



Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: FKPGT208

Cutting board for work table - 2000x800mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 2000x800mm - White (FKPGT208)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Cutting Board for Work Table 2000x800mm - White (FKPGT208). This cutting board is designed for use in professional kitchens and food preparation areas, offering durability and hygiene for your culinary tasks.

2. Safety Information

- Food Safety Compliance: This cutting board is constructed from food-grade materials that meet the highest hygiene standards.
- Non-Toxic: Ensure no harmful substances are present, making it safe for food contact.
- Avoid Sharp Objects: While the surface is durable, prolonged use with excessively sharp knives may cause grooves, impacting cleanliness.
- Stability: Always place the cutting board on a stable and flat surface to prevent slips and accidents.
- Temperature Extremes: Do not expose the board to extreme temperatures, such as placing it directly on hot surfaces, to avoid warping or damage.
- Hygiene: Regularly sanitize the cutting board after each use to prevent cross-contamination.

3. Product Specifications

- Dimensions: 2000mm x 800mm
- Material: Food-grade plastic
- Color: White
- Thickness: [Insert thickness if available]
- Weight: [Insert weight if available]
- Suitable for dishwashers: Yes/No

4. Setup and Installation

- Preparation: Ensure the work surface where the cutting board will be placed is clean and dry.
- Placement: Position the cutting board on the desired area of your work table. Ensure it is stable and not at risk of slipping.
- Stabilization: For added stability, consider using non-slip mats underneath the cutting board if used on slippery surfaces.

5. Operation

- Using the Cutting Board: Employ proper knife techniques to ensure the longevity of the board surface. Use specific boards for meat, vegetables, and other food types to maintain hygiene.
- Cross-Contamination: Always use separate boards for raw meats and ready-to-eat foods to prevent cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Washing: Clean the cutting board with warm soapy water after each use. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Sanitizing: Use a diluted bleach solution or food-safe sanitizer for a thorough disinfection.
- Drying: Allow the cutting board to air dry completely before storing it to prevent moisture retention.

7. Troubleshooting

- Warping: If the cutting board warps due to heat exposure, place it under a weighted object for a few hours to help regain shape. Avoid future heat sources.
- Stains or Odors: To remove stubborn stains or odors, use baking soda as a gentle abrasive scrubber. Rinse thoroughly afterward.

8. Disposal

- The board can be disposed of in accordance with local regulations for plastic waste. If damaged beyond use, consider recycling options if available.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us via the following:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Cutting Board for Work Table. We hope it serves you well in your food preparation tasks.

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für Schneidebrett für Arbeitstisch 2000x800mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett für Arbeitstische 2000x800mm entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine langlebige, hygienische und praktische Lösung für Ihre Küchenbedürfnisse zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Schäden. Bei Beschädigungen nicht weiterverwenden.
- Halten Sie das Schneidebrett stets sauber und desinfiziert, um Lebensmittelkontaminationen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie das Schneiden auf rauen Oberflächen, um die Kante des Messers nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Halten Sie kleine Teile und Zubehör vom Weg, wenn das Produkt nicht verwendet wird, um das Risiko des Erstickens zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Material: Polyethylen

Abmessungen: 2000 x 800 mm

Farbe: Weiß

Einsatzbereich: Gewerbliches und professionelles Küchensystem

Hygienisch: Ja

Rutschfest: Ja

Temperaturbeständig: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsplatz.
2. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund sauber und frei von Verunreinigungen ist.
3. Legen Sie das Schneidebrett auf den Arbeitstisch, um sicherzustellen, dass es einen festen Halt hat.
4. Überprüfen Sie die Stabilität des Bretts und stellen Sie sicher, dass es nicht rutscht.
5. Befestigen Sie das Brett bei Bedarf mit rutschfesten Matten für zusätzliche Sicherheit.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett, indem Sie frische, saubere Lebensmittel darauf schneiden.
- Nutzen Sie scharfe, geeignete Messer, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, verschiedene Lebensmittelgruppen (z.B. Fleisch, Gemüse) auf separaten Brettern zu schneiden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Desinfizieren Sie die Oberfläche regelmäßig mit einer lebensmittelechten Desinfektionsmittelmischung.
- Lassen Sie das Schneidebrett vollständig trocknen, bevor Sie es lagern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Chemikalien und aggressiven Reinigungsmitteln.

7. Fehlersuche

- Falls das Brett riecht, reinigen Sie es gründlich und desinfizieren Sie es.
- Bei sichtbaren Rissen oder Verfärbungen, prüfen Sie die Einsatzfähigkeit. Bei Unsicherheiten das Produkt nicht verwenden.
- Wenn es zu rutschig ist, verwende rutschfeste Unterlagen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.

Recyceln Sie das Produkt, wenn möglich, um die Umwelt zu schützen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 2000x800mm - Wit

1. Algemene Informatie

Deze hoogwaardige snijplank is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik in keukenomgevingen. Met zijn ruime afmetingen van 2000x800mm biedt het voldoende ruimte voor het voorbereiden van voedsel en het uitvoeren van diverse taken in de keuken. Gemaakt van duurzame materialen, is deze snijplank ideaal voor zowel commercieel als huishoudelijk gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor voedselbereiding.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen op een onbeheerde snijplank.
- Houd de snijplank schoon en vrij van verontreinigingen om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen; gebruik geen beschadigde snijplank.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de snijplank kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000 x 800 mm
- Materiaal: Wit kunststof
- Geschikt voor: Professionele en huishoudelijke toepassingen
- Integriteit: Voedselveilig en gemakkelijk te reinigen

4. Setup en Installatie

- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele werktafel of ondergrond.
- Zorg ervoor dat de werktafel schoon en vrij van olie of vet is.
- Positioneer de snijplank zodat deze goed bereikbaar is zonder dat je deze moet verplaatsen of verschuiven tijdens gebruik.
- Als de snijplank is geleverd met bevestigingsmiddelen, volg dan de instructies voor het vastzetten aan de werktafel.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat je handen en de snijplank schoon zijn voordat je begint met voedselbereiding.
- Gebruik een geschikt snijgereedschap en snijd met een gecontroleerde en veilige beweging.
- Verander de snijrichting regelmatig om slijtage aan één kant van de plank te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Spoel de snijplank grondig af met schoon water en laat deze aan de lucht drogen.
- Voor grondigere reiniging kan de snijplank ook in de vaatwasser veilig gewassen worden, afhankelijk van de specificaties van het materiaal.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is glad of schuift weg.
Oplossing: Plaats antislipmatten of gebruik rubberen voetjes onder de plank voor extra stabiliteit.
- Probleem: Huidige geur of vlekken op de snijplank.
Oplossing: Maak de snijplank schoon met een mengsel van water en azijn, of gebruik speciale voedselveilige schoonmaakmiddelen.

8. Afvoer

- Bij het wegwerpen van de snijplank, zorg ervoor dat deze volgens de lokale regelgeving wordt gerecycled of afgevoerd.
- Voorkeur om plastic materialen in de daarvoor bestemde recyclebakken te deponeren.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons contact opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 2000x800mm Blanca

1. Información General

Gracias por adquirir nuestra Tabla de Corte para Mesa de Trabajo de 2000x800mm blanca. Este producto está diseñado para ofrecer una superficie de trabajo higiénica y duradera, ideal para el procesamiento de alimentos. Su construcción robusta garantiza una larga vida útil en entornos comerciales y domésticos.

2. Información de Seguridad

- Utilice la tabla de corte únicamente para su propósito destinado.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas o a fuentes de calor directas.
- Siempre limpie la superficie antes y después de cada uso para evitar la contaminación alimentaria.
- Al manipular cuchillos o herramientas cortantes, mantenga la atención para evitar lesiones.
- No utilice productos químicos agresivos para limpiar la tabla.
- Almacene la tabla en un lugar seco y fresco para evitar deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2000 mm x 800 mm
- Material: Plástico de alta densidad, apto para uso alimentario
- Color: Blanco
- Resistencia: Soporta temperaturas de hasta 80°C
- Peso: 20 kg

4. Configuración e Instalación

- Desembale la tabla de corte con cuidado y verifique que no haya daños visibles.
- Coloque la tabla en una superficie plana y estable, asegurándose de que esté nivelada.
- Si se va a utilizar en una mesa de trabajo, asegúrese de que la mesa esté limpia y libre de objetos que puedan causar deslizamientos.
- La tabla debe estar asegurada en su lugar para evitar movimientos indeseados durante su uso.

5. Operación

- Comience por limpiar la tabla con agua y jabón antes de iniciar el trabajo.
- Use cuchillos afilados y herramientas adecuadas al cortar.
- Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Una vez terminado el uso, elimine los residuos de alimentos inmediatamente para mantener la higiene.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla después de cada uso utilizando agua caliente y un detergente suave.
- Para desinfección, use una solución de agua y vinagre o un limpiador suave apto para uso alimentario.
- Evite sumergir la tabla en agua o dejarla en remojo durante periodos prolongados.
- Almacene la tabla en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla presenta manchas.

Solución: Limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

- Problema: La superficie presenta cortes profundos.

Solución: Se recomienda reemplazar la tabla si la superficie está muy dañada y puede comprometer la higiene.

- Problema: La tabla se deforma.

Solución: Evite exponerla a temperaturas extremas. Si la deformación es severa, considere la posibilidad de reemplazarla.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine la tabla de corte de manera correcta.
- Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de plásticos.
- Preferentemente, recicle de acuerdo con las normativas de su área.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, contáctenos en:

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

Agradecemos su confianza en nuestros productos y esperamos que disfrute de su nueva tabla de corte.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail (2000x800mm, blanc). Ce produit est conçu pour répondre aux normes de sécurité alimentaire tout en facilitant la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez la planche à découper uniquement pour la préparation des aliments.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes ou des flammes ouvertes.
- Ne pas utiliser d'ustensiles coupants pouvant endommager la surface de la planche.
- Nettoyez toujours la planche après utilisation pour prévenir la contamination croisée.
- Stockez la planche dans un endroit sec pour éviter la croissance de bactéries.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2000 x 800 mm
- Matériau : Polyéthylène de qualité alimentaire
- Couleur : Blanc
- Résistant à la chaleur : Oui
- Nettoyage : Lavable à la main ou au lave-vaisselle

4. Installation et Mise en Place

- Trouvez une surface de travail propre et plane.
- Assurez-vous que la table ou le support est stable et capable de supporter le poids de la planche.
- Placez la planche à découper sur la surface de travail.
- Fixez la planche avec des clips ou des bandes antidérapantes si nécessaire pour éviter tout glissement pendant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux appropriés pour la découpe sur la planche.
- Évitez les coups excessifs pour prolonger la durée de vie de la surface de la planche.
- Pour un meilleur entretien, évitez de couper des aliments particulièrement durs.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude avec du détergent après chaque utilisation.
- Rincez abondamment et laissez sécher à l'air.
- Pour une désinfection, utilisez une solution de vinaigre ou une solution antiseptique pour surfaces alimentaires.

7. Dépannage

- Si la planche présente des dommages, cessez immédiatement son utilisation.
- En cas de taches tenaces, appliquez du bicarbonate de soude avec une éponge humide, puis rincez.
- Pour tout problème de surface ou de matériau, contactez notre service client.

8. Élimination

- La planche à découper doit être éliminée conformément aux réglementations locales de gestion des déchets.
- Ne jetez pas la planche à découper dans les ordures ménagères. Contactez votre municipalité pour les directives spécifiques sur le recyclage des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 2000x800mm Bianco (FKPGT208)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 2000x800mm Bianco (FKPGT208). Questo prodotto è progettato per fornire una superficie robusta e resistente per il taglio di alimenti in ambienti professionali e domestici. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Non utilizzare la tavola da taglio per scopi diversi da quelli previsti.
- Uso Adeguato: Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Prevenzione dei Tagli: Utilizzare utensili da taglio adeguati e prestare particolare attenzione durante il loro utilizzo.
- Pulizia: Assicurarsi che la tavola da taglio sia pulita prima e dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.
- Controllo Danni: Ispezionare regolarmente la tavola da taglio per accertarsi che non ci siano danni. Non utilizzare se danneggiata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKPGT208
- Dimensioni: 2000 x 800 mm
- Colore: Bianco
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Spessore: 20 mm
- Resistenza alla temperatura: Fino a 80°C
- Tipo di uso: Professionale e domestico

4. Installazione e Setup

- Posizionamento: Collocare la tavola da taglio su un tavolo di lavoro stabile e pianeggiante.
- Fissaggio (se necessario): Se la tavola da taglio è inclinata o instabile, utilizzare morsetti per fissarla.
- Controllo Finale: Verificare che la tavola da taglio sia sicura e stabile prima dell'uso.

5. Operazione

- Utilizzare utensili da taglio appropriati per i vari alimenti.
- Evasione di Lavoro: Assicurarsi di mantenere le mani e altri oggetti lontani dalla lama durante il taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Disinfezione: Utilizzare una soluzione di disinfettante sicura per alimenti se necessario.
- Asciugatura: Asciugare completamente prima di riporre.
- Ispezione Per Usura: Controllare regolarmente per eventuali graffi o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la superficie appare danneggiata: Non utilizzare e sostituire immediatamente il prodotto.
- Se si verifica una contaminazione: Pulire e disinfettare immediatamente l'area interessata.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Il polietilene può essere riciclato; verificare le opzioni di riciclaggio nella vostra area.

9. Contatti

Per assistenza o informazioni aggiuntive, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.