thorough clean, use a mixture of vinegar and baking soda. Rinse well after cleaning.
- Drying: Allow the cutting board to air dry completely before storing it away.
- Storage: Store in a dry, cool area away from direct sunlight to prevent damage.

7. Troubleshooting

- Bacteria Growth: If you notice any unpleasant odors or stains, deep clean the board thoroughly as indicated in the cleaning section.
- Warping: If the cutting board warps, ensure it is stored flat and check for exposure to extreme temperatures.
- Scratches: Minor scratches are normal; however, if the surface is deeply scratched, consider replacing the board to maintain hygiene.

8. Disposal

When disposing of the cutting board, please follow local regulations concerning plastic waste. If the product is deemed unusable, recycle it in accordance with your local recycling program to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone Number: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. We hope you enjoy using your Cutting Board for Work Table 1000x700mm White FKPGT107.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidefläche für Arbeitstisch 1000x700mm (weiß)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Schneidefläche für Arbeitstisch. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Effizienz in Ihrer Küche oder Ihrem Arbeitsbereich zu maximieren. Die Schneidefläche besteht aus hochwertigem, lebensmittelechtem Material, das sowohl robust als auch hygienisch ist.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Schneidefläche ist für die Verwendung in gewerblichen und privaten Küchen geeignet. Sie sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden.
- Temperatur: Die Schneidefläche darf nicht direkter Hitze oder offenen Flammen ausgesetzt werden.
- Reinigung: Halten Sie die Schneidefläche sauber und frei von Verunreinigungen, um Kontaminationen zu vermeiden.
- Safe Handling: Vermeiden Sie Stöße und Stürze, um Beschädigungen zu verhindern.
- Vorsicht bei scharfen Gegenständen: Bei der Verwendung von Messern oder anderen scharfen Werkzeugen ist Vorsicht geboten, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Lebensmittelechter Kunststoff
- Farben: Weiß
- Abmessungen: 1000mm x 700mm
- Dicke: 20mm
- Gewicht: 15kg
- Hygiene: Leicht zu reinigen, spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Tisch oder Arbeitstisch für die Installation.
2. Reinigung: Reinigen Sie die Oberfläche des Tisches gründlich, um Schmutz oder Ölrückstände zu entfernen.
3. Platzierung: Legen Sie die Schneidefläche auf die Tischoberfläche und stellen Sie sicher, dass sie fest und stabil sitzt.
4. Sicherung: Verwenden Sie gegebenenfalls Gummifüße oder Antirutschmatten, um ein Verrutschen zu verhindern.

5. Bedienung

Verwenden Sie die Schneidefläche wie folgt:

- Platzieren Sie die Lebensmittel oder Zutaten auf der Oberfläche.
- Schneiden Sie die Lebensmittel mit einem geeigneten Messer.
- Achten Sie darauf, die Oberfläche mit einem feuchten Tuch zu reinigen, wenn Sie fertig sind.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidefläche nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Für eine gründliche Reinigung kann die Schneidefläche in die Spülmaschine gelegt werden.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Schneidefläche rutscht auf dem Tisch.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Unterfläche sauber ist. Verwenden Sie ggf. eine Antirutschmatte.
- Problem: Kleine Risse in der Oberfläche.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Umgang mit scharfen Gegenständen. Bei schweren Beschädigungen sollte die Schneidefläche ersetzt werden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Es wird empfohlen, die Schneidefläche in Recycling-Einrichtungen zu geben.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1000x700mm Wit (FKPGT107)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1000x700mm wit (FKPGT107). Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt duurzaamheid en een onderhoudsvriendelijke oplossing voor jouw keukenbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor de voorgeschreven doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond ligt tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank schoon om kruisbesmetting te voorkomen; gebruik aparte planken voor rauw vlees en groenten.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of schuursponsjes die het oppervlak kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1000 x 700 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Geschikt voor professioneel gebruik
- Bestendig tegen hoge temperaturen en chemicaliën

4. Setup en Installatie

- Zorg ervoor dat de werktafel schoon en droog is voordat je de snijplank plaatst.
- Plaats de snijplank stevig op de werktafel, zorg ervoor dat deze goed vastzit en niet kan verschuiven.
- Controleer of de snijplank vlak ligt en egaliteit behoudt bij het gebruik.

5. Bediening

- Plaats de ingrediënten die je wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik scherp kookgerei (zoals een keukenmes) voor een efficiënt snijproces.
- Beweeg de ingrediënten gecontroleerd en gebruik de juiste technieken om slijtage van de snijplank te minimaliseren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel goed af en laat het opdrogen voordat je het opbergt.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser om het product te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Als de snijplank kromtrekt: Zorg ervoor dat de plank niet aan extreme temperaturen of zonlicht is blootgesteld. Laat het op een koele, droge plaats herstellen.
- Vlekken op de snijplank: Gebruik een mengsel van bakpoeder en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvalverwerking

- Verscheurde of beschadigde snijplanken dienen op de juiste manier te worden gerecycled conform lokale voorschriften.
- Raadpleeg de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen voor juiste informatie over het verwijderen van kunststofproducten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1000x700mm Blanca

1. Información General

La Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo es un accesorio esencial para cualquier cocina profesional. Fabricada en material de alta calidad, esta tabla garantiza durabilidad y facilidad de uso en entornos de trabajo intensivos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utiliza la tabla solo para cortar alimentos. No la expongas a fuentes de calor directo o fuego.
- Cuidado de la superficie: Mantén la superficie seca y limpia para evitar accidentes.
- Manipulación: Al mover la tabla, asegúrate de hacerlo con cuidado para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Guarda la tabla en un lugar seco y estable para evitar caídas o daños.
- Advertencias de limpieza: Utiliza productos de limpieza aprobados para evitar daños en la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1000x700 mm
- Material: Polipropileno de alta calidad, resistente a cortes y manchas.
- Color: Blanco
- Uso: Apto para contacto con alimentos.
- Certificaciones: Cumple con la normativa de seguridad alimentaria.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Encuentra un espacio adecuado en tu mesa de trabajo, asegurándote de que esté nivelado.
- Paso 2: Limpia la superficie de la mesa antes de colocar la tabla.
- Paso 3: Coloca la tabla de cortar firmemente sobre la mesa.
- Paso 4: Asegúrate de que la tabla esté completamente estable y no se deslice al usarla.

5. Operación

- Utiliza cuchillos adecuados para cortar en la tabla. Evita usar utensilios de metal que puedan dañar la superficie.
- Si es necesario, marca los cortes con un marcador adecuado antes de proceder a cortar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lávate las manos antes y después de usar la tabla.
- Limpia la tabla con agua caliente y un detergente suave después de cada uso.
- Evita el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Realiza una limpieza profunda semanalmente con una solución de vinagre y agua.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla presenta manchas difíciles de quitar.
Solución: Prueba con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, aplicando con un paño suave.
- Problema: La tabla se desliza en la mesa.
Solución: Coloca un paño húmedo debajo de la tabla para mejorar la fricción.

8. Eliminación

Para desechar la tabla, asegúrate de seguir las normativas locales de residuos. Si la tabla está dañada, verifica si el material es reciclable y deposítalo en el contenedor adecuado.

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 de l'utilisateur pour la planche à découper pour table de travail 1000x700mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail 1000x700mm. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les environnements de cuisine commerciale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Cette planche à découper est conçue uniquement pour la découpe d'aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres tâches.
- Matériaux: Fabriquée en matière plastique de qualité alimentaire, cette planche est sécuritaire pour le contact alimentaire.
- Éviter les chutes: Placer la planche sur une surface stable pour éviter les glissements et les chutes.
- Températures élevées: Ne pas exposer la planche à des températures extrêmes ou à des surfaces chaudes.
- Nettoyage: Nettoyez la planche régulièrement pour éviter la contamination croisée.
- Inspection régulière: Vérifiez la planche pour des fissures ou des déformations avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si endommagée.

3. Présentation et Caractéristiques

- Dimensions: 1000 x 700 mm
- Matériau: Plastique de qualité alimentaire
- Poids: 4,2 kg
- Couleur: Blanc
- Résistance aux chocs: Conçue pour résister à des coupes fréquentes et à l'usage intensif.

4. Configuration et Installation

1. Sélection de l'emplacement: Choisissez une surface de travail propre et de niveau.
2. Positionnement de la planche: Placez la planche à découper sur la table de travail.
3. Fixation (facultatif): Pour une meilleure stabilité, vous pouvez utiliser des ventouses (non incluses) sur les coins de la planche si nécessaire.
4. Vérification: Assurez-vous que la planche est bien stable avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Découpe: Utilisez des couteaux adaptés pour la découpe des aliments. Pour des résultats optimaux, évitez d'utiliser des couteaux en céramique qui peuvent rayer la surface.
- Superficie d'utilisation: Utilisez la planche pour la préparation des aliments, en alternant les zones de découpe pour éviter la contamination.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat: Nettoyez la planche à découper après chaque utilisation.
- Méthode de nettoyage: Utilisez de l'eau chaude et du savon doux. Rincer à l'eau claire et laisser sécher à l'air.
- Désinfection: Pour une désinfection approfondie, utilisez une solution de vinaigre ou une solution désinfectante approuvée pour les surfaces alimentaires.

7. Dépannage

- Problème de glissement: Si la planche glisse pendant l'utilisation, assurez-vous qu'elle est sur une surface plane et propre. Utilisez des ventouses pour plus de stabilité si nécessaire.
- Dommages: Si la planche présente des fissures ou des déformations, retirez-la de l'utilisation et remplacez-la immédiatement.

8. Élimination

- En fin de vie, la planche à découper doit être éliminée conformément aux règlements locaux sur les déchets plastiques. Veuillez vérifier les directives pour le recyclage dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit et bonne utilisation !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 1000x700mm Bianca - FKPGT107

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro. Questo prodotto è progettato per offrire una superficie di lavoro durevole e igienica per tutte le vostre esigenze di preparazione alimentare. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente questo manuale per garantire un uso corretto e sicuro.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e stabili per evitare scivolamenti.
- Assicurarsi che la tavola da taglio sia ben fissata durante l'uso.
- Evitare di utilizzare coltelli non affilati o danneggiati per prevenire infortuni.
- Non esporre la tavola a temperature estreme o fonti di calore diretto.
- Lavare con acqua calda e sapone dopo ogni uso per prevenire contaminazioni.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKPGT107
- Dimensioni: 1000 x 700 mm
- Materiale: Plastica bianca, resistente e facile da pulire
- Utilizzo: Per la preparazione di alimenti e altri lavori di cucina

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
- Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che non ci siano oggetti o materiali sotto la tavola che possano comprometterne la stabilità.
- Non è necessario alcun montaggio speciale; è pronta all'uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tritare, e preparare ingredienti.
- Si consiglia di utilizzare strumenti da cucina affilati per una migliore efficienza.
- In caso di utilizzo prolungato, si raccomanda di pulire la superficie per evitare accumuli di residui.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Asciugare bene prima di riporla.
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette per evitare graffi sulla superficie.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la superficie della tavola da taglio presenta segni visibili di usura, considerare di sostituirla per garantire la sicurezza alimentare.
- Se la tavola presenta deformazioni o rientranze, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali.
- La plastica può essere riciclata. Controllare le linee guida per il riciclo nel proprio comune.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania