

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: FKPGT126

Cutting board for work table - 1200x600mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1200x600mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Cutting Board for Work Table 1200x600mm. This product is designed for durability and efficiency in food preparation environments, suitable for both commercial and home kitchens.

2. Safety Information

- Always ensure that the cutting board is placed on a stable and level surface before use.
- Do not place a hot object on the cutting board to avoid deformation.
- Keep the cutting board clean to prevent cross-contamination of food products.
- Use appropriate knives to avoid damaging the surface.
- If the board shows any signs of cracks or damage, discontinue use immediately.
- Keep out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Model Number: FKPGT126
- Dimensions: 1200mm x 600mm
- Material: High-density polyethylene
- Color: White
- Thickness: 20mm
- Weight: 8.5kg

4. Setup and Installation

- Before using the cutting board, ensure the workspace is clean and clear of any debris.
- Place the cutting board on a work table that is stable and secure.
- Ensure the cutting board is positioned horizontally for ease of use.
- If required, secure the cutting board with non-slip mats or clamps for added stability during heavy-duty use.

5. Operation

- Use the cutting board for chopping, slicing, and dicing food items.
- Always use the appropriate knife for the task at hand to maintain the integrity of the board.
- After each use, wipe the board with a damp cloth to remove any food residues.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm soapy water after each use.
- For deeper cleaning, use a mixture of vinegar and water or a food-safe disinfectant.
- Allow the board to air dry completely before storing it.
- Avoid placing the cutting board in a dishwasher or soaking it in water for an extended period to prevent warping.

7. Troubleshooting

- If the cutting board develops scratches, sand them down lightly with fine-grit sandpaper.
- In case of persistent stains, use baking soda as a gentle abrasive for cleaning.
- If the board begins to smell, wash it with a vinegar solution and let it dry in the open air.

8. Disposal

- When disposing of the cutting board, consider recycling if the material allows. Check local regulations for proper disposal methods for polyethylene materials.
- If you are unable to recycle, dispose of the cutting board with regular waste.

9. Contact

For any further inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 1200x600mm (Weiß)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts für Arbeitstisch! Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine praktische und hygienische Arbeitsfläche zu bieten. Unser Schneidebrett ist besonders langlebig und für den professionellen Einsatz geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für Lebensmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Brett stabil steht, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Verwenden Sie scharfe Messer mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Das Brett kann bei hohen Temperaturen beschädigt werden; stellen Sie keine heißen Gegenstände darauf ab.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um bakterielle Kontamination zu verhindern.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Lebensmittelechter Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Maße: 1200mm x 600mm x 20mm
- Gewicht: 5 kg
- Eigenschaften: Rutschfest, schnittfest, leicht zu reinigen

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsplatz für Ihr Schneidebrett.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und trocken ist.
3. Platzieren Sie das Schneidebrett auf der Arbeitstischfläche. Achten Sie darauf, dass genügend Platz auf allen Seiten vorhanden ist, um sicher und bequem zu arbeiten.
4. Überprüfen Sie, dass das Brett sicher und fest steht, bevor Sie mit der Nutzung beginnen.

5. Betrieb

1. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände sowie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, sauber und hygienisch sind.
2. Verwenden Sie das Schneidebrett, um Zutaten mit einem scharfen Messer zu schneiden.
3. Wenden Sie bei der Nutzung niemals übermäßigen Druck an, um Beschädigungen am Brett zu vermeiden.
4. Nach jedem Benutzen sollten Sie das Brett erneut reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, da diese das Brett zerkratzen können.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett rutscht auf der Arbeitsfläche.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Oberfläche, auf der das Brett steht, sauber und trocken ist.
- Problem: Schnittmarkierungen bleiben zurück.
Lösung: Achten Sie darauf, dass Sie scharfe Messer verwenden, um tiefe Schnitte zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Recyceln Sie, wo immer es möglich ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 1200x600mm - Witte FKPGT126

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1200x600mm - Witte FKPGT126. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens, restaurants en andere eetgelegenheden. Het biedt een handige en hygiënische werkruimte voor het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de snijplank stevig op de werktafel ligt om uitglijden of kantelen te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen aan de onderkant van de snijplank om schade te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik de snijplank niet als deze gebroken of ernstig beschadigd is.
- Reinig de snijplank na elk gebruik grondig om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om de vorm en functionaliteit te behouden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1200 x 600 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Kunststof
- Dikte: 20 mm
- Temperatuurbestendig: Tot 80°C
- Reiniging: Geschikt voor vaatwasser

4. Setup en Installatie

1. Voorbereiding: Zorg ervoor dat de werktafel schoon en vlak is voordat u de snijplank plaatst.
2. Plaatsing: Zet de snijplank op de gewenste positie, zorg ervoor dat deze goed stevig ligt.
3. Controle: Controleer of de plank niet wiebelt en goed aansluit op het oppervlak van de werktafel.
4. Bevestiging: Als nodig, gebruik een antislipmatje onder de snijplank voor extra stabiliteit.

5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes of snijgereedschap om voedsel effectief te snijden.
- Zorg ervoor dat u verschillende snijplanken gebruikt voor rauwe en gekookte voedingsmiddelen om kruisbesmetting te voorkomen.
- Verander de positie van de snijplank regelmatig om slijtage aan één kant te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank met heet water en afwasmiddel na elk gebruik.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een niet-schurende spons.
- U kunt de snijplank desinfecteren met een mengsel van water en azijn.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is krom.
 - Oplossing: Controleer of de plank niet in direct zonlicht is achtergelaten of blootgesteld aan extreme temperaturen. Bewaar de plank op een koele, droge plaats.
- Probleem: Vlekken kunnen niet worden verwijderd.
 - Oplossing: Probeer na het reinigen een speciaal reinigingsmiddel voor plastic te gebruiken of breng wat zuiveringszout aan op de vlekken.

8. Afvalverwerking

- Gooi de snijplank niet bij huishoudelijk afval. Recupereer en recycle uw snijplank op de juiste manier volgens de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen.
- Neem contact op met uw lokale recyclefaciliteit voor meer informatie over de verwerking van kunststof producten.

9. Contactinformatie

Voor meer informatie, vragen of ondersteuning, neem contact op met ons:

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

Dank u voor uw aankoop. Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw Snijplank voor Werktafel 1200x600mm - Witte FKPGT126.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 1200x600mm - FKPGT126

1. Información General

La tabla de corte FKPGT126 está diseñada para un uso profesional en entornos de cocina y restauración. Su superficie de corte ofrece durabilidad y resistencia, perfecta para la preparación de alimentos. Este producto es fabricado bajo estándares de calidad rigurosos para garantizar su seguridad y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta tabla de corte está destinada únicamente para la preparación de alimentos. No utilizar para propósitos distintos.
- **Superficie Antideslizante:** Asegúrese de que la tabla esté siempre sobre una superficie nivelada y antideslizante.
- **Cuchillos:** Use cuchillos con cuidado para evitar cortes. Mantenga los utensilios afilados para facilitar el uso.
- **Calor:** No exponga la tabla de corte a altas temperaturas o fuentes de calor directo.
- **Limpiar Inmediatamente:** Limpie cualquier derrame o residuos de alimentos de inmediato para evitar contaminaciones.
- **Inspección Regular:** Verifique la superficie de la tabla periódicamente. Si presenta signos de daño o desgaste, sustituya el producto.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 1200 mm x 600 mm
- **Material:** Polipropileno de alta calidad
- **Color:** Blanco
- **Resistencia a Temperaturas:** Hasta 70°C
- **Propiedades:** Antibacterianas y fácil de limpiar
- **Uso Recomendado:** Comercial y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque la tabla en una superficie plana y estable, como una mesa de trabajo.
2. **Prueba de estabilidad:** Asegúrese de que no haya movimientos al aplicar fuerza al utilizarla.
3. **Accesorios:** No se requieren herramientas adicionales para su instalación.
4. **Uso inmediato:** La tabla está lista para ser utilizada tras su colocación.

5. Operación

- Coloque los alimentos en la tabla de corte.
- Utilice utensilios apropiados y mantenga un ambiente seguro.
- Corte los alimentos según sea necesario, utilizando movimientos controlados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Después de Cada Uso:** Lave con agua caliente y jabón o un detergente suave.
- **Desinfección:** Desinfecte regularmente para mantener la higiene.
- **Secado:** Seque completamente con un paño limpio o al aire libre antes de almacenar.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco para evitar el crecimiento de bacterias.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** Superficie dañada o desgastada
Solución: Sustituir la tabla de corte inmediatamente.
- **Problema:** Dificultad para limpiar
Solución: Asegúrese de utilizar detergente adecuado y limpiar sin dejar residuos de alimentos.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Siga las normativas locales para la eliminación de productos de polipropileno. No tire en la basura común, y asegúrese de llevar a un centro de reciclaje apropiado.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, por favor contáctenos.

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour la Planche à Découper pour Table de Travail 1200x600mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires avec sécurité et efficacité. Dimensions : 1200x600mm.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation destinée : Ne pas utiliser la planche à découper pour des usages non alimentaires.
- Surface : Assurez-vous que la surface est propre et plane avant utilisation.
- Chauffage : Ne pas exposer la planche à une source de chaleur excessive.
- Produits chimiques : Éviter les produits de nettoyage corrosifs qui pourraient endommager la surface.
- Risque de glissement : Placer la planche sur une surface stable pour éviter tout glissement.
- Enfants : Garder les enfants éloignés lors de l'utilisation de la planche pour minimiser le risque de blessures.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Matériau : Polyéthylène de haute densité (PEHD)
- Dimensions : 1200 mm x 600 mm
- Couleur : Blanc
- Épaisseur : x mm
- Poids : x kg
- Résistance thermique : x°C
- Homologué pour contact alimentaire

4. Configuration et Installation

1. Retirez la planche de son emballage.
2. Placez la planche sur une surface de travail propre et stable.
3. Assurez-vous que la planche est à niveau pour éviter tout glissement pendant son utilisation.

5. Fonctionnement

Utilisez la planche à découper pour préparer vos aliments en toute sécurité. Appliquez les couteaux ou ustensiles de cuisine directement sur la surface de la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez la planche sous l'eau chaude après chaque utilisation.
- Utilisez un détergent doux et une éponge non abrasive pour nettoyer.
- Pour désinfecter, utilisez une solution d'eau et de vinaigre ou un désinfectant approuvé pour contact alimentaire.
- Laissez sécher à l'air libre.

7. Dépannage

- Problème : Glissements.
- Solution : Placez un chiffon antidérapant sous la planche.
- Problème : Taches.
- Solution : Utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter la tache.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur les plastiques recyclables.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La nostra tavola da taglio per tavolo da lavoro misura 1200x600mm ed è realizzata in materiale bianco di alta qualità. È progettata per garantire una superficie di lavoro igienica e resistente, ideale per qualsiasi ambiente di cucina professionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Assicurarsi che la tavola da taglio non abbia danni visibili prima dell'uso.
- Non esporre la tavola a fonti di calore diretto.
- Lavare la tavola da taglio con un detergente non abrasivo e acqua calda dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare utensili appuntiti o oggetti metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Dimensioni: 1200 x 600 mm

Materiale: Polipropilene di alta qualità

Colore: Bianco

Spessore: 2 cm

Resistente agli urti e ai graffi.

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la tavola sia saldamente in posizione e non scivoli durante l'uso.
- Se necessario, utilizzare supporti antiscivolo per una maggiore stabilità.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola per tagliare, affettare e preparare alimenti.
- Per evitare contaminazioni incrociate, utilizzare diverse tavole da taglio per carne, pesce e verdure.
- Seguire sempre le normative igieniche.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la tavola con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Rimuovere eventuali residui di cibo con una spatola in plastica.
- Non immergere la tavola in acqua o lavarla in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola da taglio presenta crepe o scheggiature, sostituirla immediatamente.
- Evitare di utilizzare oggetti che possano graffiare la superficie.
- Per segni di macchie persistenti, utilizzare una soluzione di acqua e aceto.

8. Smaltimento

- Smaltire la tavola da taglio in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare la tavola nell'indifferenziato; invece, riciclare in apposite strutture se possibile.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania