

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: FKPGT148

Cutting board for work table - 1400x800mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1400x800mm White (FKPGT148)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Work Table 1400x800mm White (FKPGT148). This durable cutting board is designed to enhance your food preparation process, providing a reliable surface for all types of chopping and cutting tasks. The cutting board is made from high-quality, food-grade materials, ensuring safety and hygiene in your kitchen workspace.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent accidental slips or movement during use.
- Do not use the cutting board for any purpose other than its intended use (food preparation).
- Avoid exposing the cutting board to high heat or open flames to prevent warping or damage.
- Clean the cutting board thoroughly after each use to prevent bacterial growth.
- Store the cutting board in a cool, dry place when not in use.
- Inspect the board regularly for any signs of damage, warping, or deep knife marks which may harbor bacteria; replace if necessary.

3. Product Specifications

- Product Model: FKPGT148
- Dimensions: 1400mm x 800mm
- Material: Food-grade polyethylene
- Color: White
- Thickness: 15mm
- Weight: 15 kg

4. Setup and Installation

- Take the cutting board out of the packaging. Make sure to remove any protective films or stickers.
- Place the cutting board on a stable, clean work table.
- Ensure that the surface beneath the board is level to prevent movement during use.
- If using on a mobile table, consider using non-slip mats underneath to enhance stability.

5. Operation

- Begin by washing the cutting board with warm, soapy water before first use.
- Dry the surface thoroughly before using it for food preparation.
- Use sharp knives and appropriate cutting tools to ensure efficient cutting and to prevent excessive wear on the board.
- Always cut in a consistent motion; avoid excessive force to maintain the integrity of the board.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm, soapy water or place it in a dishwasher if it is dishwasher-safe.
- Rinse thoroughly to remove all soap residues.
- Allow the cutting board to dry completely in an upright position to prevent moisture accumulation.
- For persistent stains or odors, use a mixture of baking soda and water to scrub the surface gently.
- Do not use harsh chemicals or scouring pads that may scratch the surface.

7. Troubleshooting

- If you notice deep knife marks or stains that do not come out with regular cleaning, consider replacing the board.
- If the board warps or does not lay flat on the table, it may be exposed to heat or moisture. Allow it to dry completely in a flat position.
- For any significant damage, contact customer support for guidance.

8. Disposal

- When it is time to dispose of the cutting board, please do so responsibly.
- If the cutting board is damaged beyond repair, consider recycling it where facilities exist for polyethylene materials.
- Do not dispose of the cutting board in regular waste as per local regulations; check local guidelines for plastic disposal and recycling.

9. Contact

For inquiries, support, or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for trusting the GGM Gastro product range. Enjoy your cooking experience with our cutting board!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstische 1400x800mm

1. Allgemeine Informationen

Das Schneidebrett für Arbeitstische mit den Abmessungen 1400x800mm ist ein professionelles Produkt, das für den kommerziellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt wurde. Hergestellt aus hochwertigem, lebensmittelechtem Material, ermöglicht dieses Schneidebrett eine hygienische und effiziente Zubereitung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Behandeln Sie das Schneidebrett vorsichtig, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um hygienische Standards einzuhalten.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen, kühlen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett auf einer stabilen Oberfläche platziert wird, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu verhindern.
- Verwenden Sie geeignete Schneidwerkzeuge, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1400x800mm
- Material: lebensmittelechter Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Eigenschaften: rutschfest, schnittfest, leicht zu reinigen
- Verwendung: Für den professionellen Gastronomiebereich geeignet

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch, auf dem das Schneidebrett platziert werden soll, stabil, sauber und trocken ist.
- Positionieren Sie das Schneidebrett auf einer ebenen Fläche ohne Hindernisse.
- Überprüfen Sie, ob das Brett sicher auf der Oberfläche sitzt und nicht wackelt.
- Bei Bedarf können Antirutschmatten verwendet werden, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Beginnen Sie mit der Vorbereitung der Zutaten, indem Sie sie auf das Brett legen.
- Verwenden Sie scharfe Messer oder andere geeignete Schneidwerkzeuge, um die Lebensmittel zu zerschneiden.
- Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett bei der Benutzung sauber gehalten wird, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Für eine gründliche Desinfektion können die Teile in einer Reinigungslösung eingeweicht werden.
- Trocknen Sie das Brett gründlich, bevor Sie es lagern.

7. Fehlersuche

- Wenn das Schneidebrett bei der Benutzung wackelt, überprüfen Sie die Stabilität des Arbeitstisches.
- Bei Rissen oder Absplinterungen ersetzen Sie das Brett sofort, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste auf der Oberfläche zurückgeblieben sind, die bei der nächsten Benutzung Probleme verursachen könnten.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Achten Sie darauf, umweltfreundliche Entsorgungsmethoden zu verwenden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 1400x800mm Wit (FKPGT148)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1400x800mm Wit (FKPGT148). Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en is gemaakt van hoogwaardig materiaal dat bestand is tegen slijtage en eenvoudig schoon te maken is.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het beoogde doel, namelijk voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele en niet-gladde ondergrond wordt geplaatst om uitglijden tijdens gebruik te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen. Gebruik uitsluitend geschikte messen voor snijplanken.
- Reinig de snijplank grondig na gebruik om de verspreiding van bacteriën te voorkomen.
- Laat de snijplank niet langdurig in water staan en plaats deze niet in de vaatwasser om vervorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang de snijplank indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400mm x 800mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Wit
- Gewicht: xx kg (vermeld het gewicht indien beschikbaar)
- Temperatuurbestendigheid: Tot xx °C (indien beschikbaar)

4. Opzet en Installatie

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Kies een geschikte plaats op uw werktafel waar de snijplank kan worden geplaatst.
3. Plaats de snijplank stevig op de werktafel, zorg ervoor dat deze volledig plat ligt voor stabiliteit tijdens gebruik.
4. Indien nodig, gebruik antislipmatten onder de snijplank om te voorkomen dat deze verschuift.

5. Bediening

Gebruik de snijplank voor het snijden, hakken en bereiden van voedsel. Zorg ervoor dat u altijd gebruik maakt van geschikte snijgereedschappen en vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op een manier die de plank kan beschadigen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de snijplank schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel na elk gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek; vermijd schurende materialen die de oppervlakte kunnen krassen.
- In geval van hardnekkige vlekken, laat de snijplank een tijd weken in warm, zeepachtig water en gebruik daarna een zachte borstel voor reiniging.
- Droog de snijplank grondig af met een schone doek en laat deze op een goed geventileerde plek drogen.

7. Probleemoplossing

- Als de snijplank kromtrekt of beschadigd raakt, stop met het gebruik en overweeg om een vervangende plank aan te schaffen.
- Bij ongelijke snijresultaten, controleer of de plank goed is geplaatst en gebruik daarvoor geschoolde messen.

8. Afvoer

Bij het einde van de levenscyclus van de snijplank, voer deze af volgens de lokale regelgeving voor kunststof producten. Zorg ervoor dat u het milieu respecteert door recycling te overwegen indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

- 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 1400x800mm

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo 1400x800mm es una herramienta esencial para todo profesional de la cocina. Fabricada con materiales de alta calidad, está diseñada para brindar durabilidad y facilidad de uso en entornos de alta demanda.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta tabla de cortar está destinada exclusivamente para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Superficie Limpia: Siempre asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia y libre de contaminantes antes de usarla.
- Higiene: Lave las manos antes de manipular la tabla y los alimentos. Mantenga la tabla alejada de productos químicos y sustancias corrosivas.
- Cuchillos Afilados: Utilice cuchillos apropiados y afilados. Evite el uso de cuchillos que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Almacenaje: Almacene la tabla en un lugar seco y fresco. Evite la exposición a la luz solar directa durante períodos prolongados.
- Inspección Regular: Revise la tabla periódicamente en busca de daños o desgaste. Si presenta fisuras o deformaciones, deséchela.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400mm x 800mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Blanco
- Uso: Apta para contacto con alimentos
- Resistente a temperaturas de hasta 80°C
- Fácil de limpiar y desinfectar

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la tabla de su embalaje y coloque en una superficie plana.
- Paso 2: Asegúrese de que la superficie donde se colocará la tabla esté limpia y libre de grasa.
- Paso 3: Si la tabla tiene patas, instálaslas según las instrucciones del fabricante.
- Paso 4: Asegúrese de que la tabla esté nivelada y estable antes de comenzar a usar.

5. Operación

- Coloque los alimentos que se van a cortar sobre la tabla.
- Utilice cuchillos y utensilios adecuados para cada tipo de alimento.
- Después de usar, limpie la tabla con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua y jabón después de cada uso.
- Para desinfección, use una solución de cloro o productos específicos para limpiar superficies de cocina.
- Deje secar al aire o seque con un paño limpio y seco.

7. Solución de Problemas

- Problema: La superficie de la tabla está dañada.
Solución: Suspenda su uso y evalúe la posibilidad de reparación o reemplazo.
- Problema: Dificultad para limpiar.
Solución: Asegúrese de usar productos de limpieza adecuados y una esponja suave.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil de la tabla de cortar, deséchela de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No arrojar al medio ambiente.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail de 1400x800mm. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus élevées de sécurité et d'efficacité. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation afin d'assurer une utilisation correcte et une longue durée de vie du produit.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour des aliments chauds ou des surfaces brûlantes.
- Ne pas exposer la planche à découper à des produits chimiques agressifs ou des nettoyeurs abrasifs.
- Toujours nettoyer la surface avant et après l'utilisation pour éviter la contamination alimentaire.
- Assurez-vous que la planche est placée sur une surface plane et stable pour éviter les glissements.
- Évitez de laisser des objets lourds tomber sur la planche, car cela pourrait entraîner des fissures ou des dommages.
- Surveillez toujours les enfants lors de l'utilisation de la planche à découper.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 1400mm x 800mm
- Couleur : Blanc
- Matériel : Polyéthylène de haute densité
- Épaisseur : 20mm
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 80°C
- Résistance chimique : Excellente, compatible avec la plupart des produits alimentaires et nettoyeurs.

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement la planche à découper et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
2. Nettoyez la surface de travail avant de poser la planche.
3. Placez la planche à découper sur une surface plane et stable.
4. Assurez-vous qu'aucun liquide ou débris ne se trouve en dessous, pour éviter les glissements.
5. Insérez des tampons antidérapants si nécessaire, pour une meilleure stabilité.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la planche à découper, placez les aliments à découper sur la surface. Utilisez un couteau adapté avec un tranchant approprié pour des résultats optimaux. Après usage, nettoyez la surface immédiatement.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Rincez soigneusement à l'eau claire et laissez sécher à l'air libre.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

7. Dépannage

Si vous remarquez des fissures ou des déformations :

- Nettoyez la planche et inspectez-la pour tout dommage.
- Évitez d'utiliser la planche si des dommages sont présents et remplacez-la si nécessaire.

8. Élimination

La planche à découper peut être recyclée en tant que plastique. Veuillez vous conformer aux réglementations locales concernant l'élimination des déchets plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo di lavoro 1400x800mm è progettata per essere un elemento essenziale in cucine commerciali e domestiche. Costruita in materiale di alta qualità, offre una superficie solida e resistente per il taglio di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per scopi alimentari.
- Tenere lontano da fonti di calore diretto.
- Non utilizzare utensili affilati, a meno che non siano progettati per questo prodotto, per evitare danni.
- Pulire regolarmente per prevenire contaminazioni.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.
- In caso di danni, sostituire immediatamente la tavola da taglio.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400mm x 800mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Colore: Bianco
- Spessore: 20mm
- Resistente agli urti e agli agenti chimici
- Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie di lavoro piana e stabile.
- Assicurarsi che sia ben ancorata e non possa muoversi durante l'uso.
- Verificare che non ci siano ostacoli sottostanti che possano compromettere la stabilità.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per preparare gli alimenti.
- Per garantire la longevità, alternare gli utilizzi tra le diverse aree della tavola.
- Completare il taglio senza esercitare una forza eccessiva.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Disinfettare regolarmente con una soluzione di acido acetico o un disinfettante sicuro per alimenti.
- Asciugare completamente prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la superficie appare graffiata, considerare di levigare con carta abrasiva fine.
- Per odori persistenti, provare a immergere la tavola in una miscela di acqua e bicarbonato di sodio.
- Contattare il servizio clienti se ci sono crepe evidenti.

8. Smaltimento

- La tavola da taglio è riciclabile.
- Smaltire in conformità con le normative locali di gestione dei rifiuti.
- Non gettare nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania