

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: FKPGT127

Cutting board for work table - 1200x700mm - white



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1200x700mm White (FKPGT127)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Work Table 1200x700mm White (FKPGT127). This product is designed to provide a durable and hygienic surface for food preparation. Made from high-quality materials, it is ideal for professional kitchens and food service environments.

2. Safety Information

- This cutting board is intended for food preparation only.
- Do not use the board for any purpose other than its intended use.
- Ensure the board is placed on a stable surface before use to prevent slipping.
- Avoid using sharp objects directly on the surface to maintain its integrity.
- Regularly inspect the cutting board for cracks or damages. Replace if necessary.
- Clean the cutting board thoroughly after each use to prevent cross-contamination.
- Store the cutting board in a dry area away from direct sunlight to prolong its lifespan.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1200 x 700 mm
- Material: High-density polyethylene
- Color: White
- Thickness: 20 mm
- Temperature Resistance: Up to 80°C
- Food Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Ensure the work table is clean and free from debris.
3. Place the cutting board on the desired location of the work table.
4. Ensure the board is securely positioned and stable before use.

5. Operation

- Use the cutting board exclusively for food preparation.
- Utilize appropriate cutting tools for slicing, chopping, and dicing.
- For best results, clean the surface after each food type (e.g., meat, vegetables) to avoid cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board using warm soapy water after each use.
- For deeper cleaning, use a mixture of vinegar and baking soda, scrub gently, and then rinse with hot water.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to avoid scratching the surface.
- To sanitize, use a food-safe sanitizing solution.
- Allow the board to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- Issue: Board warping
Solution: Ensure the board is not exposed to excessive heat or moisture. Store in a cool, dry place.
- Issue: Hard stains or odors
Solution: Use a mixture of baking soda and lemon juice to scrub the affected area. Rinse thoroughly.
- Issue: Cracks or severe damage
Solution: Discontinue use and replace the cutting board.

8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local regulations. High-density polyethylene is recyclable; check with local recycling facilities for proper disposal options.

9. Contact

For inquiries, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidbrett für Arbeitstisch 1200x700mm Weiß

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Schneidbrett für Arbeitstisch entschieden haben. Dieses hochqualitative Produkt ist ideal für professionelle Küchen. Es ist robust, leicht zu reinigen und sorgt für eine hygienische Zubereitung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidbrett nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterfläche des Tisches, auf dem das Brett platziert wird, stabil und sicher ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen und ersetzen Sie das Brett bei Bedarf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktabmessungen: 1200mm x 700mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Ideal für die Bearbeitung von Fleisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch sauber und trocken ist.
- Legen Sie das Schneidbrett auf den Tisch und stellen Sie sicher, dass es sicher und stabil sitzt.
- Um ein Verrutschen zu vermeiden, können Sie rutschfeste Unterlagen verwenden, falls nötig.

5. Betrieb

- Verwenden Sie beim Arbeiten auf dem Schneidbrett immer scharfe, saubere Messer.
- Schneiden Sie Lebensmittel gleichmäßig und mit angemessenem Druck, um Schäden am Brett zu vermeiden.
- Wechseln Sie die Schneidrichtung, um eine gleichmäßige Abnutzung des Brettes zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidbrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerstoffe, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lassen Sie das Brett gut trocknen, bevor Sie es wieder verwenden.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Schneidbrett Risse oder Beschädigungen aufweist, verwenden Sie es nicht mehr.
- Bei Anzeichen von Verfärbungen oder Gerüchen, reinigen Sie das Brett gründlich. Im Zweifelsfall ersetzen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht in der Umwelt landet und ordnungsgemäß recycelt wird.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für Ihre Wahl und viel Erfolg bei der Nutzung unseres Schneidbrett!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1200x700mm - Witte FKPGT127

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1200x700mm - Witte FKPGT127. Deze snijplank is speciaal ontworpen voor professionele keukens en biedt een duurzame en hygiënische werkruimte voor het voorbereiden van voedsel. Met een afmeting van 1200x700mm is het een ideale keuze voor grote werkruimtes.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de snijplank altijd op een vlakke en stabiele ondergrond ligt om uitglijden of kantelen te voorkomen.
- Gebruik de snijplank alleen voor het beoogde doel: voedselbereiding.
- Voorkom blootstelling aan hoge temperaturen; plaats geen warme pannen of gerechten direct op de snijplank.
- Zorg voor een goede hygiëne door de snijplank na elk gebruik schoon te maken en te desinfecteren.
- Houd de snijplank uit de buurt van scherpe voorwerpen wanneer deze niet in gebruik is om ongevallen te voorkomen.
- Inspecteer de snijplank regelmatig op schade. Vervang deze indien nodig om veiligheid te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1200 x 700 mm
- Materiaal: HDPE (hoge dichtheid polyethyleen)
- Kleur: Wit
- Gewicht: 15 kg
- Temperatuurbestendigheid: tot 70 graden Celsius
- Antislip ondergrond: Ja

4. Installatie en opstelling

1. Kies een geschikte locatie op uw werktafel waar de snijplank comfortabel kan worden gebruikt.
2. Zorg ervoor dat de tafel stabiel en vlak is voordat u de snijplank plaatst.
3. Plaats de snijplank op de werktafel en controleer of deze niet wiebelt.
4. Als de snijplank een antislipfunctie heeft, zorg er dan voor dat deze correct is aangebracht voor maximale stabiliteit.

5. Bediening

- Gebruik scherpe en geschikte messen voor het snijden van voedsel op de snijplank.
- Voor het beste resultaat, snijd in één beweging om schade aan de plank te verminderen.
- Vermijd het gebruik van metalen voorwerpen die de oppervlaktestructuur kunnen beschadigen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een spons of een zachte borstel om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig met een geschikt desinfectiemiddel dat veilig is voor gebruik in de keuken.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen of veeg deze droog met een schone doek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank glijdt tijdens gebruik.
Oplossing: Controleer of de ondergrond schoon en droog is. Overweeg het gebruik van antislipmatten.
- Probleem: Schade of krassen op de snijplank.
Oplossing: Controleer of scherpe voorwerpen correct zijn gebruikt. Vervang de snijplank indien beschadigd.
- Probleem: Ongewenste geuren.
Oplossing: Reinig en desinfecteer de snijplank grondig om eventueel vastzittend voedsel of bacteriën te verwijderen.

8. Afvoer

- De snijplank is vervaardigd van HDPE en kan gerecycled worden.
- Volg de plaatselijke afvalvoorschriften voor de verwijdering van plastic materialen.
- Zorg ervoor dat u de snijplank op een milieuvriendelijke wijze afvoert.

9. Contactinformatie

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact op met onze klantenservice:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1200x700mm Blanca (FKPGT127)

1. Información General

Bienvenido a la experiencia de uso de la Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una superficie duradera y eficiente para todas sus necesidades de corte en la cocina y el trabajo. Su acabado blanco facilita la limpieza y la higiene, cumpliendo con los estándares de seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta tabla de cortar está diseñada exclusivamente para uso en interiores y en ambientes de cocina.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de usarla para evitar deslizamientos.
- Cuidado con los Cortes: Utilice cuchillos adecuados y evite presionar con demasiado fuerza para prevenir daños al producto y lesiones personales.
- Temperaturas Extremas: No exponga la tabla a temperaturas superiores a 60 °C ni a temperaturas bajo cero.
- Limpieza Tras el Uso: Limpie la tabla inmediatamente después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: FKPGT127
- Dimensiones: 1200 x 700 mm
- Material: Polipropileno (PP)
- Color: Blanco
- Resistencia Química: Compatible con la mayoría de los productos de limpieza.
- Aprobación: Cumple con las normativas de seguridad alimentaria de la UE.

4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de su embalaje y colóquela sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la zona de trabajo esté limpia y seca.
- No requiere instalación adicional; está lista para usar directamente.

5. Operación

- Coloque los alimentos o ingredientes a cortar en la tabla.
- Utilice un cuchillo adecuado para el tipo de alimento que se va a cortar.
- Evite cortado excesivo en un mismo punto para prolongar la vida útil de la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, puede usar una mezcla de agua y vinagre o un desinfectante apto para superficies en contacto con alimentos.
- Se recomienda secar completamente con un paño limpio.

7. Solución de Problemas

- La tabla se deforma: Esto puede deberse a la exposición a altas temperaturas. Evite colocar objetos calientes directamente sobre la tabla.
- Manchas persistentes: Pruebe con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para eliminar las manchas obstinadas.

8. Eliminación

El producto es reciclable. Al final de su vida útil, asegúrese de desecharlo en un contenedor de reciclaje adecuado para plásticos o siga las normativas locales de reciclaje.

9. Contacto

Para más información o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail 1200x700mm - FKPGT127

1. Informations Générales

La planche à découper FKPGT127 est conçue pour une utilisation professionnelle en cuisine, offrant une surface robuste et hygiénique pour la préparation des aliments. Fabriquée en polyéthylène de haute qualité, cette planche résiste à la déformation et aux coupures.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez la planche à découper sur une surface plane pour éviter tout glissement.
- Ne pas laisser d'objets coupants sur la planche sans surveillance.
- Évitez les températures extrêmes; ne pas exposer la planche à des flammes directes.
- Pour éviter les accidents, utilisez des gants appropriés si vous manipulez des couteaux ou des outils de tranchage.
- La planche ne doit pas être utilisée pour des aliments chauds.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Référence produit : FKPGT127
- Dimensions : 1200 x 700 mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Blanc
- Résistant à la chaleur : Jusqu'à 70°C
- Résistant aux coupures et aux impacts
- Certification en conformité avec les normes de sécurité alimentaires.

4. Installation et Configuration

- Retirez la planche de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Placez la planche sur une surface propre et plane.
- Assurez-vous que la planche est stable avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau approprié pour couper les aliments sur la planche.
- Changez régulièrement d'endroit pour minimiser l'usure et prolonger la durée de vie de la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs qui peuvent endommager la surface.
- Laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un chiffon propre.

7. Dépannage

- Si la surface de la planche montre des signes de décoloration, nettoyez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.

- En cas d'odeur persistante, frottez la planche avec du jus de citron et laissez sécher au soleil.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper dans les ordures ordinaires. Consultez les réglementations locales sur le recyclage du plastique.

- Contactez votre centre de recyclage local pour des conseils sur l'élimination appropriée.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 1200x700mm Bianca

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo da lavoro 1200x700mm bianca è progettata per l'uso in ambienti commerciali, come cucine di ristoranti e servizi di catering. Realizzata in materiale resistente, garantisce durabilità e igiene nella preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo: Utilizzare solo per scopi culinari.
- Manipolazione: Maneggiare con attenzione per evitare lesioni.
- Pulizia: Assicurarsi che la tavola sia pulita e disinfettata prima e dopo ogni utilizzo.
- Storage: Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore dirette per evitare deformazioni.
- Danni: Non utilizzare il prodotto se presenta crepe, danni o deformazioni.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1200 x 700 mm
- Materiale: Polietilene alta densità
- Colore: Bianco
- Spessore: 20 mm
- Resistente a temperature: Fino a 80°C
- Certificazioni: Conforme alle normative di sicurezza alimentare

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
2. Posizionare la tavola su una superficie di lavoro stabile e piana.
3. Assicurarsi che la tavola non scivoli: è consigliabile utilizzare un tappeto antiscivolo se necessario.
4. Verificare che la tavola sia in allineamento con gli altri utensili da cucina per un migliore utilizzo.

5. Operazione

Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tritare e preparare cibi. Integrare l'uso di utensili appropriati (coltelli, raschietti) per evitare danni alla superficie della tavola. Seguire sempre le pratiche igieniche durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia approfondita, utilizzare un disinfettante approvato per uso alimentare.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La superficie è graffiata.
Soluzione: Verificare che non siano stati utilizzati utensili inappropriati; sostituire la tavola se i graffi compromettono l'igiene.
- Problema: Deformazione della tavola.
Soluzione: Controllare se la tavola è stata esposta a temperature elevate e sostituire se necessario.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di materiali plastici. Contattare le autorità locali per informazioni specifiche sul riciclaggio e smaltimento responsabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania