

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: FKPGT67

Cutting board for work table - 600x700mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 600x700mm

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table 600x700mm. This high-quality cutting board is designed for durability and efficiency in food preparation. Made from robust materials, it meets the necessary sanitary requirements for food contact. Ideal for kitchens, restaurants, and catering services.

2. Safety Information

- Intended Use: Use only as a cutting surface for food preparations.
- Avoid Direct Heat: Do not place hot objects directly on the cutting board.
- Knife Safety: Use appropriate knives; always cut away from your body.
- Cleanliness: Regularly clean the surface to prevent contamination.
- Storage: Store the cutting board in a dry area when not in use.
- Check for Damage: Inspect for any cracks or deep grooves that can harbor bacteria; replace if necessary.
- Non-Slip Surface: Ensure the cutting board is placed on a stable, non-slip surface during use.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 600mm x 700mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White
- Weight: 3.5 kg
- Thickness: 15 mm
- Food Safety: Complies with EU regulations for food contact materials

4. Setup and Installation

- Step 1: Unbox the cutting board and inspect the product for any signs of damage.
- Step 2: Place the board on a flat, stable surface.
- Step 3: Ensure that both the work surface and the cutting board are clean and dry.
- Step 4: Optionally, place a non-slip mat beneath the cutting board to prevent slipping during use.

5. Operation

- Use the cutting board for slicing, dicing, and chopping food items.
- Place food items securely on the board and utilize appropriate cutting tools.
- Switch cutting boards when preparing different food types, especially raw meats and vegetables, to avoid cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water and a sponge.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- For deep cleaning, use a mild bleach solution (1 tablespoon of bleach per gallon of water) and rinse well.
- Do not use abrasive materials that may scratch or damage the surface.

7. Troubleshooting

- Issue: Board has a persistent odor.
Solution: Wash with a vinegar solution (1 part vinegar to 4 parts water) and rinse well.
- Issue: Cuts or grooves on the surface.
Solution: Use sandpaper to smooth out minor imperfections, but replace if excessive wear is present.

8. Disposal

- The cutting board can be disposed of in general waste if it is no longer usable.
- Check local regulations for disposal of plastic products and try to recycle if possible.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidebrett für Arbeitstisch 600x700mm (Weiß)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts für Arbeitstische. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihre Arbeitsfläche zu optimieren und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und den sicheren Gebrauch Ihres Produkts zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Schneidebrett ist ausschließlich für die Verwendung in gewerblichen Küchen vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie darauf, scharfe Gegenstände nicht mit Gewalt auf die Oberfläche zu schlagen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen Oberfläche liegt, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Hygiene: Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Verwenden Sie nur lebensmittelsichere Reinigungsmittel.
- Temperaturbeständigkeit: Das Produkt ist nicht für den Kontakt mit sehr heißen Gegenständen geeignet.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Maße: 600 x 700 mm
- Material: Hochwertige, lebensmittelechte Kunststoffoberfläche
- Farbe: Weiß
- Verwendung: Geeignet für den Einsatz in gewerblichen und professionellen Küchen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Wählen Sie einen stabilen Arbeitstisch ohne scharfe Kanten oder Unebenheiten.
3. Legen Sie das Schneidebrett flach auf die Arbeitsfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass das Brett eben und sicher aufliegt, um Bewegungen während der Verwendung zu vermeiden.

5. Bedienung

- Beginnen Sie mit dem Schneiden oder Zubereiten von Lebensmitteln auf der Oberfläche des Schneidebretts.
- Nutzen Sie scharfe und geeignete Messer oder Schneidwerkzeuge, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Vermeiden Sie das Schneiden von Lebensmitteln mit hohem Druck, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.

7. Fehlersuche

- Problem: Rutschendes Schneidebrett
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterlage eben ist und das Brett stabil darauf liegt.
- Problem: Verschmutzungen oder Flecken auf dem Brett
 - Lösung: Reinigen Sie das Brett sofort nach Gebrauch mit Seifenwasser.
- Problem: Risse oder Schäden im Material
 - Lösung: Nutzen Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist, und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffe. Stellen Sie sicher, dass es nicht im Haushaltstonnenabfall landet, sondern in den entsprechenden Recyclingbehältern.

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 600x700mm Wit (FKPGT67)

1. Algemene Informatie

De Snijplank voor Werktafel is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een duurzame en hygiënische oplossing voor het bereiden van voedsel. De snijplank is gemaakt van hoogwaardig kunststof en heeft een afmeting van 600x700 mm.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de beoogde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond ligt om te voorkomen dat deze verschuift tijdens gebruik.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen en hittebronnen om beschadiging van de snijplank te voorkomen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting van voedsel te voorkomen.
- Houd de snijplank buiten het bereik van kinderen om ongevallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 700 mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Geschikt voor voedingsmiddelen
- Kleur: Wit
- Gewicht: 2 kg
- Temperatuurbestendigheid: Tot 90°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat de werktafel stevig en stabiel is.
2. Plaats de snijplank op de gewenste locatie op de werktafel.
3. Zorg ervoor dat de snijplank volledig vlak en op zijn plaats ligt.
4. Controleer of er geen losse randen zijn die tijdens het gebruik kunnen verschuiven.

5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes om efficiënt te snijden.
- Houd de snijplank schoon en vrij van voedselresten tijdens het gebruik.
- Na gebruik, verwijder voedselresten en spoel de snijplank af onder stromend water.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken kan een zachte schrobber worden gebruikt.
- De snijplank kan worden gereinigd in de vaatwasser.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is vervormd.
Oplossing: Vermijd langdurige blootstelling aan hoge temperaturen en laat de snijplank niet in direct zonlicht staan.
- Probleem: Vlekken zijn moeilijk te verwijderen.
Oplossing: Gebruik een mengsel van baking soda en water als een effectief schuurmiddel voor vlekken.

8. Afvoer

Deze snijplank kan aan het einde van zijn levensduur als kunststof afval worden weggegooid. Zorg ervoor dat u de lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking volgt.

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 600x700mm Blanca

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de dimensiones 600x700mm está diseñada para proporcionar una superficie eficaz y segura para la preparación de alimentos en entornos profesionales y domésticos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla es ideal para chefs y amantes de la cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado exclusivamente para cortar y preparar alimentos. No utilizar para otros propósitos.
- **Superficie:** Mantenga la tabla de cortar limpia y libre de contaminantes.
- **Cuchillos:** Utilice cuchillos afilados, evitando aquellos con filos defectuosos para prevenir accidentes.
- **Manos Húmedas:** Evite el uso de la tabla con manos húmedas o resbaladizas.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco e higiénico.
- **Temperaturas Extremas:** No exponga la tabla a temperaturas extremas o cambios rápidos de temperatura.
- **Revisión Regular:** Inspeccione la tabla regularmente por signos de daño, como grietas o deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 600mm x 700mm
- **Color:** Blanco
- **Material:** Plástico de alta densidad
- **Resistente a impactos**
- **Fácil de limpiar**
- **Uso profesional y doméstico**

4. Instalación y Configuración

- **Paso 1:** Limpiar la superficie donde se colocará la tabla.
- **Paso 2:** Asegúrese de que la mesa de trabajo esté nivelada y estable.
- **Paso 3:** Coloque la tabla de cortar sobre la superficie de la mesa, asegurándose de que esté centrada.
- **Paso 4:** Verifique que no haya espacio entre la tabla y la mesa que pueda causar movimientos.

5. Operación

- Utilice la tabla de cortar exclusiva para la preparación de alimentos.
- Coloque los ingredientes sobre la tabla y utilice cuchillos adecuados para cortar.
- Cambie entre diferentes ingredientes para evitar la contaminación cruzada (por ejemplo, carne y vegetales).

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Puede desinfectar la tabla con una solución de vinagre y agua o alcohol.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar la tabla con un paño limpio después de lavarla para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- **Ruidos al Cortar:** Asegúrese de que la tabla esté colocada en una superficie estable.
- **Grietas o Deformaciones:** Si la tabla muestra daño, no la use y contáctenos para obtener orientación.
- **Dificultades en la Limpieza:** Intente usar un limpiador suave y un estropajo suave.

8. Eliminación

El producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de plásticos. No deseche la tabla en el medio ambiente; utilice los contenedores de reciclaje adecuados.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel de l'usage de la planche à découper pour table de travail 600x700mm. Ce produit est conçu pour des professionnels de la restauration et peut être utilisé pour la préparation d'aliments.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu: Utilisez uniquement pour couper ou préparer des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Manipulation: Assurez-vous de manipuler la planche à découper avec des mains propres pour éviter la contamination.
- Évitez les coups: Ne pas frapper la planche à découper avec des objets durs pour éviter d'endommager la surface.
- Chauffage: Ne pas exposer la planche à des températures élevées ou à des flammes nues.
- Récipients tranchants: Soyez prudent lorsque vous utilisez des couteaux ou des ustensiles tranchants pour éviter les coupures.
- Enfants: Gardez la planche hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Dimensions: 600x700mm
- Matériau: Polyéthylène (PE)
- Coloris: Blanc
- Résistance à la chaleur: jusqu'à 60°C
- Poids: 2,5 kg

4. Installation et Mise en Place

1. Choisir Emplacement: Sélectionnez un emplacement propre et stable pour placer la planche à découper.
2. Nettoyage Préalable: Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Stabilité: Assurez-vous que la surface sur laquelle vous placez la planche est plane et exempte d'humidité.
4. Fixation: Bien que la planche à découper soit conçue pour être utilisée librement, vous pouvez utiliser des tampons antidérapants pour éviter de glisser.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour couper, hacher et préparer vos aliments. Évitez de couper des aliments congelés ou durs qui pourraient endommager la planche.
- Après chaque utilisation, nettoyez-la immédiatement pour éviter que les aliments ne collent ou ne salissent la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Pour désinfecter, utilisez une solution d'eau et de vinaigre.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement si la planche présente des signes d'usure et remplacez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Taches persistantes: Si des taches restent sur la surface, frottez légèrement avec du bicarbonate de soude et de l'eau.
- Rayures: La planche peut être poncée légèrement pour enlever de petites rayures, mais évitez de rendre la surface rugueuse.

8. Élimination

- Une fois votre planche à découper hors d'usage, jetez-la en tant que déchet plastique approprié conformément à la réglementation locale sur les déchets.
- Ne pas brûler ou incinérer le produit.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tagliere da Lavoro 600x700mm

1. Informazioni Generali

Il tagliere da lavoro 600x700mm in materiale bianco è progettato per un utilizzo professionale in cucine commerciali e ristoranti. Questo prodotto risponde a elevati standard di qualità e sicurezza, rendendolo ideale per la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Verifica che la superficie del tagliere sia asciutta e pulita prima di ogni utilizzo.
- Evita l'uso di coltelli troppo affilati per non danneggiare la superficie del tagliere.
- Non utilizzare il tagliere per cibi caldi o collaudati sopra la temperatura ambiente.
- Lavare il tagliere dopo ogni utilizzo per ridurre il rischio di contaminazione.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto per evitarne l'assorbimento di umidità.
- Non utilizzare detergenti abrasivi che possano danneggiare la superficie del tagliere.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 600x700mm
- Materiale: Plastica (PVC)
- Colore: Bianco
- Resistente alle macchie e agli odori
- Superficie anti-scivolo per una maggiore stabilità durante l'uso

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il tavolo o la superficie di lavoro siano puliti prima di posizionare il tagliere.
- Non è richiesta alcuna installazione aggiuntiva; il tagliere è pronto per l'uso immediato.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per affettare, tritare e preparare tutti i tipi di alimenti.
- Favorire l'uso di utensili da cucina che non graffino la superficie del tagliere.
- Durante l'uso, è possibile utilizzare un cucchiaio di legno o spatole per una manipolazione facile e sicura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Non immergere il tagliere in acqua per un lungo periodo.
- Per una pulizia profonda, si consiglia di utilizzare una soluzione di acido acetico diluito.
- Asciugare bene il tagliere prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta segni di usura, considerare di sostituirlo per garantire la sicurezza alimentare.
- In caso di macchie persistenti, provare a rimuoverle con una spugna non abrasiva.
- Se si notano odori sgradevoli, pulire il tagliere con bicarbonato di sodio e acqua.

8. Smaltimento

- Smaltire il tagliere secondo le normative locali sui rifiuti plastici.
- Non gettare il tagliere in fuochi aperti.

9. Contatti

Per supporto e informazioni:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania