

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: FKPGT128

Cutting board for work table - 1200x800mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1200x800mm - White FKPGT128

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Cutting Board for Work Table 1200x800mm. This high-quality cutting board is designed for professional and home kitchens, providing a durable and safe surface for all your food preparation needs. Made from polyethylene, this cutting board is food-safe and easy to clean, making it an essential tool for any culinary task.

2. Safety Information

- Usage: This cutting board is intended for food preparation only. Do not use it for cutting or preparing non-food items.
- Surface Safety: Ensure that the cutting board is placed on a stable and flat surface to avoid any slipping during use.
- Knife Safety: Always use appropriate knives designed for cutting on a plastic surface. Keep knives sharp to reduce the risk of slips.
- Heating: Do not place the cutting board in an oven or microwave.
- Chemical Use: Avoid exposure to harsh chemicals or corrosive cleaners that can damage the board.
- Storage: Store the cutting board in a clean, dry area away from direct sunlight and moisture to prevent warping or damage.

3. Product Specifications

- Material: Polyethylene
- Dimensions: 1200 x 800 mm
- Weight: 6.5 kg
- Color: White
- Thickness: 20 mm
- Food Safety Certification: Compliant with food safety regulations

4. Setup and Installation

1. Unpack the Cutting Board: Remove the cutting board from its packaging. Inspect for any damages.
2. Choose Location: Find a suitable flat surface, such as a kitchen work table, where the board will be used.
3. Placement: Place the cutting board firmly on the work table or surface. Ensure that the board is stable and does not wobble.
4. Secure: For added stability, you can place a damp cloth under the cutting board to prevent slipping.

5. Operation

- Use the cutting board for slicing, dicing, and chopping various food items.
- Avoid cutting on the same surface where raw meats and vegetables are combined to prevent contamination.
- Always clean the board before and after each use to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Use warm water and mild detergent to clean the cutting board after each use. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Disinfection: For sanitization, you can use a vinegar solution or a food-safe disinfectant. Rinse thoroughly after disinfecting.
- Drying: After cleaning, allow the board to air dry completely before storing it.

7. Troubleshooting

- Warping: If the cutting board becomes warped, place it on a flat surface with a weight on top for 24 hours to help restore its shape.
- Scratches: Minor scratches can be sanded down gently with fine sandpaper. Avoid deep cuts that may harbor bacteria.

8. Disposal

This cutting board is recyclable. Please dispose of it in accordance with local recycling regulations. Do not incinerate, as this may release harmful fumes.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us through the following:

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

Thank you for choosing our Cutting Board for your kitchen needs!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 1200x800mm Weiß (FKPGT128)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts für Arbeitstische. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Küchenarbeit effizienter und sicherer zu gestalten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert ist, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur geeignete Koch- und Schneidwerkzeuge, um das Schneidebrett nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie das Schneidebrett vor und nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmel- und Bakterienbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktmaterial: Polypropylen (PP)
- Abmessungen: 1200 x 800 mm
- Farbe: Weiß
- rutschfest
- lebensmittelecht und BPA-frei
- temperaturbeständig bis zu 100 °C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf der gewünschten Arbeitsfläche und stellen Sie sicher, dass es richtig ausgerichtet ist.
- Überprüfen Sie, ob die Oberfläche sauber und trocken ist, bevor Sie das Brett verwenden.
- Um die Stabilität zu gewährleisten, nutzen Sie rutschfeste Unterlagen, falls erforderlich.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Lebensmittel oder Zutaten, die Sie schneiden möchten, auf dem Schneidebrett.
- Verwenden Sie ein scharfes Messer, um die Lebensmittel gleichmäßig zu schneiden.
- Entfernen Sie geschnittene Lebensmittel mit einem geschabten oder geschobenen Bewegungen, anstatt sie vom Brett zu heben, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie einen Schwamm oder eine weiche Bürste; vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Brett gründlich ab, bevor Sie es lagern.
- Es wird empfohlen, das Brett regelmäßig mit einem lebensmittelechten Desinfektionsmittel zu behandeln.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Schneidebrett verrutscht.
Lösung: Verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage oder stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
- Problem: Gerüche bleiben auf dem Brett zurück.
Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich und verwenden Sie zum Desinfizieren eine Mischung aus Wasser und Essig.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Das Produkt sollte nicht im Hausmüll entsorgt werden. Überprüfen Sie die Rückgabemöglichkeiten in Ihrer Gegend.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1200x800mm Wit (FKPGT128)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1200x800mm Wit (FKPGT128). Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en biedt een stevige, hygiënische en duurzame werkoppervlak voor het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank altijd schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond om te voorkomen dat deze verschuift of omvalt.
- Houd de snijplank buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Wanneer u de snijplank niet gebruikt, berg deze dan op in een droge en goed geventileerde ruimte om schimmelvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Producttype: Snijplank
- Afmetingen: 1200 x 800 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Gewicht: 15 kg
- Gebruik: Geschikt voor professioneel gebruik in keukens

4. Opstelling en Installatie

1. Kies een geschikte plaats voor uw snijplank, bij voorkeur op een stabiele werktafel.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is.
3. Plaats de snijplank stevig op de werktafel.
4. Controleer of de snijplank niet wiebelig is en stevig staat.

5. Bediening

- Gebruik de snijplank voor het snijden, hakken en bereiden van voedsel.
- Voor het beste resultaat, gebruik scherpe messen en gereedschappen.
- Vermijd het gebruiken van de snijplank voor het bereiden van warme gerechten om beschadiging te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel grondig af met schoon water en droog de snijplank met een schone doek.
- Voorkom het gebruik van schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen om krassen of beschadigingen te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats en vermijd blootstelling aan direct zonlicht.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is verkleurd.

Oplossing: Gebruik een speciale plasticreiniger of een mengsel van zuiveringszout en water om vlekken te verwijderen.

- Probleem: Snijplank is gebogen of beschadigd.

Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor verder advies.

8. Afvalverwerking

- De snijplank kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recyclingmogelijkheden in uw regio.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 1200x800mm - FKPGT128

1. Información General

Gracias por adquirir la Tabla de Corte para Mesa de Trabajo de 1200x800mm (modelo FKPGT128). Este producto está diseñado para ofrecer una superficie de corte duradera y funcional, adecuada para una variedad de aplicaciones en cocinas comerciales y hogares.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice la tabla de corte únicamente para el propósito previsto. Evite su uso para cortar materiales duros que puedan dañar su superficie.
- **Superficies de Trabajo:** Coloque la tabla sobre superficies planas y estables. Asegúrese de que la mesa de trabajo esté limpia y seca antes de colocar la tabla.
- **Manejo:** Evite lesiones al manipular la tabla; levántela siempre desde el borde y utilice guantes si es necesario.
- **Limpieza:** Limpie la tabla después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada. Siga las instrucciones de limpieza recomendadas en la sección de Mantenimiento.
- **Almacenamiento:** Almacene la tabla en un lugar seco y bien ventilado. No exponga la tabla a fuentes de calor excesivas o luz solar directa prolongada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** FKPGT128
- **Dimensiones:** 1200mm x 800mm
- **Material:** Plástico blanco de alta densidad
- **Uso:** Apto para uso alimentario
- **Resistente a la Temperatura:** Resistente a temperaturas de hasta 100°C
- **Antideslizante:** Superficie antideslizante para mayor seguridad

4. Configuración e Instalación

1. **Desempaque:** Retire cuidadosamente la tabla de corte de su embalaje. Verifique que no haya daños visibles.
2. **Ubicación:** Seleccione un área de trabajo que sea plana y estable.
3. **Colocación:** Coloque la tabla de corte sobre la mesa de trabajo asegurándose de que esté centrada y equilibrada.
4. **Fijación (opcional):** Si lo considera necesario, use clips o elementos de fijación para asegurarla a la mesa de trabajo y evitar movimientos durante su uso.

5. Operación

- **Corte de Alimentos:** Use cuchillos afilados adecuados para el tipo de alimento que va a cortar.
- **Evite cortes excesivos:** Para mantener la integridad de la superficie, evite hacer cortes profundos o agresivos que puedan dañar la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso. Para desinfectar, use una mezcla de agua y vinagre o productos desinfectantes aprobados para uso alimentario.
- **Secado:** Seca la tabla con un paño limpio y seco.
- **Almacenamiento:** Mantenga la tabla en un lugar seco y fresco, lejos de productos químicos agresivos o cualquier fuente de daño.

7. Solución de Problemas

- **Raspaduras o Cortes:** Si la superficie muestra raspaduras, lije suavemente con una lija fina para restaurar su apariencia.
- **Manchas Persistentes:** Para manchas difíciles, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua. Aplíquela y déjela reposar antes de lavar.
- **Cualquier otro inconveniente:** Si presenta algún otro problema, consulte la sección de contacto al final de este manual.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, por favor, recicle la tabla de corte en conformidad con la normativa local de reciclaje y disposición de plásticos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su elección y confianza en nuestros productos.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Planche à Découper pour Table de Travail 1200x800mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Planche à Découper pour Table de Travail 1200x800mm. Ce produit est conçu pour répondre à des normes élevées de qualité et de sécurité, facilitant ainsi la préparation des aliments dans divers environnements culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous que la planche à découper est posée sur une surface stable pour éviter les glissades.
- Ne pas utiliser de couteaux à lames dentelées qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Évitez les températures extrêmes, telles que le contact avec des surfaces bouillantes ou très froides, pour prolonger la durée de vie du produit.
- Nettoyez régulièrement la planche après chaque utilisation afin d'éviter la contamination croisée.
- Ne pas utiliser la planche pour découper des matériaux non alimentaires.
- Pour éviter les blessures, manipulez la planche avec soin, surtout lorsqu'elle est humide.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimension : 1200mm x 800mm
- Couleur : Blanc
- Matériau : Polyéthylène de haute densité (PEHD)
- Épaisseur : 25mm
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 80°C
- Caractéristiques : Antidérapante, facile à nettoyer, non poreuse

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement la planche à découper et retirez tout emballage.
2. Choisissez un emplacement sur une table de travail stable.
3. Placez la planche sur la surface, en vous assurant qu'elle est bien centrée et stable.
4. Si la surface de travail est glissante, envisagez d'utiliser un tapis antidérapant sous la planche pour plus de sécurité.
5. Vérifiez que la planche ne bouge pas lors de son utilisation.

5. Fonctionnement

Utilisez la planche à découper pour préparer vos ingrédients en vous assurant que la surface est propre et sèche. Évitez l'utilisation d'ustensiles agressifs qui pourraient abîmer la surface. Pour des résultats optimaux, alternez entre plusieurs zones de la planche pour éviter des coupures profondes et des empreintes.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez la planche à découper sous l'eau chaude après chaque utilisation.
- Utilisez un savon doux pour éliminer les résidus alimentaires.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Désinfectez la planche avec une solution adaptée pour les surfaces alimentaires au moins une fois par jour.
- Séchez la planche complètement avant de la ranger.

7. Résolution des Problèmes

- Si la planche glisse pendant la découpe : vérifiez la surface de travail et utilisez un tapis antidérapant.
- Si des rayures apparaissent sur la surface : évitez d'utiliser des outils de coupe ayant des bords tranchants ou dentelés.
- Si la planche dégage une odeur : nettoyez avec un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude.

8. Élimination

Conforme à la réglementation locale, le polyéthylène peut être recyclé. Si vous décidez de vous débarrasser de la planche, assurez-vous de la déposer dans une installation de recyclage appropriée. Ne la jetez pas dans les déchets non recyclables.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit ! Nous espérons qu'il répondra à vos attentes et améliorera votre expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto - Tavola da taglio per tavolo da lavoro 1200x800mm Bianco

1. Informazioni generali

La tavola da taglio per tavolo da lavoro 1200x800mm è progettata per l'uso in ambienti commerciali come ristoranti, cucine e servizi di catering. È realizzata in materiale resistente e facile da pulire, garantendo un'ottima igiene e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per il taglio di alimenti.
- Superfici: Assicurarsi che la tavola da taglio sia posizionata su una superficie piana e stabile per evitare scivolamenti.
- Manutenzione: Pulire e disinfettare regolarmente per prevenire contaminazioni.
- Corte degli alimenti: Non utilizzare coltelli con punte eccessivamente appuntite per evitare lesioni.
- Soggetti a usura: Controllare regolarmente la tavola da taglio per segni di usura o danni. Sostituire se necessario.
- Conservazione: Riporre in un luogo asciutto e ventilato. Non esporre a fonti di calore diretto.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 1200 x 800 mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Colore: Bianco
- Spessore: 20 mm
- Resistente a temperature da -30°C a 60°C.
- Conforme alle normative alimentari europee.

4. Installazione e montaggio

1. Posizionare la tavola da taglio su un tavolo di lavoro stabile e sicuro.
2. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
3. Se necessario, utilizzare gommini antiscivolo per una maggiore stabilità.
4. Verificare che non ci siano ostacoli che potrebbero compromettere la sicurezza durante l'uso.

5. Operazione

- Utilizzare utensili da cucina appropriati per il taglio.
- Evitare di tagliare alimenti congelati direttamente sulla tavola.
- Dopo l'uso, rimuovere gli avanzi di cibo e preparare per la pulizia.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e detergente.
- Per disinfettare, utilizzare una soluzione di acqua e aceto o un disinfettante alimentare.
- Asciugare con un panno pulito e morbido.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive che possano graffiare la superficie.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la tavola da taglio si danneggia: Sostituire immediatamente con una nuova.
- Se si notano segni di usura: Valutare se la tavola è ancora sicura da utilizzare, altrimenti sostituirla.
- Difficoltà nella pulizia: Controllare se sono stati utilizzati detersivi appropriati.

8. Smaltimento

Smaltire la tavola da taglio in conformità alle normative locali per i rifiuti di plastica. Non gettarla nel normale indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o richieste di assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania