

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: FKPGT146

Cutting board for work table - 1400x600mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1400x600mm - White

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Work Table. This high-quality cutting board is designed to enhance your food preparation experience while ensuring safety and efficiency in commercial kitchens. Suitable for various food types, it is a necessary addition to any professional kitchen setup.

2. Safety Information

- Always ensure the cutting board is securely positioned on a flat, stable surface prior to use to prevent slipping.
- Do not use sharp knives or objects that may cause deep cuts or damage to the board, as this may pose a risk of injury or food contamination.
- Clean the board thoroughly with warm, soapy water after each use to inhibit bacterial growth.
- Regularly inspect the board for cracks or severe wear and replace it if any damage is noted.
- Avoid exposing the cutting board to extreme temperature changes; do not place hot items directly on the board.
- This cutting board is not intended for dishwasher use; do not leave submerged in water for prolonged periods.

3. Product Specifications

- Material: Polyethylene
- Dimensions: 1400mm x 600mm
- Color: White
- Thickness: Not specified
- Ideal for: Commercial kitchens and food preparation environments

4. Setup and Installation

- Unpack the cutting board from the packaging and check for any signs of damage.
- Select a stable and flat surface on your work table where the cutting board will be used.
- Place the cutting board on the surface ensuring it is centered and secure to prevent movement during use.
- For better stability, consider using a non-slip mat underneath, if necessary.

5. Operation

- Before cutting, ensure that the board is clean and dry.
- Always use a cutting knife appropriate for the specific food type you are preparing.
- Practice good knife skills to maintain safety and efficiency while cutting.
- Regularly shift foods being prepared to ensure even wear on the cutting surface and avoid excessive cutting in one area.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board in warm, soapy water.
- Sanitize the board by using a food-safe sanitizer solution or a vinegar-water solution.
- Rinse the board thoroughly with clear water after cleaning and drying.
- Store the cutting board in a clean, dry area away from direct sunlight to prevent material degradation.

7. Troubleshooting

- If you notice persistent odors or stains, try using a baking soda paste (baking soda mixed with a small amount of water) to scrub the surface.
- If the board begins to warp or shows excessive wear, replace it immediately to ensure safety and hygiene.
- Should you have any issues with surface slip, consider purchasing a non-slip mat as mentioned in the installation section.

8. Disposal

- The cutting board can be disposed of in regular waste. However, check with local regulations regarding the disposal of polyethylene materials.
- To reduce environmental impact, consider recycling if your local facilities allow for the recycling of such materials.

9. Contact

For further queries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstisch 1400x600mm (weiß)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Schneideplatte für Arbeitstisch 1400x600mm in Weiß. Dieses Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe, Küchen und alle, die Wert auf hygienische und praktische Arbeitsbedingungen legen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie die Schneideplatte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der die Platte platziert wird, sauber und trocken ist, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Scharfe Gegenstände: Gehen Sie beim Umgang mit scharfen Messern und anderen Küchengeräten vorsichtig vor.
- Temperaturbeständigkeit: Nutzen Sie die Platte nicht für extrem heiße Gegenstände, um Verformungen zu vermeiden.
- Reinigung: Halten Sie die Platte sauber, um gesundheitliche Risiken durch Bakterien und Keime zu minimieren.
- Lagerung: Lagern Sie die Schneideplatte an einem trockenen, kühlen Ort.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Abmessungen: 1400 x 600 mm
- Dicke: 20 mm
- Gewicht: 14 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsplatz, der ausreichend Platz bietet.
2. Unterlage vorbereiten: Reinigen Sie die Oberfläche gründlich, bevor Sie die Schneideplatte auflegen.
3. Platzierung der Platte: Legen Sie die Schneideplatte vorsichtig auf die vorbereitete Fläche. Achten Sie darauf, dass sie fest und stabil steht.
4. Hinweis: Vermeiden Sie die Platzierung auf unebenen oder instabilen Flächen.

5. Betrieb

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Schneideplatte sauber und trocken ist, bevor Sie den Schnittvorgang beginnen.
- Küchengeräte verwenden: Benutzen Sie die geeigneten Küchenwerkzeuge, um verschiedene Lebensmittel auf der Platte zuzubereiten.
- Benutzung hinweisen: Wechseln Sie regelmäßig zwischen der Zubereitung verschiedener Lebensmittel, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Waschen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Desinfektion: Verwenden Sie ein geeignetes Desinfektionsmittel, um die Hygiene aufrechtzuerhalten.
- Trocknen: Lassen Sie die Platte vor der Lagerung vollständig trocknen.
- Lagerung: Bewahren Sie die Platte sauber und trocken an einem ebenen Ort auf.

7. Fehlersuche

- Verformung: Bei Verformungen aufgrund extremer Hitze, vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Gegenständen.
- Rutschige Oberfläche: Überprüfen Sie die Unterlage auf Sauberkeit und Trockenheit, um die Rutschfestigkeit zu gewährleisten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, die Umwelt zu schützen und Abfälle sachgerecht zu recyceln.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen 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 1400x600mm Wit

1. Algemene informatie

Deze snijplank is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en professionele omgevingen. De snijplank is gemaakt van hoogwaardig materiaal dat duurzaamheid en hygiëne garandeert.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de juiste messen: Gebruik alleen scherpe messen om te voorkomen dat je kracht moet uitoefenen, wat kan leiden tot ongelukken.
- Stabiliteit: Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond staat om schuiven te voorkomen.
- Reiniging: Reinig de plank regelmatig om kruisbesmetting te voorkomen. Gebruik alleen voedselveilige schoonmaakmiddelen.
- Warmte: Vermijd het plaatsen van hete voorwerpen direct op de plank om vervorming of beschadiging te voorkomen.
- Bewaring: Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmels en bacteriën te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 x 600 mm
- Materiaal: Polypropeen
- Kleur: Wit
- Gewicht: 6 kg
- Temperatuurbestendigheid: tot 80°C
- Non-stick oppervlak: Ja

4. Opstelling en installatie

1. Locatie kiezen: Kies een stevige en vlakke ondergrond voor de snijplank.
2. Plaatsing: Plaats de snijplank op de gekozen werktafel of platform.
3. Bijsteken: Zorg ervoor dat de snijplank volledig op het oppervlak rust en niet over de randen van de tafel hangt.

5. Bediening

- Gebruik de snijplank door voedselproducten, zoals groenten en vlees, erop te plaatsen.
- Snijd met een scherpe mes in een constante, gecontroleerde beweging om ongelukken te voorkomen.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinig de snijplank direct na gebruik met heet water en zeep.
- Voor intensieve reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden geplaatst.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Kruisbesmetting: Zorg voor aparte snijplanken voor verschillende voedselgroepen.
- Schade aan de plank: Bij krassen of scheuren, is het aanbevolen de plank te vervangen om hygiëne te waarborgen.

8. Afvoer

- Deze snijplank kan worden gerecycled. Zorg ervoor dat je het volgens de lokale richtlijnen afvoert. Verscheurde of zeer beschadigde planken dienen in de restafval te worden weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of problemen met het product, neem contact op via:

E-mail: 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 1400x600mm Blanca (FKPGT146)

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo FKPGT146 es un accesorio esencial para cualquier cocina profesional o doméstica. Su diseño robusto y su superficie de corte optimizada la hacen ideal para el procesamiento de alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice la tabla únicamente como superficie de corte. No la utilice para otras tareas que puedan dañarla.
- **Superficie Antideslizante:** Coloque la tabla en una superficie estable y plana para evitar deslizamientos.
- **Manipulación:** Al levantar o mover la tabla, hágalo con cuidado para evitar lesiones.
- **Limpieza:** Asegúrese de limpiar la tabla después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- **Temperaturas Extremas:** No exponga la tabla a temperaturas extremadamente altas o bajas, ya que esto puede dañarla.
- **Condiciones de Almacenamiento:** Almacene la tabla en un lugar seco y ventilado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 1400 x 600 mm
- **Color:** Blanco
- **Material:** Polietileno de alta densidad
- **Resistencia:** Resistente a golpes, cortes y productos químicos.
- **Cumplimiento Normativo:** Cumple con las normativas de seguridad alimentaria de la UE.

4. Configuración e Instalación

1. Elija un área de trabajo limpia y plana.
2. Retire la tabla de su embalaje y verifique que no tenga daños.
3. Coloque la tabla firmemente sobre la superficie de trabajo.
4. Asegúrese de que la tabla esté nivelada y no se mueva.
5. Para una mejor estabilidad, utilice un paño antideslizante debajo de la tabla si es necesario.

5. Operación

- Use cuchillos y utensilios adecuados para la preparación de alimentos.
- Realice cortes de manera uniformemente controlada para garantizar la seguridad.
- Evite el contacto de la tabla con objetos afilados que puedan dañar su superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Desinfecte la tabla periódicamente con una solución de lejía diluida y enjuague bien.
- Almacene la tabla en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La tabla se desliza durante el uso.
Solución: Coloque un paño antideslizante debajo de la tabla para mejorar la estabilidad.
- **Problema:** La superficie muestra cortes profundos.
Solución: Considere reemplazar la tabla si la superficie está demasiado dañada.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil de la tabla, asegúrese de seguir las normativas locales para la eliminación de plásticos.
- Si es posible, recicle la tabla a través de un servicio adecuado.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o más información, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board for Work Table 1400x600mm (White)

1. General Information

Model: FKPGT146

Dimensions: 1400x600mm

Color: White

Material: High-density polyethylene (HDPE)

Ideal for: Food preparation in professional kitchens

2. Safety Information

- Ensure the cutting board is placed on a flat, stable surface to prevent sliding or tipping.
- Use only on designated food preparation surfaces.
- Always clean the cutting board before and after use to avoid cross-contamination.
- Do not expose the board to extreme heat or direct flame.
- Avoid using sharp objects that can damage the surface of the board.
- Keep the cutting board out of reach of children when not in use.

3. Product Overview and Specifications

The GGM Gastro Cutting Board provides a durable, hygienic surface for food preparation.

Technical Data:

- Dimensions: 1400mm(length) x 600mm(width)
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White
- Weight: 10 kg
- Temperature Resistance: Up to 90°C
- Complies with EU food safety regulations

4. Setup and Installation

- Unpack the cutting board from its packaging.
- Place the board on a clean, stable surface at a height that is comfortable for food preparation.
- Ensure that the area is dry and free of any contaminants before placing the board.
- If using multiple boards, ensure enough space between them to prevent cross-contamination.

5. Operation

- Use the cutting board for slicing, dicing, and chopping food.
- Always utilize appropriate utensils to prevent scratching or damaging the surface.
- For best results, designate specific boards for different food types, such as raw meats, vegetables, and cooked foods.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm soapy water after each use.
- Rinse thoroughly with clean water to remove all soap residues.
- For sanitizing, use a solution of 1 tablespoon of unscented liquid chlorine bleach per gallon of water. Allow the board to soak for 10 minutes, then rinse with clean water.
- Allow the board to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

Problem: Cutting board may warp over time.

Solution: Store the board flat and avoid exposure to extreme temperatures.

Problem: Stains on the surface.

Solution: Use a mixture of baking soda and water to scrub the stains. Rinse thoroughly after cleaning.

8. Disposal

When the cutting board reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations for plastic waste. Ensure it is cleaned and free of food residues before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Tagliere da Lavoro 1400x600mm Bianco

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del tagliere da lavoro 1400x600mm bianco. Questo prodotto è progettato per fornire una superficie robusta e igienica per il taglio e la preparazione degli alimenti. Realizzato in materiali di alta qualità, garantisce la durata e la sicurezza in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo per il suo scopo previsto.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e piana per prevenire incidenti.
- Evitare di utilizzare utensili affilati in modo eccessivo per prolungare la vita del prodotto.
- Non utilizzare il tagliere per il taglio di alimenti congelati o duri.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore e fiamme.
- Dopo l'uso, pulire il tagliere per evitare contaminazioni incrociate.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400 x 600 mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Colore: Bianco
- Spessore: 20 mm
- Resistente a temperature da -20°C a +70°C
- Superficie anti-microbica per garantire l'igiene alimentare.

4. Installazione e Setup

- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il tagliere sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Se necessario, utilizzare un supporto antiscivolo per garantire che il tagliere rimanga fermo durante l'uso.
- Non sovraccaricare il tagliere con peso eccessivo oltre le limitazioni del materiale.

5. Operazione

- Utilizzare sempre utensili da cucina appropriati e ben affilati.
- Dividere i cibi crudi e cotti utilizzando diverse aree del tagliere per evitare contaminazioni.
- Durante l'uso, mantenere il tagliere pulito; rimuovere eventuali residui di cibo immediatamente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua e sapone dopo ogni uso.
- Per una pulizia più profonda, utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Evitare detergenti abrasivi che possano graffiare la superficie.
- Asciugare bene il tagliere dopo la pulizia per prevenire la formazione di batteri.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta segni di usura o danni, interrompere immediatamente l'uso.
- Per eventuali problemi di scivolosità, utilizzare un supporto antiscivolo.
- Se ci sono materiali anomali sulla superficie, pulire accuratamente prima dell'uso.

8. Smaltimento

- Il tagliere deve essere smaltito in conformità alle normative locali riguardanti il polietilene.
- Verificare presso le autorità locali per le procedure corrette di smaltimento.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.