



Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: FKPGT156

Cutting board for work table - 1500x600mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1500x600mm White (FGPGT156)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table. This high-quality cutting board is designed to provide a durable and hygienic surface for food preparation. Constructed from food-grade material, it is ideal for professional kitchens and other food-handling environments.

2. Safety Information

- Usage: Ensure the cutting board is used on a stable and level work surface.
- Food Safety: Use separate cutting boards for raw and cooked foods to prevent cross-contamination.
- Sharp Objects: Handle knives and other sharp implements with care when using the cutting board, to avoid injury.
- Heat Resistance: Do not place hot items directly on the cutting board as it may cause warping or damage.
- Cleaning: Clean the cutting board regularly with hot, soapy water and sanitize to minimize bacteria growth.
- Chemical Exposure: Avoid exposing the board to harsh chemicals or abrasive cleaners that may damage its surface.

3. Product Specifications

- Product Code: FGPGT156
- Dimensions: 1500 x 600 mm
- Material: Food-grade plastic
- Color: White
- Weight: 7.2 kg
- Temperature Range: -20°C to +60°C

4. Setup and Installation

1. Choose Location: Select a clean, dry, and flat surface for the work table where the cutting board will be placed.
2. Clean Surface: Wipe down the work table to remove any debris or contaminants.
3. Place Cutting Board: Position the cutting board on the work table, ensuring it is centered and stable.
4. Secure if Necessary: If the cutting board has any anti-slip features, ensure they are engaged to prevent movement during use.

5. Operation

- Use the cutting board for slicing, dicing, and chopping foods.
- For best results, employ a rocking motion when using knives; do not apply excessive force that could damage the board.
- Keep the board clean during food preparation by scraping off food debris into a suitable container.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediately after use, rinse the cutting board with warm water to remove food particles.
- Wash with mild dish soap using a non-abrasive sponge.
- For deep cleaning, soak in a solution of 10% bleach and water for 5-10 minutes, then rinse thoroughly.
- Allow to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- Warping or Damage: Ensure that the board is not exposed to extreme temperatures or heavy weights. If warped, it may return to shape after a period at room temperature.
- Persistent Stains: Use a mixture of baking soda and water to scrub stains gently, and rinse thoroughly.
- Unpleasant Odors: Soaking the board in vinegar for 10 minutes can help neutralize odors.

8. Disposal

- This product is recyclable. Please check local regulations for proper disposal methods of plastic materials.
- Do not dispose of in regular waste if recycling facilities are available.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstische 1500x600mm - FKPGT156

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneidebretts für Arbeitstische mit den Abmessungen 1500x600mm. Dieses Produkt ist ideal für den Einsatz in gastronomischen Betrieben und gewerblichen Küchen. Es bietet eine robuste und hygienische Oberfläche für die Lebensmitt zubereitung.

2. Sicherheitshinweise

- Das Schneidebrett ist ausschließlich für den Einsatz in geschlossenen Räumen und unter kontrollierten Bedingungen vorgesehen.
- Vermeiden Sie die Verwendung des Brettes für heiße Gegenstände, da dies zu Schäden führen kann.
- Zur Vermeidung von Verletzungen verwenden Sie scharfe Messer und schneiden Sie nur auf der vorgesehenen Oberfläche des Brettes.
- Halten Sie das Brett von feuergefährlichen Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Platz, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneidebrett für Arbeitstische
- Modellnummer: FKPGT156
- Abmessungen: 1500mm x 600mm
- Material: Lebensmittelechter Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Gewicht: 10 kg
- Einsatzbereich: Gewerbliche Küchen, Restaurantbetrieb, Catering

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, sauberen und trockenen Arbeitsplatz für die Montage des Schneidebretts.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf der das Brett platziert wird, eben und stabil ist.
4. Platzieren Sie das Schneidebrett auf der gewünschten Fläche und vergewissern Sie sich, dass es einen sicheren Halt hat.
5. Bei Bedarf können spezielle Halterungen verwendet werden, um eine noch stabilere Nutzung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Brett ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Schneiden Sie auf der Oberfläche des Brettes und vermeiden Sie es, die Kanten mit Messern oder scharfen Gegenständen zu beschädigen.
- Nach Gebrauch sollten alle Reste sofort entfernt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die das Material beschädigen könnten.
- Spülen Sie das Brett gründlich mit klarem Wasser ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Brett in einem gut belüfteten Bereich, um Schimmelbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

Problem: Das Brett hat Risse oder Kratzer.

- Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung. Verwenden Sie kein scharfes Werkzeug, das das Material beschädigen

könnte.

Problem: Das Brett riecht unangenehm.

- Lösung: Reinigen Sie es gründlich mit einer Mischung aus Wasser und Essig, um Gerüche zu neutralisieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass es korrekt recycelt wird, um die Umweltbelastung zu minimieren.

9. Kontakt

Für Fragen oder Probleme wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1500x600mm Wit

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is geschikt voor het bereiden van voedsel op werktafels. De plank is vervaardigd uit hoogwaardig kunststof dat voldoet aan de voedselveiligheidseisen.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze snijplank is uitsluitend bedoeld voor gebruik bij het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt om glijden te voorkomen.
- Vermijd gebruik van scherpe objecten die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig voor en na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik geen chemische schoonmaakmiddelen die schadelijk kunnen zijn voor het oppervlak van de snijplank.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1500x600 mm
- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Wit
- Gewicht: 15 kg
- Geschikt voor temperaturen van -40°C tot +80°C
- Voltooiing: Antislip en eenvoudig te reinigen

4. Setup en Installatie

1. Kies een geschikte locatie op een werktafel die stabiel en vlak is.
2. Plaats de snijplank op de werktafel. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon en droog is.
3. Verzeker u ervan dat de snijplank stevig zit voordat u begint met snijden.
4. Controleer op eventuele onregelmatigheden of scheuren in de snijplank voordat u deze in gebruik neemt.

5. Gebruik

- Plaats voedsel veilig op de snijplank en gebruik een scherp mes voor het beste resultaat.
- Houd de snijplank clean door regelmatig te controleren op achtergebleven voedselresten.
- Vermijd het snijden van bevroren producten, omdat dit de snijplank kan beschadigen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel grondig af met schoon water en laat de snijplank drogen op een schone, platte ondergrond.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen of scheuermiddelen die de snijplank kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is gebogen of vervormd.
Oplossing: Controleer of deze onder extreme temperaturen is gebruikt. Plaats de snijplank op een vlakke ondergrond en laat deze in de juiste positie afkoelen.
- Probleem: Vlekken of geuren blijven achter.
Oplossing: Gebruik een mengsel van zuiveringszout en water om de vlekken te verwijderen. Laat het mengsel enkele minuten intrekken voor het spoelen.

8. Afvoer

Wanneer de snijplank niet meer bruikbaar is, dient deze te worden afgevoerd volgens lokale regelgeving voor kunststof afval. Zorg ervoor dat u zich houdt aan de milieuvorschriften bij het weggoien.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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 1500x600mm - GGM Gastro

1. Información General

Gracias por elegir la Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo de GGM Gastro. Este producto está diseñado para proporcionar una superficie de trabajo duradera y fácil de limpiar, ideal para ambientes comerciales y profesionales de cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Esta tabla de cortar está diseñada exclusivamente para el uso en la preparación de alimentos. No la use para otros fines.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la superficie sobre la que se coloca la tabla de cortar sea estable y plana para evitar deslizamientos.
- Cuchillos Afilados: Tenga cuidado al usar cuchillos afilados. Evite el contacto directo con la piel.
- Limpieza Regular: Mantenga la tabla limpia y desinfectada para prevenir la contaminación de los alimentos.
- Inspección Periódica: Revise regularmente la tabla en busca de daños o desgaste. Si la tabla está dañada, deje de usarla inmediatamente.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 1500 mm x 600 mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Blanco
- Uso: Apto para uso alimentario
- Resistencia a Impactos: Alta
- Temperatura de Resistencia: Desde -40 °C hasta +90 °C

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desempaque la tabla de cortar y retire cualquier envoltura de plástico.
- Paso 2: Coloque la tabla sobre una superficie plana y estable.
- Paso 3: Asegúrese de que la tabla esté nivelada. Si es necesario, ajuste el área debajo de la tabla para garantizar su estabilidad.

5. Operación

- Coloque los ingredientes sobre la tabla de cortar antes de comenzar a usar cuchillos o utensilios de cocina.
- Utilice diferentes áreas de la tabla para diferentes tipos de alimentos (carne, verduras, etc.) para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Puede desinfectar la tabla con una solución de cloro diluido o un desinfectante apto para superficies de contacto con alimentos.
- Evite utilizar objetos afilados o abrasivos que puedan rayar la superficie.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se desliza durante su uso.
Solución: Asegúrese de que la superficie donde se coloca la tabla sea plana y seca. Considere usar un mantel antideslizante debajo.
- Problema: Dificultades para limpiar manchas persistentes.
Solución: Intente usar un limpiador específico para plásticos o una pasta de bicarbonato de sodio y agua para eliminar manchas.

8. Eliminación

Este producto está hecho de materiales reciclables. Al final de su vida útil, recicle la tabla de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos plásticos.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, por favor contáctenos:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Planche à Découper pour Table de Travail 1500x600mm Blanc

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Conçue pour répondre aux normes les plus élevées de durabilité et d'hygiène, cette planche est idéale pour les environnements de cuisine professionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Utiliser uniquement pour la découpe et la préparation des aliments.
- Matériaux : Fabriquée en polypropylène, sûr et non toxique.
- Évitez la chaleur : Ne pas exposer à des sources de chaleur directes ou à des températures élevées.
- Nettoyage : Toujours nettoyer après usage avec des détergents doux et de l'eau chaude.
- Évitez les coupures : Utilisez un couteau approprié pour éviter les blessures.
- Conservation : Garder hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1500x600mm
- Poids : 10 kg
- Épaisseur : 20 mm
- Matériau : Polypropylène de qualité alimentaire
- Couleur : Blanc
- Résistance : Résistant aux chocs et aux coupures

4. Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement la planche à découper.
2. Positionnez la planche sur une surface plane et stable de votre table de travail.
3. Assurez-vous qu'elle est bien en place et qu'elle ne glisse pas pendant l'utilisation.
4. Vérifiez que l'espace est suffisant autour de la planche pour l'utilisation des outils de cuisine.

5. Utilisation

- Utilisez la planche à découper pour tous les types de préparation des aliments.
- Évitez d'utiliser la planche pour d'autres fins que la préparation alimentaire.
- Changez de planche pour les viandes et les produits végétaux pour éviter la contamination croisée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la planche immédiatement après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Pour une désinfection, utilisez une solution de vinaigre dilué ou un désinfectant approprié pour les surfaces alimentaires.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Si des dommages apparaissent sur la planche, comme des fissures ou des déchirures, cessez l'utilisation et remplacez-la.
- Si la planche glisse, assurez-vous qu'elle est placée sur une surface propre et non glissante.
- Contactez le service client si vous rencontrez des problèmes non résolus.

8. Élimination

- Disposez de la planche à découper en respectant la réglementation locale en matière de déchets.
- Ne jetez pas la planche dans le sol ou dans l'eau.
- Recyclez lorsque cela est possible, surtout si la planche est en polypropylène.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere per Tavolo da Lavoro 1500x600mm Bianco

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Tagliere per Tavolo da Lavoro. Questo prodotto è progettato per fornire una superficie di lavoro robusta e igienica, ideale per l'uso in cucine professionali e domestiche. Prima di utilizzare il prodotto, è importante leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il tagliere su una superficie piana e stabile per evitare qualsiasi movimento durante l'uso.
- Non utilizzare il tagliere per scopi diversi da quelli previsto, come supporto per oggetti caldi o pesanti.
- Evitare di utilizzare oggetti affilati direttamente sulla superficie in modo da non danneggiarla.
- Assicurarci che il tagliere sia pulito e privo di detriti prima di ogni utilizzo.
- Tenere il prodotto lontano dalla fiamma e da fonti di calore diretto.
- In caso di danneggiamento, smettere immediatamente di utilizzare il tagliere e sostituirlo.
- Questo prodotto è destinato solo all'uso da parte di adulti. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1500x600mm
- Materiale: Polietilene (PE)
- Colore: Bianco
- Spessore: 20mm
- Caratteristiche: Superficie resistente, facile da pulire e igienica.
- Utilizzo: Ideale per la preparazione di alimenti in cucine commerciali e domestiche.

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il tagliere su un tavolo da lavoro o su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarci che non ci siano oggetti o materiali che possano interferire con l'uso del tagliere.
3. Verificare che il tagliere sia livello e stabile prima di procedere all'uso.

5. Operazione

- Utilizzare utensili appropriati per tagliare e preparare gli alimenti.
- Non sovraccaricare la superficie del tagliere con oggetti pesanti.
- Evitare di colpire il tagliere con oggetti contundenti per prevenire danni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il tagliere con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o abrasivi sulla superficie.
- Per una pulizia profonda, sterilizzare il tagliere con una soluzione di aceto e acqua.
- Asciugare completamente il tagliere prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Superficie graffiata
- Soluzione: Sostituire il tagliere se danneggiato in modo significativo.
- Problema: Odori persistenti
- Soluzione: Pulire con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua.

8. Smaltimento

Al termine della sua vita utile, il tagliere deve essere smaltito secondo le normative locali sui rifiuti e imballaggi. Il polietilene è riciclabile, quindi si prega di verificarne le indicazioni per il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania