

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: FKPGT167

Cutting board for work table - 1600x700mm - white



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1600x700mm White (FKPGT167)

1. General Information

The Cutting Board for Work Table 1600x700mm White (FKPGT167) is designed for food preparation and can be used in various settings such as commercial kitchens, catering services, and food preparation areas. Its durable construction and hygienic surface make it an essential tool for any culinary workspace.

2. Safety Information

- Ensure that the cutting board is placed on a stable, clean surface to prevent slipping during use.
- Always use a separate cutting board for raw meat, fish, and vegetables to avoid cross-contamination.
- Do not expose the cutting board to extreme heat or open flames as this may lead to warping or damage.
- Clean the cutting board thoroughly after each use with hot, soapy water to maintain hygiene standards.
- Do not use sharp knives or cutting tools in a way that could damage the surface of the board.
- Inspect the cutting board regularly for signs of wear or damage. Replace if any cracks or deep grooves are present.

3. Product Specifications

- Product dimensions: 1600mm x 700mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White
- Thickness: 20mm
- Weight: 12kg
- Suitable for dishwasher cleaning
- Food safe certification

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from the packaging and inspect for any damage.
- Place the cutting board on a flat, stable surface.
- Ensure the work table is clean and dry before placing the cutting board on top.
- If necessary, secure the cutting board with rubber feet or anti-slip mats to maintain stability.

5. Operation

- When using the cutting board, ensure you have a clean knife and all necessary ingredients prepared.
- Use the board for cutting, chopping, and preparing food items as required.
- To enhance safety, always cut away from your body and keep fingers out of the cutting path.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the cutting board with warm soapy water or place it in a dishwasher.
- For stubborn stains or odors, a mixture of baking soda and vinegar can be used.
- Rinse thoroughly and allow it to air dry completely before storage.
- Store the cutting board in a cool, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board develops odors.
Solution: Clean with a solution of vinegar and water, then let air dry.
- Issue: Cutting board warps or bends.
Solution: Ensure not exposing the board to high temperatures or placing heavy items on it for prolonged periods.
- Issue: Deep cuts or grooves appear.
Solution: Replace the cutting board if deep damage is present, as it may harbor bacteria.

8. Disposal

- When the cutting board reaches the end of its life cycle, dispose of it according to local regulations regarding plastic waste. Consider recycling options if available.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett für Arbeitstisch 1600x700mm Weiß

Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts für Arbeitstisch 1600x700mm in Weiß. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine hygienische und robuste Oberfläche für Lebensmittelverarbeitung zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck der Lebensmittelverarbeitung.
- Halten Sie das Schneidebrett außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Brettes trocken und sauber ist, bevor Sie mit der Zubereitung von Lebensmitteln beginnen.
- Verwenden Sie scharfe Geräte vorsichtig und reinigen Sie das Brett nach jedem Einsatz gründlich, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden am Produkt ist die Verwendung sofort einzustellen, da dies die Sicherheit und Hygiene beeinflussen kann.

Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Abmessungen: 1600 x 700 mm
- Farbe: Weiß
- Material: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Hygiene: Spülmaschinenfest und leicht zu reinigen
- Rutschfest: Ja, zur Vermeidung von Unfällen während der Benutzung

Aufbau und Installation

1. Nehmen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Brett auf Risse oder Beschädigungen.
3. Stellen Sie das Schneidebrett auf eine stabile, saubere und trockene Oberfläche.
4. Achten Sie darauf, dass das Brett sicher steht und nicht wackelt. Bei Bedarf können Sie rutschfeste Unterlagen verwenden, um Stabilität zu gewährleisten.

Bedienung

- Platzieren Sie alle notwendigen Werkzeuge und Zutaten auf dem Schneidebrett.
- Verwenden Sie ein scharfes Messer, um effizient zu schneiden.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um eine hygienische Lebensmittelverarbeitung sicherzustellen.

Reinigung und Wartung

- Das Schneidebrett ist spülmaschinenfest. Allerdings empfehlen wir, es von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Benutzen Sie einen milden Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Nach dem Reinigen gut abspülen und an der Luft trocknen lassen, um Wasseransammlungen zu vermeiden.

Fehlerbehebung

- Problem: Sichtbare Beschädigung des Brettes
 - Lösung: Verwenden Sie das Brett nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Problem: Rutschende Oberfläche
 - Lösung: Verwenden Sie rutschfeste Unterlagen oder prüfen Sie den Untergrund auf Stabilität.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Das Produkt ist recycelbar. Bitte trennen Sie das Material an der geeigneten Recyclingstelle.

Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Verwendung Ihres Schneidebretts!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1600x700mm - Wit

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1600x700mm in het wit. Deze snijplank is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt een stevige oppervlakte voor het snijden van voedselproducten. Het voldoet aan de hoogste hygiëne- en veiligheidsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het snijden van voedselproducten en vermijd contact met scherpe voorwerpen buiten dit doel.
- Zorg ervoor dat de werktafel en de snijplank altijd schoon en droog zijn voordat u de plank gebruikt om afwijkingen of ongelukken te voorkomen.
- Bij gebruik van de snijplank, gebruik altijd een snijmes met een scherpe rand om letsel te voorkomen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade aan de snijplank. Gebruik de plank niet als deze beschadigd is.
- Houd de snijplank buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Polyethyleen (PE)
- Afmetingen: 1600x700 mm
- Dikte: 20 mm
- Kleur: Wit
- Gewicht: 30 kg
- Geschikt voor: Commerciële en professionele keukens
- Onderhoud: Geschikt voor reiniging in de vaatwasser

4. Installatie en Setup

- Plaats de snijplank op een schone, stevige en vlakke werktafel.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed is gepositioneerd zonder dat deze kan verschuiven tijdens gebruik.
- Schakel indien nodig de werktafel in, en zorg ervoor dat deze stabiel blijft tijdens het snijden.
- Controleer of er voldoende ruimte is rondom de snijplank voor veilig gebruik en om te voorkomen dat er iets op de vloer valt.

5. Bediening

- Gebruik altijd een snijmes met een scherpe rand voor de beste snijervaring.
- Snijd op de rekening van de snijplank om slijtage te minimaliseren.
- Vermijd het gebruik van niet-voeding gerelateerde materialen op de snijplank.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de snijplank grondig schoon na elk gebruik met warm water en zeep.
- Houd de snijplank indien nodig minimaal één keer per dag schoon volgens de HACCP-richtlijnen.
- De snijplank is vaatwasmachinebestendig, maar handreiniging wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Controleer regelmatig op slijtage en reinig eventuele snedeffecten om bacteriegroei te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond stabiel is en dat de snijplank goed is bevestigd.
- Probleem: Vlekken of geuren blijven achter na reiniging.
Oplossing: Gebruik een mengsel van water en azijn voor grondige reiniging.
- Probleem: Snijplank is beschadigd of gebroken.
Oplossing: Stop onmiddellijk met het gebruik van de snijplank en neem contact op voor vervangingen.

8. Afval

- Gooi de snijplank niet in de reguliere afvalbak. Volg lokale richtlijnen voor de verwerking van kunststof materialen.
- Overweeg recyclingmogelijkheden die beschikbaar zijn in uw regio.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u terecht bij onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Bienvenido al manual del producto para la tabla de corte para mesa de trabajo (1600x700mm, blanco). Este producto ha sido diseñado para facilitar las tareas de preparación de alimentos en entornos comerciales y domésticos. Fabricada con materiales de alta calidad, la tabla proporciona una superficie segura y duradera para el corte.

2. Información de Seguridad

- Este producto es exclusivamente para el uso de corte de alimentos. No lo utilice para otros propósitos.
- Asegúrese de que la superficie de la mesa esté limpia y libre de residuos antes de colocar la tabla de corte.
- Mantenga la tabla alejada de llamas directas o fuentes intensas de calor.
- Evite el contacto con productos químicos agresivos que pueden dañar la superficie.
- Limite la exposición a la luz solar directa para prevenir decoloraciones.
- Utilice cuchillos afilados y adecuados; no use utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- En caso de daño, retire el producto del uso inmediato para evitar lesiones.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600mm x 700mm
- Color: Blanco
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Certificaciones: Aprobación de seguridad alimentaria
- Resistente a impactos y fácil de limpiar.
- Superficie anti-bacteriana.

4. Instalación y Configuración

1. Asegúrese de que la superficie de trabajo sea plana y estable.
2. Coloque la tabla de corte horizontalmente sobre la superficie de la mesa.
3. Verifique que la tabla esté completamente apoyada y no esté colgando de los bordes de la mesa.
4. Evite cualquier deslizamiento utilizando una base antideslizante si es necesario.

5. Operación

- Prepare la tabla antes de usarla limpiándola con agua y jabón.
- Utilice la tabla para cortar, picar y preparar alimentos. Evite colocar objetos calientes directamente sobre la superficie.
- Lave la tabla después de cada uso, especialmente al manipular alimentos crudos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de corte con agua caliente y jabón.
- Para desinfectar, utilice una solución de lejía diluida o un limpiador aprobado para superficies de alimentos.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacene la tabla en un lugar seco y fresco para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Deslizamiento de la tabla: Asegúrese de que la superficie de trabajo sea nivelada y que la tabla esté completamente asentada.
- Rayones o manchas: Limpie con una solución abrasiva suave y no use cuchillos metálicos sobre la superficie.
- Olores persistentes: Limpie profundamente utilizando una mezcla de agua y vinagre.

8. Eliminación

Este producto debe ser reciclado o eliminado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de plástico. No lo deseche en el medio ambiente. Considere la opción de entregar el producto en centros de reciclaje apropiados.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la planche à découper pour table de travail 1600x700mm blanche

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail 1600x700mm blanche. Ce produit est conçu pour offrir une surface de découpe durable et hygiénique, idéale pour les environnements de cuisine professionnelle.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à la découpe et à la préparation des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Éviter les blessures : Utiliser des couteaux appropriés et éviter les gestes brusques pour prévenir les coupures.
- Propreté : Toujours nettoyer la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Stockage : Ne pas stocker à proximité de sources de chaleur. Garder hors de portée des enfants.
- Matériaux : Vérifier l'état de la planche avant utilisation, tout dommage pourrait affecter la sécurité.
- Éviter les glissades : Poser la planche sur une surface stable et anti-dérapante.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1600 mm x 700 mm
- Couleur : Blanc
- Matériel : Polyéthylène de haute densité (PEHD)
- Résistance : Résistant aux chocs et aux rayures
- Adaptabilité : Conçu pour une utilisation sur tables de travail en cuisine
- Poids : Légère pour un transport facile

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirer la planche de son emballage en s'assurant de ne pas la rayer ou l'endommager.
2. Choisir un emplacement : Installer la planche sur une surface plane et stable, idéalement sur une table de travail.
3. Stabilité : Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant de déposer la planche.
4. Fixation (si nécessaire) : Bien que la planche soit conçue pour un usage libre, vous pouvez utiliser des tampons anti-dérapants si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Utiliser la planche pour la découpe des aliments, en choisissant la bonne zone en fonction de l'aliment.
- Changer d'espace de découpe pour minimiser la contamination croisée.
- Utiliser des ustensiles adaptés pour préserver l'intégrité de la surface de découpe.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation : Laver à l'eau chaude savonneuse.
- Désinfection : Utiliser un désinfectant alimentaire pour nettoyer la surface.
- Séchage : Laisser sécher à l'air ou essuyer avec un chiffon propre.
- Vérification : Inspecter régulièrement pour détecter tout signe d'usure ou dommage.

7. Résolution des problèmes

- Dommages physiques : Si la planche présente des fissures ou des rayures, ne pas l'utiliser et contactez le service client.
- Difficultés de nettoyage : Si des résidus persistent, essayer un grattage doux ou un nettoyeur spécifique pour PEHD.

8. Élimination

- Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Recyclez la planche si possible en respectant les directives locales de gestion des déchets.
- Vérifiez auprès de votre centre de recyclage local pour les options de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous 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 1600x700mm Bianco (FKPGT167)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 1600x700mm Bianco. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni ottimali in ambienti commerciali e professionali, adatto per una gestione sicura e igienica degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Non utilizzare la tavola da taglio in modo improprio o per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare il contatto con fiamme libere o sorgenti di calore.
- Pulire sempre dopo l'uso per prevenire contaminazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKPGT167
- Dimensioni: 1600x700mm
- Colore: Bianco
- Materiale: Plastica di alta qualità, resistente e facile da pulire.
- Utilizzo: Ideale per la preparazione di alimenti in ristoranti e cucine professionali.

4. Installazione e Montaggio

- Scegliere un'area di lavoro adeguata, asciutta e ben ventilata.
- Posizionare la tavola da taglio sulla superficie piano, assicurandosi che non ci siano oggetti sotto di essa che possano causare instabilità.
- Verificare che tutte le parti siano in ottime condizioni, evitando scheggiature o rotture.
- Assicurarsi che la tavola da taglio sia pulita prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Prima di ogni utilizzo, lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone neutro.
- Utilizzare un coltello affilato ma non utilizzare oggetti taglienti che possano danneggiare la superficie.
- Non utilizzare la tavola da taglio per alimenti caldi o congelati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la tavola dopo ogni utilizzo con un detergente non abrasivo.
- Evitare spugne abrasive e sostanze chimiche aggressive.
- Asciugare con un panno morbido per evitare l'accumulo di batteri.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta segni di usura, considerare la sostituzione.
- In caso di difficoltà nella pulizia, passare a una soluzione di acqua e aceto per eliminare eventuali macchie persistenti.

8. Smaltimento

- Disporre della tavola da taglio secondo le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti plastici.
- Non gettare nella raccolta non differenziata.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la nostra tavola da taglio! Assicurati di seguire tutte le istruzioni per un utilizzo sicuro ed efficace.