

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: FKPGT187

Cutting board for work table - 1800x700mm - white



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1800x700mm - White (Model: FKPgt187)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Work Table. This high-quality cutting board is designed for professional kitchen environments, combining durability and functionality to meet the rigorous demands of culinary work.

2. Safety Information

- User Awareness: Ensure all users are familiar with the safe handling and operation of the cutting board.
- Avoid Overloading: Do not place excessive weight on the cutting board as it may damage the surface.
- Cleanliness: Always keep the cutting board clean to prevent food contamination. Use appropriate cleaning agents safe for food contact surfaces.
- Proper Storage: Store the cutting board in a dry location to prevent moisture buildup, mold, and bacterial growth.
- Inspection: Regularly inspect the board for cracks or damage. Discard or replace immediately if any defect is found.
- Hot Items: Do not place hot items directly on the cutting board to prevent warping or melting.

3. Product Specifications

- Material: HDPE (High-Density Polyethylene)
- Dimensions: 1800mm x 700mm
- Color: White
- Weight: Approximately 20 kg
- Thickness: 20 mm
- Temperature Resistance: Up to 90°C
- Hygiene Standards: Complies with food safety regulations

4. Setup and Installation

- Step 1: Choose a flat, stable surface for placing the cutting board.
- Step 2: Ensure the area is clean and free from any obstruction.
- Step 3: Position the cutting board securely on the work surface.
- Step 4: For additional stability, use non-slip mats if necessary.
- Step 5: Verify that the board is level and sturdy before use.

5. Operation

- Use appropriate cutting utensils to prevent damage to the board.
- Regularly rotate the board to ensure even wear.
- When slicing, push down firmly but avoid excessive force to maintain the integrity of the surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wash with warm, soapy water after each use.
- Sanitizing: Use a food-safe sanitizer periodically to maintain hygiene.
- Avoid Harsh Chemicals: Do not use bleach or abrasive cleaners to avoid damaging the surface.
- Drying: Air dry or wipe with a clean, dry cloth to remove moisture.

7. Troubleshooting

- Issue: Board warping or bending
Solution: Ensure the cutting board is not subjected to extreme heat or moisture. Store flat to maintain shape.
- Issue: Stains or discoloration
Solution: Use a mixture of baking soda and water to scrub stains gently. Rinse thoroughly.
- Issue: Scratches or gouges
Solution: Lightly sand the surface with fine-grit sandpaper to smooth out any imperfections, then clean.

8. Disposal

- Dispose of the cutting board responsibly. If damaged beyond use, consider recycling according to local regulations regarding plastic materials.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual: Schneidebrett für Arbeitstisch 1800x700mm - Weiß

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett entschieden haben. Dieses Produkt wurde entworfen, um Ihnen optimale Hygiene und Funktionalität in Ihrer Küche zu bieten. Es ist ideal für den professionellen Einsatz in Restaurants, Hotels und anderen gastronomischen Einrichtungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche stabil und rutschfest ist, bevor Sie das Schneidebrett verwenden.
- Verwenden Sie das Brett ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Schneidebrett von direkter Hitze und offenen Flammen fern.
 - Überprüfen Sie regelmäßig das Schneidebrett auf Risse oder Abnutzungen. Bei Beschädigung nicht mehr verwenden.
- Reinigen Sie das Brett gründlich vor und nach jeder Verwendung, um Kontaminationen zu vermeiden.
- Das Brett ist nicht spülmaschinenfest. Verwenden Sie keine scharfen Chemikalien oder aggressive Reinigungsmittel zur Reinigung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polypropylen (PP)
- Farbe: Weiß
- Maße: 1800mm x 700mm
- Dicke: 20mm
- Temperaturbeständigkeit: bis 90°C
- Rutschfeste Unterseite zur Erhöhung der Sicherheit

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen und sauberen Arbeitsplatz.
2. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche trocken ist.
3. Legen Sie das Schneidebrett auf die Arbeitsfläche.
4. Vergewissern Sie sich, dass das Brett gerade und stabil liegt.
5. Achten Sie darauf, dass genügend Platz für die Zubereitung von Lebensmitteln vorhanden ist.

5. Betrieb

- Das Schneidebrett ist bereit für die Verwendung, nachdem es sicher auf der Arbeitsfläche positioniert ist.
- Verwenden Sie scharfe Messer für beste Ergebnisse und um das Brett nicht zu beschädigen.
- Achten Sie darauf, in einer kontrollierten und sicheren Weise zu schneiden, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie einen Spatel oder eine Bürste, um Ablagerungen zu entfernen.
- Spülen Sie gründlich und lassen Sie das Brett an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.

7. Fehlersuche

- Wenn das Schneidebrett rutschig ist, überprüfen Sie die Arbeitsfläche auf Sauberkeit und stellen Sie sicher, dass das Brett nicht beschädigt ist.
- Bei Rissen oder tiefen Kratzern kann das Brett nicht mehr verwendet werden. Bitte ersetzen Sie es umgehend.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Das Produkt sollte nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 1800x700mm Wit (FKPGT187)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horecagelegenheden. De plank is gemaakt van hoogwaardige materialen en biedt een veilige en hygiënische werkoppervlakte voor het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in professionele keukens.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond wordt geplaatst om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik de snijplank alleen voor het snijden van voedsel. Vermijd het gebruik voor andere doeleinden om schade of letsel te voorkomen.
- Houd de snijplank schoon en vrij van voedselresten om besmetting te vermijden.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Een beschadigde snijplank kan ongewenste bacteriën huisvesten.

3. Product specificaties

- Afmetingen: 1800 x 700 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Geschikt voor professioneel gebruik
- Eenvoudig te reinigen en te onderhouden

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de snijplank op een schone, vlakke werktafel.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond droog en vrij van vet is.
3. Controleer of de snijplank stabiel staat en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
4. Bevestig optioneel antislip matten onder de snijplank voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Gebruik scherpe messen voor optimale snijprestaties.
- Snijd altijd op de bovenkant van de plank. Vermijd het gebruik van de zijkanten.
- Volg de richtlijnen voor voedselveiligheid tijdens het gebruik van de snijplank.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank goed drogen voordat deze weer wordt opgeborgen.
- Controleer regelmatig op scheurtjes of andere beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank schuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is. Gebruik antislip matten indien nodig.
- Probleem: Vlekken of geuren blijven aan de snijplank hangen.
Oplossing: Gebruik een mengsel van azijn en water om de plank te reinigen en vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- Dit product kan worden afgevoerd via reguliere kunststof afvalstromen.
- Raadpleeg lokale richtlijnen voor afvalbeheer voor de juiste verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: 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 1800x700mm

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una superficie de trabajo práctica y duradera, ideal para ambientes comerciales y domésticos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado únicamente para cortar alimentos. No utilizar para otros fines.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la tabla esté bien apoyada en la superficie de la mesa antes de usarla.
- Cuchillos Afilados: Maneje los cuchillos con cuidado para evitar lesiones.
- Limpieza Inmediata: Limpie la tabla después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Almacenamiento Seguro: Guarde en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1800x700mm
- Material: Plástico de alta calidad, resistente a cortes y fácil de limpiar
- Color: Blanco
- Grosor: 20mm
- Uso: Apto para contactarse con alimentos

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque la tabla de cortar en la mesa de trabajo en una superficie plana y estable.
- Paso 2: Asegúrese de que no haya objetos debajo de la tabla que puedan causar inestabilidad.
- Paso 3: Si es necesario, utilice un paño antideslizante entre la tabla y la superficie para mayor seguridad.
- Paso 4: Verifique que la tabla esté nivelada antes de comenzar a usarla.

5. Operación

- Utilice cuchillos afilados y mantenga la tabla limpia durante el uso.
- Corte todos los alimentos en la superficie de la tabla. No use la tabla como superficie de golpeo.
- Evite cortar alimentos congelados o extremadamente duros que puedan dañar la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos duros que puedan rayar la superficie.
- Enjuague bien y deje secar al aire para evitar la acumulación de humedad.
- Realice una revisión periódica de la tabla para detectar cualquier daño o desgaste.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se desliza en la mesa.
- Solución: Asegúrese de que la superficie de la mesa esté limpia y plana. Considere utilizar un paño antideslizante.
- Problema: Daños visibles en la superficie.
- Solución: Retire la tabla de uso. Evalúe si es necesario reemplazarla.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Al finalizar su vida útil, deséchelo en el contenedor correspondiente o hable con servicios de reciclaje local para su correcta eliminación.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PLANCHER DE COUPE POUR TABLE DE TRAVAIL 1800x700mm BLANC - FKPGT187

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le plancher de coupe pour table de travail FKPGT187. Cet équipement est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine, assurant un espace de travail propre et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Prévention des blessures : Évitez d'utiliser des couteaux émoussés pour réduire le risque de glissades.
- Matériaux : Ne pas exposer le produit à des températures extrêmes pour éviter toute déformation.
- Nettoyage : Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs pour préserver l'intégrité de la surface.
- Stockage : Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Utilisation : Ne pas utiliser le plancher de coupe pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu. Suivez toujours les recommandations de sécurité.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Le plancher de coupe FKPGT187 est fabriqué à partir de polypropylène de haute qualité, offrant une surface durable et facile à nettoyer.

Données techniques :

- Dimensions : 1800mm x 700mm
- Matériau : Polypropylène
- Couleur : Blanc
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 90°C
- Résistance aux chocs : Élevée

4. Installation et Mise en Place

- Localisez une surface de travail propre et sèche.
- Déballez le plancher de coupe et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez le plancher de coupe sur la table de travail. Assurez-vous qu'il repose à plat pour éviter tout glissement.
- Si nécessaire, fixez le plancher de coupe en place avec des clips spéciaux ou des bandes de fixation pour renforcer la stabilité.

5. Fonctionnement

Utilisez le plancher de coupe comme surface de préparation pour tous vos ingrédients. Assurez-vous de nettoyer toute surface après utilisation pour éviter la contamination croisée.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la surface avec de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyeur non abrasif.
- Rincez bien et laissez sécher à l'air.
- Évitez d'utiliser des éponges ou des tampons à récurer qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Si le plancher de coupe présente des déformations, assurez-vous qu'il n'a pas été exposé à des températures élevées ou à des chocs. Remplacez-le si nécessaire.
- Si des taches persistent après le nettoyage, utilisez un produit de nettoyage dédié pour éliminer les taches spécifiques.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, veuillez recycler ou éliminer le plancher de coupe de manière responsable. Ne pas jeter le produit dans les ordures ménagères.

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 Banco da Lavoro 1800x700mm Bianca

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da Taglio per Banco da Lavoro. Questo prodotto è progettato per fornire una superficie resistente e igienica per la preparazione degli alimenti. La tavola è realizzata in materiali di alta qualità per garantire durata e facilità d'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la tavola su una superficie stabile e piana.
- Evitare l'uso di coltelli o utensili che possano danneggiare la superficie.
- Pulire la tavola dopo ogni uso per prevenire contaminazioni.
- Non esporre la tavola a fonti di calore diretto.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive.
- In caso di danni, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Tavola da Taglio per Banco da Lavoro ha le seguenti specifiche tecniche:

- Dimensioni: 1800x700mm
- Colore: Bianco
- Materiale: Polipropilene

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un luogo adatto con una superficie stabile e piana.
2. Posizionare la tavola da taglio sulla superficie di lavoro.
3. Assicurarsi che la tavola non sia instabile e non possa scivolare.

5. Funzionamento

- Utilizzare sempre utensili affilati e appropriati per il tipo di alimento.
- Durante l'uso, evitare di lasciare cibi su di essa per periodi prolungati.
- Cambiare la tavola se si nota un segno di usura eccessivo o crepe.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la tavola con acqua calda e sapone neutro.
- Risciacquare e asciugare con un panno pulito.
- Per una disinfezione profonda, utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Conservare la tavola in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La tavola è scivolosa
Soluzione: Assicurarsi che sia posizionata su una superficie piana e stabile.
- Problema: Segni di usura visibili
Soluzione: valutare l'idoneità all'uso e considerare la sostituzione.

8. Smaltimento

- La tavola da taglio deve essere smaltita in conformità con le normative locali.
- Non gettare i rifiuti plastici nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania