

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: FKPGT206

Cutting board for work table - 2000x600mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board for Work Table 2000x600mm - White (Model: FKPGT206)

1. General Information

The GGM Gastro Cutting Board is designed for professional kitchens and food preparation areas. Its durable construction ensures a reliable surface for chopping, slicing, and dicing while adhering to hygiene and safety standards essential for food service operations.

2. Safety Information

- Always place the cutting board on a flat, stable surface to prevent slipping.
- Use a knife suitable for the cutting board material to avoid damage.
- Do not use this cutting board for any purpose other than food preparation.
- Clean the board thoroughly before and after every use to adhere to hygiene standards.
- Inspect the cutting board regularly for any signs of wear or damage; replace if necessary.

3. Product Specifications

- Model: FKPGT206
- Dimensions: 2000 mm x 600 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White
- Weight: Approximately 15 kg
- Temperature Resistance: Up to 80°C
- Hygiene Standards: Complies with EN 1186 for food contact

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board and remove any protective materials.
2. Place the cutting board on a clean, dry work table that is stable and level.
3. Ensure the board is secured and does not shift when in use. If necessary, use a non-slip mat underneath for extra stability.
4. Make sure the workspace is free from contaminants before use.

5. Operation

- Use the cutting board for its intended purpose – food preparation.
- Ensure that all tools and equipment are clean before using them on the cutting board.
- Use a cutting motion appropriate for the blade of the knife to maintain the integrity of both the knife and the board.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm, soapy water, using a mild detergent.
- Rinse thoroughly with clean water to remove any soap residue.
- For deep cleaning, sanitize the board using a food-safe sanitizer.
- Air dry or wipe with a clean cloth to ensure complete drying.
- Do not put the cutting board in the dishwasher unless specified by the manufacturer.

7. Troubleshooting

- Issue: Surface scratches or knife marks.
 - Solution: Regularly inspect the board and sand down minor scratches using fine-grit sandpaper to maintain a smooth surface.
- Issue: The board is warping.
 - Solution: Store the board flat in a cool, dry place. Avoid exposure to extreme temperatures.

8. Disposal

- Dispose of the cutting board in accordance with local regulations regarding plastic waste. If damaged beyond repair, it may be recycled where facilities exist.

9. Contact

For further information or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 2000x600mm (weiß)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts für Arbeitstische! Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchste Funktionalität und Langlebigkeit zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Verwendung: Überprüfen Sie das Schneidebrett auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.
- Vermeidung von Verletzungen: Halten Sie das Schneidebrett auf einer stabilen Oberfläche, um ein Verrutschen während der Nutzung zu vermeiden.
- Materialhinweis: Das Produkt besteht aus lebensmittelechtem Kunststoff. Verwenden Sie es ausschließlich für Lebensmittel, um Verunreinigungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Schneidebrett vor und nach Gebrauch gründlich, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Temperaturbeständigkeit: Vermeiden Sie den Kontakt mit extrem heißen Gegenständen, um Verformungen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 2000mm x 600mm
- Material: Lebensmittelechter Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Gewicht: 15 kg
- Anwendung: Für den gewerblichen Einsatz in der Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch, auf dem das Schneidebrett platziert werden soll, stabil und eben ist.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Tisches gründlich.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf der Tischplatte und drücken Sie es leicht an, um Stabilität zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie nach der Platzierung, ob das Brett plan und fest sitzt.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für die Zubereitung und das Schneiden von Lebensmitteln.
- Bei der Nutzung empfiehlt es sich, scharfe Küchenmesser zu verwenden, um Ergonomie und Effizienz zu erhöhen.
- Lagern Sie das Brett nach jedem Gebrauch an einem trockenen und kühlen Ort.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder Scheuerstoffe, die das Material beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Brett gründlich ab, um Wasseransammlungen zu vermeiden und Schimmelbildung vorzubeugen.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Schneidebrett rutscht auf der Tischplatte.
- Lösung: Überprüfen Sie die Stabilität des Tisches und stellen Sie sicher, dass das Brett korrekt platziert ist.
- Problem: Sichtbare Risse oder Beschädigungen.
- Lösung: Das Produkt darf nicht mehr verwendet werden. Wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie bei Bedarf das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Das Produkt darf nicht in die Umwelt gelangen und sollte in geeigneten Recyclingbehältern entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anmerkungen zu Ihrem Produkt kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 2000x600mm Wit (FKPGT206)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is geschikt voor een breed scala aan voedselbereidingen. Gemaakt van hoogwaardig materiaal dat zorgt voor duurzaamheid en hygiëne.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het beoogde doel: voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank schoon en droog is voordat u deze gebruikt om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleren op beschadigingen vóór gebruik; vervang de snijplank bij zichtbare tekenen van slijtage of scheuren.
- Houd de snijplank uit de buurt van hittebronnen om vervorming of schade te voorkomen.
- Gebruik veilige snijtechnieken en houd messen scherp om ongevallen te minimaliseren.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000 x 600 mm
- Materiaal: Polyethyleen
- Kleur: Wit
- Geschikt voor contact met voedsel: Ja
- NSF-goedgekeurd: Ja
- Temperatuurbestendigheid: tot 70°C

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond, zoals een werktafel.
- Zorg ervoor dat de snijplank stevig ligt en niet draait of verschuift tijdens het gebruik.
- Indien nodig kan de snijplank worden vastgezet met een antislipmat of clips voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Gebruik de snijplank voor het bereiden, snijden en hakken van voedsel.
- Rug- en snijtechnieken aanleren om efficiënt en veilig te werken.
- Bij het gebruik van verschillende voedselsoorten, gebruik aparte snijplanken om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor dieptereiniging kan de snijplank in de bovenste lade van de vaatwasser worden geplaatst.
- Controleer regelmatig op slijtage en reinig eventuele sneden of krassen met een schuurmiddel.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmel en bacteriën te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is vervormd.
 - Oplossing: Vermijd het plaatsen in de buurt van een hittebron. Laat indien nodig afkoelen en op een vlakke ondergrond liggen om weer in vorm te komen.
- Probleem: Schimmelvorming.
 - Oplossing: Reinig grondig met een bleekoplossing en zorg voor een goede droogtijd.

8. Afvalverwerking

- Deze snijplank is volledig recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste manier van afvalverwerking.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- 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 2000x600mm Blanca (FKPGT206)

1. Información General

La tabla de cortar FKPGT206 es un producto diseñado para ser utilizado en entornos profesionales y domésticos en la preparación de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Esta tabla de cortar está destinada únicamente para el corte y preparación de alimentos.
- No utilizar la tabla para cortar materiales duros como huesos o metales, ya que podría dañarla.
- Mantener la superficie de la tabla limpia y seca para evitar el crecimiento de bacterias.
- Evitar el uso de cuchillos afilados en exceso que puedan dañar la superficie.
- Guardar la tabla en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor.
- Recomendamos el uso de un soporte antideslizante si la tabla se utiliza en un área inestable.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: FKPGT206
- Dimensiones: 2000mm x 600mm
- Material: Plástico de alta calidad, color blanco
- Uso: Profesional y doméstico
- Cumple con las normativas de seguridad alimentaria

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de tener un espacio de trabajo limpio y despejado.
2. Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
3. Si desea utilizarla sobre una mesa, asegúrese de que la mesa esté nivelada.
4. Verifique que la tabla no esté dañada antes de su uso.
5. La tabla no requiere montaje adicional.

5. Operación

- Al usar la tabla, asegúrese de que esté limpia y seca.
- Utilice cuchillos adecuados y evite cortar directamente sobre el plástico con cuchillos extremadamente afilados.
- Realice cortes en movimientos firmes y controlados para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Enjuague con agua limpia y deje secar al aire.
- Para desinfectar, utilice soluciones apropiadas para superficies de alimentos.
- Almacene en un lugar seco para prolongar su vida útil.

7. Resolución de Problemas

- Si la tabla presenta deformaciones, evite exponerla a temperaturas extremas.
- En caso de daños visibles, evalúe si la tabla debe ser reemplazada.
- Si la superficie tiene manchas difíciles, se recomienda el uso de blanqueadores seguros para alimentos.

8. Eliminación

La tabla de cortar FKPGT206 debe ser eliminada de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de plásticos. No deseche en vertederos. Considere la posibilidad de reciclar.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Planche à Découper pour Table de Travail 2000x600mm - FKPGT206

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour votre espace de travail. Ce produit est conçu pour offrir une surface de découpe durable et efficace. Veuillez lire attentivement ce manuel afin d'assurer une utilisation appropriée et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Cette planche à découper est conçue uniquement pour un usage professionnel dans les cuisines et les environnements de restauration.
- Risques : Ne pas utiliser avec des ustensiles tranchants de manière imprudente. Les bords peuvent être tranchants.
- Stockage : Garder hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Produits chimiques : Ne pas exposer à des produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la planche.
- Surfaces glissantes : Assurez-vous que la surface de travail est stable et non glissante avant l'utilisation.
- Vérification régulière : Inspectez régulièrement la planche pour tout dommage ou usure.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : FKPGT206
- Dimensions : 2000 mm x 600 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Épaisseur : 25 mm
- Couleur : Blanc
- Poids : 20 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 60°C
- Caractéristiques : Antibactérien, résistant aux chocs, facile à nettoyer.

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez un emplacement plat et stable sur votre table de travail.
2. Installations requises : Vérifiez que la surface est propre et exempte de débris.
3. Positionnement : Placez la planche à découper sur le dessus de la table de travail.
4. Stabilisation : Assurez-vous que la planche est bien centrée et stable avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Utilisez la planche pour couper, hacher et préparer des aliments. Ne posez pas d'objets lourds ou tranchants directement sur la planche sans précaution.
- Ustensiles recommandés : Utilisez des couteaux tranchants et appropriés sans écrire sur la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Désinfection : Désinfectez la planche avec un désinfectant alimentaire régulièrement.
- Stockage : Rangez la planche dans un endroit propre et sec. Ne pas empiler sous d'autres lourdeurs.

7. Dépannage

- Problème : Rayures ou dommages visibles.
- Solution : Remplacer la planche si elle est trop endommagée.
- Problème : Surface glissante.
- Solution : Assurez-vous que la surface de travail est stable avant utilisation.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper avec les déchets ménagers. Consultez les directives locales sur le recyclage du plastique.
- Déposez-la dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de choisir notre produit. Nous vous souhaitons une excellente expérience de découpe avec notre planche à découper pour table de travail.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 2000x600mm - FKPGT206

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio FKPGT206 è progettata per l'uso professionale in cucine commerciali e ambienti di preparazione alimentare. Realizzata in materiale di alta qualità, offre una superficie resistente e facile da pulire, ideale per garantire standard igienici elevati.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e livellata.
- Manipolazione: Non sollevare la tavola da taglio con oggetti pesanti sopra. Usare sempre guanti protettivi per evitare lesioni durante la movimentazione.
- Uso degli Utensili: Utilizzare solo coltelli e utensili adatti per evitare danneggiamenti e infortuni.
- Pulizia: Prestare attenzione durante il lavaggio per evitare il taglio delle mani. Non utilizzare spugne abrasive.
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto e al riparo da fonti di calore diretto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKPGT206
- Dimensioni: 2000 mm x 600 mm
- Materiale: Polietilene alto impatto
- Colore: Bianco
- Spessore: 20 mm
- Resistente agli urti e agli agenti chimici
- Superficie antiscivolo

4. Installazione e Montaggio

1. Trovare una posizione adeguata sul tavolo da lavoro, assicurandosi che sia stabile e ben supportato.
2. Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima di posizionare la tavola da taglio.
3. Collocare la tavola da taglio sulla superficie del tavolo, assicurandosi che sia centrata e ben posizionata.
4. Se necessario, utilizzare supporti antiscivolo per garantire la stabilità della tavola durante l'uso.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola da taglio per preparare gli alimenti come frutta, verdura e carne.
- Assicurarsi di pulire la superficie dopo ogni utilizzo per mantenere standard igienici adeguati.
- Evitare di utilizzare la tavola per oggetti non alimentari per prevenire contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e detergente non abrasivo dopo ogni utilizzo.
- Per una disinfezione più profonda, utilizzare una soluzione di aceto bianco o una soluzione disinfettante alimentare.
- Evitare di lavare in lavastoviglie se il materiale non è specificamente indicato come lavabile in lavastoviglie.
- Conservare in un luogo asciutto al termine della pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La tavola da taglio si muove.
Soluzione: Assicurarsi che la superficie di appoggio sia livellata e considerare l'uso di tappetini antiscivolo.
- Problema: Segni o graffi sulla superficie.
Soluzione: I segni superficiali sono normali. Tuttavia, evitare l'uso di utensili metallici per estendere la vita della tavola.

8. Smaltimento

Il prodotto è riciclabile. Si consiglia di smaltire la tavola da taglio secondo le normative locali per il riciclaggio della plastica. Non gettare nel regolare rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania