

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: FKPGT68

Cutting board for work table - 600x800mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 600x800mm White

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Work Table 600x800mm White. This high-quality cutting board is designed for commercial and home kitchen use, providing a durable and hygienic surface for food preparation. Please read this manual carefully to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the cutting board on a stable, flat surface to avoid accidents.
- Hygiene: Regularly clean and sanitise the cutting board to prevent food contamination.
- Sharp Objects: Handle knives and other sharp tools with care to avoid cuts or injuries.
- Heat and Chemicals: Do not place hot cookware directly on the cutting board, and avoid using harsh chemicals during cleaning as they may damage the surface.
- Inspection: Regularly check the cutting board for cracks or other damage; discontinue use if damaged.

3. Product Specifications

- Dimensions: 600 x 800 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White
- Thickness: 20 mm
- Weight: 2.5 kg
- Compliance: Meets European hygiene standards

4. Setup and Installation

1. Unbox the cutting board and ensure all packaging materials are removed.
2. Choose a stable, flat surface such as a kitchen table or counter for placement.
3. Ensure the surface is clean and free from dampness to prevent slipping.
4. Place the cutting board securely on the surface. Ensure it is level and stable before use.

5. Operation

- Use the cutting board exclusively for food preparation.
- Place food items on the board and use a sharp knife for cutting.
- Avoid cutting extremely hard items that may damage the surface.
- Use separate cutting boards for different food types (meat, vegetables, bread) to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm soapy water.
- Rinse thoroughly with clean water and ensure all soap is removed.
- Sanitize with a food-safe sanitizer if needed.
- Dry the cutting board completely before storing it to prevent warping.
- Store in a dry, cool place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- Issue: Knife marks or scratches appear on the surface.
 - Solution: This is normal with regular use. For minor scratches, sand lightly with fine-grit sandpaper.
- Issue: The cutting board absorbs odors.
 - Solution: Clean with a solution of vinegar and water to neutralize odors followed by thorough rinsing.
- Issue: The board is warped.
 - Solution: Store the board flat and avoid exposure to extreme temperature changes.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the cutting board responsibly.

- Check local regulations for plastic waste disposal.
- Consider recycling if the board is in a suitable condition.

9. Contact

For inquiries, support, or additional information, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett für Arbeitstische 600x800mm Weiß

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts für Arbeitstische! Dieses Produkt wurde sorgfältig entworfen, um Ihnen die besten Voraussetzungen für eine effiziente und hygienische Zubereitung von Lebensmitteln zu bieten. Das Schneidebrett besteht aus hochwertigem, lebensmittelechtem Material und ist ideal für den Einsatz in professionellen Küchen und gastronomischen Einrichtungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Brett immer sauber und trocken, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie scharfe Messer mit Bedacht und achten Sie darauf, Finger und Hände während des Schneidens nicht zu verletzen.
- Lagern Sie das Schneidebrett nicht in feuchten Umgebungen oder direkter Sonneneinstrahlung, um Verformungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Schneidebrett regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen und ersetzen Sie es bei Bedarf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Maße: 600 x 800 mm
- Material: Lebensmittelechter Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Betriebstemperatur: -40°C bis +80°C
- Einstufung: Recyclebar

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen Tisch oder eine Arbeitsfläche aus, die ausreichend Platz für das Schneidebrett bietet.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und trocken ist.
3. Entpacken Sie das Schneidebrett vorsichtig und entfernen Sie alle Schutzfolien.
4. Platzieren Sie das Brett flach auf der gewählten Arbeitsfläche, um eine stabile Basis zu gewährleisten.

5. Bedienung

Das Schneidebrett ist sofort einsatzbereit. Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, auf dem Brett und verwenden Sie ein geeignetes Messer. Achten Sie darauf, das Brett nach der Benutzung gut zu reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Schwämme oder Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig, um Bakterien abzutöten.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, bevor Sie es lagern.

7. Fehlerbehebung

Problem: Rutschendes Brett

- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und trocken ist. Verwenden Sie bei Bedarf rutschfeste Unterlagen.

Problem: Risse oder Verformungen

- Lösung: Überprüfen Sie das Brett regelmäßig und ersetzen Sie es, wenn Schäden auftreten.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfall. Das Produkt ist recyclebar und sollte im entsprechenden Recyclingcontainer entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Schneidebrett!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 600x800mm

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is perfect voor veilig en efficiënt snijden en voorbereiden van voedsel. De afmetingen zijn 600x800mm, wat zorgt voor een ruime werkomgeving.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden en bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond staat om wegglijden te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op schade. Gebruik geen beschadigde snijplank.
- Houd de snijplank schoon en hygiënisch om kruisbesmetting te voorkomen.
- Was handen grondig na het hanteren van rauw vlees, vis of gevogelte voordat andere voedingsmiddelen worden behandeld.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600x800mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof

4. Setup en Installatie

- Plaats de snijplank op een stevige, vlakke werktafel.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de snijplank is voor het veilig en efficiënt werken.
- Installeer indien mogelijk een antislipmat onder de snijplank om beweging tijdens gebruik te voorkomen.

5. Gebruik

- Gebruik scherpe messen voor een efficiënt snijresultaat.
- Snijd in een rechte lijn en vermijd het gebruik van te veel druk om de snijplank te beschermen.
- Reinig de snijplank regelmatig tijdens het gebruik om hygiënische normen te handhaven.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en zeep.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte van de snijplank kunnen beschadigen.
- Droog de snijplank goed af na het reinigen en berg deze op een droge plaats op.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank beweegt tijdens gebruik
Oplossing: Zorg voor een antislipmat onder de snijplank of controleer of de ondergrond vlak is.
- Probleem: Vlekken of geuren blijven hangen
Oplossing: Reinig de snijplank grondig met een mengsel van water en azijn.

8. Afvalverwerking

- Deze snijplank is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen voor recycling of verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of support, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 600x800mm Blanca

1. Información General

Gracias por adquirir nuestra Tabla de Corte para Mesa de Trabajo. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una superficie duradera y funcional para el corte y la preparación de alimentos en ambientes comerciales y domésticos. Con dimensiones de 600x800mm, es ideal para una variedad de aplicaciones en cocinas y establecimientos de catering.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Esta tabla de corte está diseñada exclusivamente para el uso en la cocina y debe ser utilizada únicamente para el corte de alimentos. No se debe usar para cortar materiales duros que puedan dañar la superficie.
- **Superficie Antideslizante:** Asegúrese de que la tabla esté situada en una superficie plana y estable para prevenir deslizamientos durante su uso.
- **Manejo Seguro:** Siempre utilice cuchillos y utensilios afilados con precaución. Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- **Limpieza:** Lave la tabla de corte completamente después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- **Temperatura:** No exponga la tabla a temperaturas extremas o cambios bruscos de temperatura que puedan deformarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 600x800 mm
- **Color:** Blanco
- **Material:** Plástico resistente, apto para uso alimentario
- **Espesor:** 20 mm
- **Resistencia:** A prueba de cuchillo, resistente a manchas y olores
- **Uso:** Apto para máquinas de lavavajillas

4. Instalación y Configuración

- **Paso 1:** Colocar la tabla de corte sobre una superficie plana y estable.
- **Paso 2:** Asegúrese de que la tabla esté completamente seca antes de usarla.
- **Paso 3:** Evite la exposición directa al sol o fuentes de calor al almacenar la tabla.

5. Operación

- Utilice la tabla para cortar, picar y preparar alimentos.
- Puede utilizarse con cualquier tipo de utensilio de cocina, aunque se recomienda el uso de cuchillos diseñados para ser utilizados en tablas de corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de corte con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Si se utiliza en la preparación de alimentos crudos, asegúrese de desinfectar la tabla después de su limpieza.
- Puede ser limpiada en el lavavajillas para facilitar el mantenimiento.
- Almacenar en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La tabla presenta manchas.
Solución: Lave con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, luego enjuague con agua caliente.
- **Problema:** La superficie se ha deformado.
Solución: Asegúrese de que la tabla no esté expuesta a temperaturas extremas y almacénela adecuadamente.

8. Eliminación

Cuando decida deshacerse de la tabla de corte, recicle el material de acuerdo con las normativas locales sobre residuos plásticos. No tire la tabla en la basura común.

9. Contacto

Para más información, dudas o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel Produit

1. Informations Générales

Ce manuel se réfère à la Planche à Découper pour Table de Travail 600x800mm, modèle FKP GT68. Cette planche est conçue pour un usage professionnel dans des environnements alimentaires.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Utilisez la planche uniquement pour les tâches recommandées, telles que la découpe et la préparation des aliments.
- Propreté : Assurez-vous que la planche est propre avant et après chaque utilisation pour éviter la contamination.
- Sécurité Alimentaire : Ne placez pas de produits non alimentaires sur la planche.
- Manipulation : Prenez soin de ne pas rayer ou endommager la surface afin de maintenir son intégrité.
- Rangement : Rangez la planche dans un endroit propre et sec lorsqu'elle n'est pas utilisée.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 600 x 800 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Couleur : Blanc
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 80°C
- Antibactérien : Traitement antibactérien intégré

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez une surface stable et plane pour placer la planche.
2. Fixation : Si nécessaire, utilisez des non-glissants pour maintenir la planche en place.
3. Vérification : Assurez-vous que la planche est bien en place avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Placez les ingrédients que vous souhaitez couper sur la planche.
- Utilisez des couteaux appropriés pour la découpe.
- Nettoyez immédiatement tout déversement pour éviter la contamination croisée.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour un nettoyage en profondeur, désinfectez avec un agent antibactérien.

7. Résolution de Problèmes

- Problème : La planche présente des traces de couteau.
- Solution : Cela est normal. Pour minimiser les rayures, utilisez des couteaux à lame émoussée.
- Problème : Décoloration de la surface.
- Solution : Vérifiez l'utilisation de produits non alimentaires. Nettoyez en profondeur avec un désinfectant.

8. Élimination

- Disposez de la planche usagée de manière appropriée, conformément aux réglementations locales sur le recyclage des plastiques.
- Ne jetez pas dans des décharges non contrôlées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tagliere per Tavolo da Lavoro 600x800mm Bianco (FKPGT68)

1. Informazioni Generali

Il tagliere per tavolo da lavoro 600x800mm Bianco (FKPGT68) è progettato per l'uso professionale in cucine commerciali e attività di ristorazione. Realizzato in materiale di alta qualità, è ideale per preparare diverse tipologie di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo per scopi previsti.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e priva di ostruzioni.
- Evitare di utilizzare il tagliere con utensili da taglio difettosi.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore e umidità eccessiva.
- Lavarsi sempre le mani prima di maneggiare alimenti.
- Utilizzare guanti protettivi se si maneggiano alimenti caldi o taglienti.
- Non esporre il tagliere a sostanze chimiche aggressive o detergenti abrasivi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKPGT68
- Dimensioni: 600x800mm
- Colore: Bianco
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Resistente agli urti e alle macchie
- Facile da pulire e mantenere

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il tagliere su un piano di lavoro solido e pianeggiante.
- Assicurarsi che il tagliere sia stabile e non abbia movimenti.
- Se necessario, utilizzare tappetini antiscivolo per una maggiore stabilità.

5. Operazione

- Utilizzare sempre un coltello affilato per ridurre il rischio di incidenti.
- Alternare il lato del tagliere per una durata maggiore e per prevenire il gonfiore.
- Non lasciare il tagliere in immersione in acqua per lunghi periodi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Disinfettare il tagliere con una soluzione di acqua e aceto o un detergente disinfettante approvato.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Controllare regolarmente il tagliere per eventuali segni di usura e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta crepe o deformazioni, interrompere l'uso immediatamente e sostituirlo.
- In caso di accumulo di macchie persistenti, provare a utilizzare bicarbonato di sodio come abrasivo delicato.

8. Smaltimento

- Smaltire il tagliere seguendo le normative locali relative ai rifiuti in plastica.
- Non gettare il tagliere nel compost.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania