

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: FKPGT66

Cutting board for work table - 600x600mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 600x600mm White (FKPGT66)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Cutting Board for Work Table 600x600mm White (FKPGT66). This high-quality cutting board is designed for professional and home use, providing a sturdy and hygienic surface for food preparation. It is made from durable materials that meet the highest safety standards.

2. Safety Information

- Food Safety: Ensure that the cutting board is made from food-grade materials to prevent contamination. Always use separate cutting boards for different food types to avoid cross-contamination.
- Surface Care: Do not use abrasive cleaners on the cutting surface, as this may damage the board and harbor bacteria.
- Heat Resistance: The cutting board is not designed to withstand high temperatures. Avoid placing hot pots or pans directly on the surface.
- Stability: Ensure the cutting board is placed on a stable surface to prevent slipping during use.
- Child Safety: Keep the cutting board out of reach of children when not in use to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Material: Polyethylene
- Dimensions: 600 x 600 mm
- Thickness: 20 mm
- Weight: 5 kg
- Color: White
- Certifications: Meets EU food safety standards

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting board from the packaging. Ensure all protective materials are removed.
2. Placement: Place the cutting board on a flat, stable surface suitable for food preparation.
3. Securing the Board: If desired, use non-slip mats or rubber feet to enhance stability during use, particularly if the work surface is smooth.

5. Operation

- Use a sharp knife that is appropriate for the food being prepared.
- Always cut away from your body to maintain safety.
- After use, remove any scraps and wash the cutting board before subsequent use.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediately after each use, clean the cutting board with hot soapy water.
- For deep cleaning, a mixture of vinegar and baking soda can be applied.
- Rinse thoroughly and allow to air dry completely.
- Periodically inspect the board for deep cuts or grooves that may harbor bacteria; replace as necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Surface appears discolored.
 - Solution: Clean with a mild bleach solution; rinse thoroughly.
- Issue: Board is warping or bending.
 - Solution: Ensure the board is stored flat and not exposed to extreme temperatures.
- Issue: Odor persists after cleaning.
 - Solution: Use a mixture of lemon juice and salt to scrub the surface; rinse thoroughly.

8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local regulations regarding plastic waste. If possible, recycle the material to contribute to environmental sustainability.

9. Contact Information

For assistance or inquiries regarding your product, please contact us:

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

Thank you for choosing our Cutting Board for your culinary needs. Enjoy safe and efficient food preparation!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstisch 600x600mm Weiß (FKPGT66)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Schneideplatte für Arbeitstische. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln einen sicheren und hygienischen Arbeitsbereich zu bieten. Die Schneideplatte hat die Maße 600x600mm und ist ideal für professionelle und private Küchen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Die Schneideplatte ist nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden. Verwenden Sie die Platte nicht zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln oder harten Materialien.
- Temperaturbeständigkeit: Die Platte ist hitzebeständig bis zu 80 °C. Vermeiden Sie Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Reinigung: Reinigen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch gründlich, um bakterielle Kontamination zu vermeiden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Lagerung: Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Haftung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Risse. Bei Beschädigungen ist die Nutzung sofort einzustellen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polypropylen
- Farbe: Weiß
- Maße: 600mm x 600mm
- Dicke: 20mm
- Gewicht: 2.5 kg
- Hitzebeständigkeit: Bis 80 °C
- Recyclingfähigkeit: 100% recycelbar

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von der Schneideplatte. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Arbeitstischs sauber und trocken ist.
2. Positionierung: Platzieren Sie die Schneideplatte auf dem Arbeitstisch, wobei darauf zu achten ist, dass sie stabil steht.
3. Befestigung (optional): Für zusätzliche Stabilität können Sie die Platte mit speziellen Anti-Rutsch-Matten sichern.

5. Betrieb

- Verwenden Sie ein scharfes, geeignetes Küchenmesser zum Schneiden eigener Lebensmittel auf der Platte, um die beste Schnitffestigkeit zu gewährleisten.
- Schneiden Sie auf der Platte in einem Helling, um die Sicherheit und Stabilität zu maximieren.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie die Schneideplatte mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Spülen Sie gründlich und lassen Sie die Platte an der Luft trocknen.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzungen. Entfernen Sie bei Bedarf Kratzer oder Flecken mit sanften Reinigungsmitteln.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Schneideplatte hat Risse.
 - Lösung: Stellen Sie sofort die Verwendung ein und ersetzen Sie die Platte.
- Problem: Lebensmittelschmutz bleibt haften.
 - Lösung: Versuchen Sie, die Platte mit einer sanften Bürste zu reinigen oder verwenden Sie eine Mischung aus Wasser und Essig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schneideplatte umweltgerecht. Wenn sie beschädigt ist, sollte sie in den entsprechenden Recyclingstrom gegeben werden. Konsultieren Sie lokale Vorschriften zur Entsorgung von Plastiken.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 600x600mm - Wit

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 600x600mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horecagelegenheden. De snijplank is gemaakt van hoogwaardig, duurzaam materiaal dat geschikt is voor intensief gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond staat om uitglijden of omvallen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Laat de snijplank niet aan direct zonlicht of extreme temperaturen blootgesteld worden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 600 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Geschikt voor temperaturen tot: 90°C
- Gewicht: 2,5 kg

4. Installatie en Setup

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de snijplank.
- Plaats de snijplank op een schone, vlakke en stabiele werktafel.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed vastligt en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
- Indien nodig, gebruik antislipmatten om extra stabiliteit te bieden.

5. Bediening

- Voor het beste resultaat kunt u de snijplank gebruiken met een scherp mes.
- Snijd altijd in een vaste, gecontroleerde beweging om ongevallen te voorkomen.
- Gebruik de snijplank voor het snijden van groenten, vlees en andere voorwerpen op de juiste manier.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de snijplank na elk gebruik schoon met warm water en mild afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken kan een zachte spons of doek worden gebruikt.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of metalen schrobbers.
- Laat de snijplank volledig drogen op een schone doek of aan de lucht voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de werktafel goed is onderhouden en overweeg antislipmatten te gebruiken.
- Probleem: Vlekken blijven achter na reiniging.
Oplossing: Gebruik een wat moeilijker te verwijderen schone spons en herhaal de reinigingsstappen.

8. Afvoer

- Dit product moet op de juiste manier worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale wetgeving.
- Indien de snijplank niet meer geschikt is voor gebruik, kan deze als kunststofafval worden weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 600x600mm Blanca

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo de 600x600mm. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una superficie duradera y segura para manipular alimentos en entornos de cocina profesionales. Asegúrese de leer este manual en su totalidad para obtener información importante sobre su uso y mantenimiento.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Esta tabla de cortar está diseñada exclusivamente para la preparación de alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- **Superficie Limpia:** Asegúrese de que la tabla esté limpia antes de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- **Evitar Temperaturas Extremas:** No exponga la tabla de cortar a temperaturas extremas. Evite colocar objetos calientes directamente sobre ella.
- **Cuidado con Cortes:** Utilice cuchillos afilados adecuadamente para evitar accidentes. Mantenga la tabla estable mientras corta.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarde la tabla en un lugar seco y fresco para prolongar su vida útil.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 600 x 600 mm
- **Material:** Plástico resistente
- **Color:** Blanco
- **Propósito:** Ideal para corte de alimentos en mesas de trabajo

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la tabla no esté en contacto con fuentes de calor o humedad excesiva.
3. Si es necesario, utilice un soporte antideslizante para mayor estabilidad durante el uso.

5. Operación

- Coloque los alimentos sobre la tabla.
- Utilice cuchillos adecuados para cada tipo de alimento.
- Al finalizar, limpie la superficie de la tabla antes de guardarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda desinfectar la tabla con una solución de vinagre y agua para prevenir bacterias.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La superficie se ralla fácilmente
Solución: Evite el uso de cuchillos excesivamente afilados y utilice una tabla de corte adecuada.
- **Problema:** La tabla se deforma
Solución: Asegúrese de que no esté expuesta a temperaturas extremas o humedad excesiva.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales. Consulte a su municipio sobre la forma adecuada de desechar plásticos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, por favor contáctenos:

- Correo Electrónico: 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 600x600mm

1. Informations générales

La planche à découper pour table de travail de dimensions 600x600mm est conçue pour offrir une surface de préparation hygiénique et fonctionnelle. Fabriquée en matériau durable, elle est idéale pour une utilisation dans les cuisines commerciales et professionnelles.

2. Informations de sécurité

- Utilisez la planche à découper uniquement pour les applications pour lesquelles elle est conçue.
- Ne pas exposer la planche à découper à des températures extrêmes ou à des produits chimiques corrosifs.
- Toujours nettoyer la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Veuillez vous assurer que la planche est stable sur la surface de travail avant de l'utiliser.
- Évitez d'utiliser des couteaux et d'autres outils de coupe endommagés pour prévenir les accidents.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 600x600mm
- Matériau : Polyéthylène
- Épaisseur : 20mm
- Poids : 3,5kg
- Couleur : Blanc
- Anti-glissant : Oui
- Résistance aux chocs : Oui
- Conforme aux normes alimentaires

4. Installation et mise en place

- Choisissez une surface plane et stable pour placer votre planche à découper.
- Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant de poser la planche.
- Placez la planche à découper sur la table de travail. Si la planche est dotée de bords anti-glissants, vérifiez qu'ils sont correctement positionnés pour assurer une stabilité optimale.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux adaptés pour couper les aliments sur la planche.
- Évitez de couper des aliments surgelés ou extrêmement durs afin de préserver l'intégrité de la planche.
- Pour les viandes et poissons, il est recommandé d'utiliser une planche distincte pour éviter la contamination des autres aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Vous pouvez également la passer dans un lave-vaisselle pour un nettoyage en profondeur.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges rugueuses qui pourraient rayer la surface.
- Inspectez régulièrement la planche pour détecter les signes d'usure et remplacez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Si la planche glisse sur la surface de travail, vérifiez qu'il n'y a pas de débris en dessous.
- Si vous constatez des fissures ou des déchirures, cessez immédiatement son utilisation et remplacez-la.

8. Élimination

- La planche à découper doit être éliminée conformément aux réglementations locales sur les déchets plastiques.
- Ne pas jeter dans des décharges non réglementées. Privilégiez le recyclage si possible.

9. Contact

Pour plus d'informations ou d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere per Tavolo da Lavoro 600x600mm Bianco FKPGT66

1. Informazioni Generali

Il tagliere FKPGT66 è progettato per l'uso professionale in cucine commerciali e ambienti di preparazione alimentare. Realizzato in materiale durevole e facile da pulire, questo prodotto soddisfa gli standard di sicurezza alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi di utilizzare il tagliere su superfici stabili per prevenire scivolamenti.
- Non esporre il tagliere a temperature eccessive o fiamme dirette.
- Utilizzare solo utensili appropriati per evitare graffi e danni alla superficie.
- Pulire il tagliere dopo ogni uso con detersivi sicuri per alimenti.
- Tenere il tagliere lontano da agenti chimici aggressivi e solventi.
- Non utilizzare il tagliere per sovrapporre cibi crudi e cotti per evitare contaminazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Prodotto: Tagliere per Tavolo da Lavoro
- Dimensioni: 600x600mm
- Colore: Bianco
- Materiale: Plastica alimentare
- Spessore: 20mm
- Resistente alle macchie e agli odori
- Larghezza: 600mm
- Profondità: 600mm
- Altezza: 20mm

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il tagliere sia completamente asciutto prima dell'uso.
3. Verificare che non ci siano crepe o danni visibili sulla superficie del tagliere.
4. Se necessario, applicare un adesivo antiscivolo sotto il tagliere per una maggiore stabilità.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per affettare, tritare e preparare cibi vari.
- Se si utilizzano diversi tipi di alimenti, si consiglia di usare un tagliere distinto per cibi crudi e cotti.
- Evitare protrusioni e colpi aggressivi sulla superficie per prolungarne la durata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- In caso di macchie persistenti, utilizzare una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto per prevenire la crescita di batteri e muffe.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere mostra segni di usura, considera la sostituzione.
- Macchie residue possono essere rimosse con appropriati detersivi.
- Se il tagliere è deformato o danneggiato, non utilizzarlo e sostituirlo.

8. Smaltimento

- I materiali del tagliere sono riciclabili.
- Smaltire il prodotto secondo le normative locali per il riciclo della plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania