

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: FKPGT207

Cutting board for work table - 2000x700mm - 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 2000x700mm White (Model: FKP-GT207)

1. General Information

The GGM Gastro Cutting Board is designed for use in commercial kitchens and food preparation areas. Made from high-density polyethylene, this cutting board provides a durable and hygienic surface for all your food preparation tasks. The dimensions of 2000mm x 700mm make it an ideal fit for work tables, ensuring ample workspace for chefs and kitchen staff.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended for food preparation in commercial kitchens or catering services only.
- User Safety: Always use sharp knives when cutting; ensure your hands are dry to prevent slips.
- Cleaning: Clean the cutting board after each use to prevent cross-contamination. Do not use abrasive cleaners that could damage the surface.
- Chemical Safety: Do not expose the cutting board to harsh chemicals or acids as they may degrade the material.

3. Product Specifications

- Model: FKP-GT207
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Dimensions: 2000mm x 700mm
- Color: White
- Weight: 30 kg

4. Setup and Installation

- Step 1: Ensure that the work table surface is clean and free from any debris.
- Step 2: Place the cutting board on the work table ensuring it is stable and secure. Ensure that the edges of the board are aligned with the edges of the table for optimum safety.
- Step 3: Use non-slip mats if required for additional stability during operation, especially in busy kitchen environments.

5. Operation

- For best results, use a designated knife for different food types (meat, vegetables, etc.) to avoid cross-contamination.
- Always ensure the cutting board is stable before beginning any slicing or chopping tasks.
- Rotate the cutting board regularly to use all sides evenly and to prolong its lifespan.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with hot, soapy water and a clean sponge or cloth.
- For sanitation, use a food-safe disinfectant spray; allow it to sit for 5 minutes before rinsing.
- Store the cutting board in a clean, dry location to prevent mold growth and damage.

7. Troubleshooting

- Issue: Board appears warped or damaged.
 - Solution: Check if the board has been exposed to extreme heat or weight. Contact customer support if you cannot resolve the issue.
- Issue: Staining on the board.
 - Solution: Use a baking soda paste to scrub the stained area, then rinse well.

8. Disposal

When disposing of the cutting board, consider recycling options if available. Ensure to dispose of it in accordance with local waste disposal regulations to minimize environmental impact.

9. Contact

For any questions, concerns, or assistance, please reach out to us using the following contact information:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Your satisfaction and safety are our top priorities.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 2000x700mm (Weiß)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts für Arbeitstische! Dieses langlebige und robuste Schneidebrett ist ideal für gastronomische Einrichtungen, Fertigungsunternehmen und Küchendienstleistungen. Entwickelt, um den höchsten Hygienestandards zu entsprechen und gleichzeitig Ihre Arbeitsabläufe effizient zu gestalten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Oberfläche des Brettes sauber, um Lebensmittelkontamination zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Schnittutensilien, um Beschädigungen des Brettes zu vermeiden.
- Setzen Sie das Brett keiner extremen Hitze oder Kälte aus.
- Der Umgang mit scharfen Messern sollte vorsichtig erfolgen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen oder Rissen im Brett beenden Sie die Nutzung um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Schneidebrett für Arbeitstisch 2000x700mm
- Farbe: Weiß
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Abmessungen: 2000mm x 700mm x 20mm
- Gewicht: 15 kg
- Reinigung: Spülmaschinenfest
- Verwendung: Geeignet für die Verarbeitung von Lebensmitteln

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf der das Schneidebrett platziert wird, eben und stabil ist.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf der Arbeitsfläche und stellen Sie sicher, dass es nicht wackelt.
 - Überprüfen Sie den Abstand zwischen der Kante des Tisches und dem Brett, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß sitzt.
- Reinigen Sie die gesamte Oberfläche vor der ersten Verwendung gründlich.

5. Betrieb

- Halten Sie die Arbeitsfläche, einschließlich des Schneidebretts, stets sauber.
- Verwenden Sie saubere Utensilien und Schutzhandschuhe, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Schneiden Sie Lebensmittel gleichmäßig und vermeiden Sie übermäßigen Druck auf das Brett.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie das Brett nach der Reinigung gründlich ab, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlerbehebung

- If the surface appears stained or damaged, consider replacing the board.
- Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an den Kundenservice unter den angegebenen Kontaktdaten.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- In der Regel kann das Brett im Restmüll entsorgt werden, überprüfen Sie jedoch lokale Vorgaben.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR SNIJBORD VOOR WERKTAFEL 2000X700MM WIT FKPGT207

1. Algemene Informatie

Dit snijbord is ontworpen voor gebruik op werktafels in professionele keukens en horecagelegenheden. Het biedt een stevige en duurzame werkruimte voor het snijden, hakken en voorbereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijbord uitsluitend voor de bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat het snijbord op een vlakke en stabiele ondergrond is geplaatst om schuiven en kantelen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Reinig het snijbord regelmatig om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik tijdens het snijden altijd een snijhulp of een stabiliserend middel om snijwonden te voorkomen.
- Vermijd contact met vlammen of hoge temperaturen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000 mm x 700 mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Wit
- Gewicht: 25 kg
- Temperatuurbestendigheid: tot 70°C
- Geschikt voor contact met voedsel volgens Europese richtlijnen.

4. Installatie en Opstelling

- Kies een geschikte plek op uw werktafel waar het snijbord permanent kan worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat het snijbord op een schone, droge en vlakke ondergrond ligt.
- Plaats het snijbord in het midden van de tafel om een goede bereikbaarheid te waarborgen.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het bord is voor het veilig werken met verschillende keukengereedschappen.
- Gebruik indien nodig antislipmatten onder het snijbord om stabiliteit te verhogen.

5. Operatie

- Voordat u het snijbord gaat gebruiken, zorg ervoor dat het volledig schoon is en vrij van vuil of vet.
- Snijd alleen voedselproducten op het bord en vermijd het gebruik van niet-voedselproducten.
- Gebruik altijd een scherp mes voor een efficiënte snijervaring en om onnodige druk te vermijden.
- Vermijd het oversteken van scherpe apparatuur over het bord om schade aan het oppervlak te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het snijbord na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Laat het snijbord volledig drogen voordat u het opbergt of de volgende keer gebruikt.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Kras of beschadiging op het oppervlak: Dit kan meestal worden voorkomen door het gebruik van een snijmat of snijhulp.
- Schoonmaakproblemen: Indien voedselresten vast komen te zitten, laat dan een mengsel van water en azijn enkele minuten inweken voordat u het schoonmaakt.
- Instabiliteit: Controleer of het snijbord goed is geplaatst en niet op een oneffen oppervlak staat. Gebruik antislipmatten als dat nodig is.

8. Afvoer

- Dit snijbord kan worden gerecycled. Volg lokale richtlijnen voor kunststofafval om het op de juiste manier te verwijderen.
- Zorg ervoor dat het snijbord grondig gereinigd is voordat u het weggooit of recyclet.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tablero de Corte para Mesa de Trabajo 2000x700mm Blanco

1. Información General

Este tablero de corte está diseñado para su uso en entornos profesionales, como cocinas comerciales y establecimientos de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y una superficie de trabajo sanitaria.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y seca antes de usar el tablero.
- Evite el contacto con fuentes de calor extremo para evitar deformaciones.
- No utilice utensilios afilados que puedan dañar la superficie.
- Limpie el tablero inmediatamente después de su uso para evitar la proliferación de bacterias.
- Mantenga el tablero en un lugar estable y seguro para evitar caídas y lesiones.
- Siga las indicaciones de limpieza y mantenimiento para garantizar la seguridad de los alimentos.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2000mm x 700mm
- Material: Polipropileno de alta calidad
- Color: Blanco
- Uso: Profesional, en cocina y gastronomía
- Superficie: Antibacteriana y fácil de limpiar
- Certificación: Cumple con las normativas de seguridad alimentaria

4. Configuración e Instalación

- Desembalar el tablero y verificar que no haya daños visibles.
- Colocar el tablero sobre una superficie plana y estable.
- Asegurarse de que no haya objetos afilados ni sobrecalentados en la superficie.
- Si es necesario, fijar el tablero a la mesa asegurándolo con cintas antideslizantes para mayor estabilidad.

5. Operación

- Antes de usar, asegúrese de que el tablero esté limpio.
- Utilice cuchillos y utensilios adecuados para prevenir daños.
- Use el tablero exclusivamente para preparar alimentos; evite utilizarlo para otros fines.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tablero con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Para desinfectar, emplee una solución de agua y vinagre, o un desinfectante aprobado.
- Almacene en un lugar seco y bien ventilado.

7. Solución de Problemas

- Problema: Manchas persistentes.
Solución: Use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para frotar suavemente la superficie.
- Problema: Deformación del tablero.
Solución: Asegúrese de que el tablero no esté expuesto a altas temperaturas y colóquelo en una superficie plana.

8. Eliminación

- El tablero de corte puede ser reciclado de acuerdo con las normativas locales de reciclaje.
- No arroje a la basura común. Consulte con su proveedor local sobre la correcta eliminación de productos de polipropileno.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte con nosotros en:

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 2000x700mm - FKPGT207

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Planche à Découper pour Table de Travail 2000x700mm. Ce produit est conçu pour répondre à des normes élevées de qualité et de performance, idéal pour un usage professionnel dans les cuisines et environnements de travail.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Cette planche à découper est destinée uniquement à la découpe de nourriture. Ne pas l'utiliser pour d'autres objets tels que des outils ou des ustensiles de cuisine non alimentaires.
- Surfaces Stables : Assurez-vous que la planche est placée sur une surface stable pour éviter les glissades.
- Éviter la Chaleur Élevée : Ne placez pas la planche près de sources de chaleur extrêmes.
- Produit Antidérapant : Si la planche est dotée d'un revêtement antidérapant, assurez-vous de son intégrité avant chaque utilisation.
- Nettoyage : Nettoyez la planche avant et après chaque utilisation pour prévenir la contamination croisée.
- Conservation : Évitez de plier ou d'exposer la planche à des charges excessives.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2000x700mm
- Poids : 8.5 kg
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Blanc
- Résistant aux bactéries : Oui
- Compatible Lave-Vaisselle : Oui

4. Configuration et Installation

1. Emplacement : Choisir un emplacement sur votre table de travail qui soit stable, plat et facilement accessible.
2. Installation :
 - Placez la planche à découper sur la surface de la table.
 - Assurez-vous que les bords de la planche ne dépassent pas de la table pour éviter les accidents.
3. Vérification : Avant de l'utiliser, assurez-vous que la planche est correctement positionnée et ferme.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Utilisez la planche pour couper, trancher et préparer des aliments.
- Techniques de Coupe : Assurez-vous d'utiliser des couteaux appropriés pour éviter d'endommager la surface de la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Lave-Vaisselle : La planche est compatible avec le lave-vaisselle.
- Désinfection : Pour une désinfection supplémentaire, utilisez une solution de vinaigre ou un désinfectant alimentaire.
- Stockage : Conservez la planche dans un endroit sec et propre, à l'abri de la lumière directe du soleil.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse
 - Solution : Vérifiez la surface de la table pour toute irrégularité. Assurez-vous que la planche est bien placée.
- Problème : Rayures sur la surface
 - Solution : Utilisez des couteaux appropriés et évitez les ustensiles en métal qui pourraient endommager la surface.
- Problème : Odeur persistante

- Solution : Lavez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau, ou utilisez un désinfectant pour cuisine.

8. Élimination

Lorsque vous décidez de vous débarrasser de votre planche à découper, veuillez suivre les réglementations locales pour le recyclage des plastiques. Ne la jetez pas dans la nature.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre Planche à Découper. Nous espérons qu'elle vous apportera une satisfaction totale !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere per Tavolo di Lavoro 2000x700mm Bianco (FKPGT207)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Tagliere per Tavolo di Lavoro 2000x700mm Bianco. Questo prodotto è progettato per offrire una superficie di lavoro durevole e igienica, ideale per la preparazione e il taglio degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere esclusivamente per scopi alimentari.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore e fiamme.
- Evitare l'uso di coltelli affilati che potrebbero danneggiare la superficie del tagliere.
- Assicurarsi che il tagliere sia posizionato su una superficie stabile e pianeggiante per evitare scivolamenti.
- Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia.
- Controllare regolarmente il tagliere per eventuali segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2000x700mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Colore: Bianco
- Spessore: 20mm
- Resistente agli urti e facilmente lavabile
- Superficie antiaderente per facilitare il taglio e la preparazione degli alimenti

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il tagliere dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il tagliere sulla superficie del tavolo di lavoro, assicurandosi che sia ben stabile.
- Se necessario, utilizzare dei supporti per garantire che il tagliere rimanga fermo durante l'uso.
- Verificare che non ci siano oggetti o polvere sotto il tagliere prima di iniziare a utilizzarlo.

5. Operazione

- Utilizzare utensili da cucina appropriati per il taglio.
- Non esercitare una pressione eccessiva durante l'uso per evitare di danneggiare la superficie del tagliere.
- Evitare di tagliare cibi congelati o estremamente duri senza un'adeguata protezione per la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il tagliere con acqua calda e detergente neutro.
- Per una pulizia approfondita, utilizzare una soluzione di acqua e aceto bianco.
- Asciugare completamente il tagliere prima di riporlo.
- Conservare il tagliere in un luogo fresco e asciutto per mantenerne la qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di graffi o segni sulla superficie, utilizzare carta vetrata fine per levigare leggermente la zona interessata.
- Se il tagliere peggiora con l'uso, considerare l'acquisto di un nuovo tagliere per garantire pratiche di preparazione degli alimenti sicure.

8. Smaltimento

- Al termine della sua vita utile, smaltire il tagliere in conformità con le norme locali per il riciclaggio della plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania