

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: FKPGT188

Cutting board for work table - 1800x800mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1800x800mm White (Model: FKPgt188)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table 1800x800mm White. This high-quality cutting board is designed for professional use in commercial kitchens and food preparation areas. Made from durable materials, it provides a sturdy and sanitary surface for cutting, chopping, and food preparation tasks.

2. Safety Information

- Ensure the cutting board is placed on a stable, flat surface to prevent slippage.
- Do not use the cutting board for anything other than food preparation.
- Avoid exposing the cutting board to extreme temperatures; do not place it near direct heat sources.
- Regularly inspect the board for any signs of wear and tear. Do not use damaged boards to prevent cross-contamination.
- Cleaning and sanitizing the cutting board after each use is essential to maintain hygiene standards.

3. Product Specifications

- Model: FKPgt188
- Dimensions: 1800mm x 800mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White
- Thickness: 20mm
- Weight: 20kg
- Compliance: Meets EU food safety regulations.

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging.
2. Select a suitable location on your work table that is clean and flat.
3. Ensure the surface is free from debris and contaminants.
4. Place the cutting board onto the surface without any overhang.
5. For enhanced stability, consider using a non-slip mat underneath the board.
6. Ensure the board is secure before use.

5. Operation

- Use knives or cutting tools that are suitable for use on high-density polyethylene.
- Cut food items on the board, applying even pressure to avoid damaging the surface.
- For different food types, use separate boards to prevent cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm, soapy water after each use.
- For sanitization, immerse the board in a solution of 1 tablespoon of unscented liquid chlorine bleach in 1 gallon of water for 5 minutes.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry.
- Store the cutting board in a clean, dry area away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- If the board becomes warped or discolored, discontinue use and replace it.
- For minor scratches, lightly sand the surface with fine-grit sandpaper and re-sanitize thoroughly.
- If the board does not fit properly on the work table, ensure the table dimensions are compatible.

8. Disposal

- The Cutting Board for Work Table 1800x800mm White is made from recyclable materials. Dispose of it in accordance with local regulations governing plastic recycling.
- Always ensure that the cutting board is cleaned and sanitized before disposal.

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 Arbeitstisch 1800x800mm (Weiß)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das GGM Gastro Schneidebrett entschieden haben. Dieses hochwertige Schneidebrett ist ideal für den professionellen Einsatz in gastronomischen Betrieben. Mit einer großzügigen Fläche von 1800x800mm bietet es ausreichend Platz für alle Schneid- und Vorbereitungsarbeiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich auf stabilen, flachen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass die Unterseite des Brettes trocken und sauber ist, um ein Verrutschen während der Arbeit zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen, da das Material beschädigt werden kann.
- Bei der Verwendung scharfer Messer sollten Sie stets auf Ihre Hände und Finger achten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem kühlen, trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Maße: 1800x800 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Gewicht: 30 kg
- Einsatzbereich: Professionelle Gastronomie
- Lebensmittelsicher: Ja
- Pflegehinweise: Spülmaschinengeeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie eine geeignete, stabile Fläche für den Arbeitstisch, auf dem das Schneidebrett platziert werden soll.
2. Stellen Sie sicher, dass der Tisch sauber, trocken und frei von öligen Rückständen ist.
3. Legen Sie das Schneidebrett vorsichtig auf den Tisch, sodass es zentriert ist.
4. Überprüfen Sie, ob das Brett absolut stabil und nicht wackelig ist. Bei Bedarf können Sie Antirutschmatten unterlegen, um die Stabilität zu erhöhen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett, um Zutaten zu schneiden, zu hacken oder vorzubereiten.
- Versichern Sie sich, dass Sie geeignete Küchengeräte verwenden, um die Fläche nicht zu beschädigen.
- Nach der Benutzung reinigen Sie das Brett gründlich.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser.
- Für eine gründlichere Reinigung kann das Brett auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Vermeiden Sie abrasive Schwämme und Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Lagern Sie das Brett stehend oder aufrecht, um Verformungen zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Brett rutscht auf der Arbeitsfläche.
Lösung: Überprüfen Sie die Stabilität des Tisches und nutzen Sie gegebenenfalls Antirutschmatten.
- Problem: Brett hat Kratzer oder Dellen.
Lösung: Verwenden Sie keine scharfen oder harten Werkzeuge, um die Oberfläche zu bearbeiten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Das Brett kann auch in Recyclingzentren abgegeben werden, die Kunststoffe akzeptieren.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1800x800mm Wit

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1800x800mm Wit. Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een stevige, hygiënische werkruimte voor het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond is geplaatst om het risico van omvallen te voorkomen.
- Gebruik de snijplank uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden; vermijd contact met hete oppervlakken en scherpe voorwerpen die niet zijn bedoeld voor gebruik op de snijplank.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen en vervang deze indien nodig.
- Houd de snijplank schoon en vrij van voedselresten om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1800 mm x 800 mm
- Materiaal: Wit polyethyleen
- Dikte: 20 mm
- Geschikt voor: Professioneel gebruik in de horeca
- Gewicht: 25 kg
- Temperatuurbereik: -40°C tot +70°C
- Waterafstotend: Ja
- Kleurbestendig: Ja

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke werktafel of aanrecht.
2. Zorg ervoor dat de snijplank volledig op het werkoppervlak rust zonder overhang.
3. Bevestig de snijplank indien nodig met antislipmatten om verschuiven tijdens gebruik te voorkomen.
4. Controleer na installatie of de snijplank stevig en veilig is bevestigd.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik altijd een geschikt snijgereedschap om de levensduur van de snijplank te verlengen.
- Vermijd het gebruik van messen met een zandkleurige of beschadigde snijkant.
- Na gebruik, verwijder voedselresten en spoel de snijplank af met warm water en een mild reinigingsmiddel.

6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Voor grondigere reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden geplaatst, tenzij anders aangegeven.
- Controleer periodiek op slijtage en vervang de snijplank indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Gebruik antislipmatten of zorg voor een stabiele ondergrond.
- Probleem: Onvoldoende reiniging bij hardnekkige vlekken.
Oplossing: Laat de snijplank een tijdje weken in warm water voordat u deze schoonmaakt.
- Probleem: Snijplank vertoont krassen of beschadigingen.
Oplossing: Overweeg vervanging of gebruik een houtvuller voor kleine krassen.

8. Afvoer

Deze snijplank kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Bezoek lokale recyclingcentra voor informatie over het juiste afvalbeheer van plastic.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1800x800mm - Blanca

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 práctica y duradera para la preparación de alimentos en entornos comerciales y domésticos. Siga las instrucciones de este manual para asegurar un uso adecuado y seguro del producto.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo para uso en la preparación de alimentos.
- Superficie Resbaladiza: Evite movimientos bruscos en la tabla que puedan causar cortes.
- Cuchillos Afilados: Mantenga los cuchillos lejos del borde de la superficie.
- Calor Extremo: No exponga la tabla a temperaturas extremas.
- Limpieza: Mantenga la tabla limpia después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.
- Niños: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 1800mm x 800mm
- Color: Blanco
- Material: Polipropileno
- Resistencia a los productos químicos: Alta
- Superficie: Antibacteriana
- Uso: Ideal para cocinas comerciales y de restaurantes

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar el Producto: Retire la tabla de su empaque con cuidado.
2. Seleccionar Ubicación: Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
3. Fijar si es Necesario: Si se utiliza en una mesa de trabajo, asegúrese de que esté firme y no se deslice.
4. Proteger la Superficie de Trabajo: Para evitar daños, considere colocar la tabla sobre un mantel o cubierta de mesa.

5. Operación

- Utilice un cuchillo adecuado para cortar alimentos.
- Cambie de área de corte para evitar la acumulación de bacterias.
- Evite utilizar la tabla para otros fines que no sean la preparación de alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Cada Uso: Lave la tabla con agua caliente y jabón.
- Desinfección Regular: Utilice una solución desinfectante adecuada para superficies de cocina.
- Secado: Seque completamente la superficie antes de almacenarla.
- Revisiones Periódicas: Inspeccione la tabla regularmente en busca de signos de desgaste.

7. Solución de Problemas

- Superficie Dañada: Si observa cortes profundos o daños, se recomienda reemplazar la tabla.
- Manchas Persistentes: Intente usar bicarbonato sódico con agua caliente para manchas difíciles.
- Deslizamiento: Asegúrese de que la superficie de la mesa esté limpio y libre de grasa.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de este producto, asegúrese de disponer de él de manera responsable. Los materiales plásticos deben llevarse a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas adicionales, soporte técnico o información sobre el producto, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Planche à Découper pour Table de Travail 1800x800mm - FKPGT188

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la planche à découper FKPGT188. Ce produit est conçu pour des environnements de travail professionnels tels que les cuisines commerciales. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation en toute sécurité et optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement comme prévu : Cette planche à découper est destinée à des fins de préparation alimentaire uniquement.
- Évitez le contact avec les éléments coupants : Ne laissez pas la planche à découper à portée des enfants sans supervision.
- Risque de glissement : Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche avant de placer la planche.
- Matériau sûr : Fabriquée en polyéthylène de haute qualité, conforme aux normes de sécurité alimentaire.
- Chauffage : Ne placez pas la planche à découper au-dessus de sources de chaleur.
- Entreposage : Stockez dans un endroit propre et sec pour éviter la contamination.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Dimensions : 1800 x 800 mm
- Matériau : Polyéthylène de qualité alimentaire
- Couleur : Blanc
- Épaisseur : 20 mm
- Résistance aux chocs : Oui
- Résistant au lave-vaisselle : Oui

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement la planche à découper de son emballage.
2. Choisissez un emplacement stable et propre sur votre table de travail.
3. Vérifiez que la surface est sèche et exempte de débris avant de poser la planche à découper.
4. Placez la planche de manière à ce qu'elle soit entièrement sur la surface de la table.
5. Assurez-vous qu'il n'y a pas de mouvement lorsque la planche est en place.

5. Utilisation

- Pour une utilisation optimale, assurez-vous que la planche est propre avant chaque utilisation.
- Utilisez des couteaux adaptés aux surfaces en plastique pour éviter d'endommager la planche.
- Après utilisation, retirez tous les aliments et nettoyez la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour les taches tenaces, utilisez une brosse douce.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface.
- Ne pas mettre au four ou au micro-ondes.
- Assurez-vous qu'elle est complètement sèche avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse.
 - Vérifiez si la surface en dessous est propre et sèche.
- Problème : Rayures visibles.
 - Utilisez des couteaux adaptés pour minimiser les dommages.
- Problème : Mauvaises odeurs.
 - Nettoyez avec un mélange de vinaigre et d'eau pour neutraliser les odeurs.

8. Élimination

- Lorsque vous n'avez plus besoin de la planche à découper, procédez à une élimination responsable.
- Vérifiez les réglementations locales pour le recyclage du polyéthylène.
- Ne jetez pas dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro pour vos besoins culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere per Tavolo da Lavoro 1800x800mm Bianco (FKPGT188)

1. Informazioni Generali

Il tagliere per tavolo da lavoro FKPGT188 è progettato per garantire un'area di lavoro igienica e robusta per la preparazione degli alimenti. Realizzato in materiale di alta qualità, questo tagliere è ideale per ristoranti, catering e uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, controllare il tagliere per eventuali difetti o danni. Non utilizzare se danneggiato.
- Utilizzare il tagliere su superfici stabili e piane.
- Evitare il contatto con fonti di calore diretto o fiamme libere.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide per la pulizia.
- Tenere il tagliere lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.
- Non posizionare oggetti pesanti o appuntiti sul tagliere.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKPGT188
- Dimensioni: 1800 x 800 mm
- Materiale: Plastica alimentare di alta qualità
- Colore: Bianco
- Spessore: 25 mm
- Peso: 25 kg

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie di lavoro adatta e stabile.
2. Posizionare il tagliere sul tavolo, assicurandosi che sia centrato e ben bilanciato.
3. Se necessario, fissare il tagliere al tavolo usando viti o morsetti appropriati per garantire stabilità.
4. Verificare che la superficie sia liscia e priva di ostacoli prima di iniziare l'uso.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per preparare alimenti come frutta, verdura, carne e pesce.
- Utilizzare utensili affilati, ma evitare di colpire la superficie con forza eccessiva per prevenire graffi e danni.
- Per evitare contaminazioni, utilizzare utensili e taglieri diversi per alimenti crudi e cotti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il tagliere con acqua calda e sapone neutro.
- Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno pulito.
- Per una pulizia profonda, è possibile disinfettare il tagliere utilizzando una soluzione di acido acetico o prodotti specifici per la disinfezione dei materiali alimentari.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto per prevenire la formazione di muffe.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il tagliere si deforma.
Soluzione: Assicurarsi che sia utilizzato su una superficie piana e che non sia esposto a fonti di calore.
- Problema: Macchie o odori sul tagliere.
Soluzione: Utilizzare una soluzione di acqua e aceto per rimuovere macchie e disinfettare.
- Problema: Difficoltà nella pulizia.
Soluzione: Provare detergenti specifici per materiali plastici alimentari.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare il tagliere nell'indifferenziato. Smaltire nelle apposite strutture per materiali plastici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania