

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: FKPGT77

Cutting board for work table - 700x700mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table (700x700mm, White)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table (700x700mm, White). This high-quality product is designed to enhance your food preparation experience by providing a durable and hygienic surface. It is made from food-safe materials and is suitable for both commercial and home use.

2. Safety Information

- Always ensure that the cutting board is placed on a stable and level surface before use to prevent slipping or tipping.
- Avoid using a knife with a serrated edge as it may damage the surface of the cutting board.
- Do not expose the cutting board to extreme temperatures; do not place hot items directly on it.
- Keep the cutting board away from open flames or strong heat sources.
- Regularly inspect the cutting board for signs of wear or damage. Do not use if damaged.
- It is essential to clean the board thoroughly after each use to prevent cross-contamination between different types of food.
- When handling sharp knives, always direct the blade away from your body and use appropriate cutting techniques to avoid injury.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board for Work Table
- Dimensions: 700 x 700 mm
- Color: White
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Food Safety Standard: Compliant with EU regulations
- Thickness: 20 mm
- Weight: 3.5 kg
- Surface: Non-porous, easy to clean, and resistant to odors

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from its packaging and inspect for any defects.
2. Place the cutting board on a clean, flat, and stable surface, such as a work table or countertop.
3. Ensure that the area around the cutting board is clear to provide enough space for safe cutting and preparation.
4. If necessary, use a cutting board mat underneath to prevent slipping.

5. Operation

- Begin by preparing your ingredients on the cutting board. Use a sharp knife to ensure clean cuts.
- For best results, use different areas of the board for different food types (e.g., vegetables, meats) to prevent cross-contamination.
- For slicing or chopping, use a back-and-forth motion, applying moderate pressure to the knife.
- After use, ensure the cutting board is clean and free from food debris.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the board with warm water after each use to remove food residues.
- For deeper cleaning, use a mild detergent and scrub with a non-abrasive sponge.
- Avoid using bleach or harsh chemicals as they can damage the surface.
- Rinse thoroughly and allow the board to air dry before storing.
- Store the board in a cool, dry place to prolong its lifespan.

7. Troubleshooting

- If the surface of the cutting board becomes discolored, it may be due to food pigments. Clean with a mixture of baking soda and water to remove stains.
- If the board starts to warp, ensure that it is stored flat and away from high heat sources.
- If you notice any deep cuts or grooves in the surface, it may be time to replace the board to maintain hygiene standards.

8. Disposal

- If the cutting board is no longer usable, it should be disposed of in accordance with local regulations regarding plastic waste.
- Check with local waste management authorities for specific disposal guidelines.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product! Your satisfaction is our priority.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidbrett für Arbeitstisch 700x700mm, Weiß (FKPGT77)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidbrett entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln effizient und sicher zu helfen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um das beste Nutzungserlebnis zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Halten Sie das Schneidbrett von offenen Flammen und extremen Hitzequellen fern.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um Bakterienansammlungen zu verhindern.
- Verwenden Sie nur robuste Küchenutensilien, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass das Brett bei der Nutzung stabil auf der Arbeitsfläche liegt.
- Bei Beschädigungen oder Rissen des Brettes verwenden Sie es nicht weiter.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkttyp: Schneidbrett
- Material: Polyethylen
- Farbe: Weiß
- Abmessungen: 700 x 700 mm
- Gewicht: 5,4 kg
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 80°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
3. Platzieren Sie das Schneidbrett auf einer stabilen und ebenen Fläche.
4. Überprüfen Sie, ob das Brett sicher und fest sitzt, bevor Sie mit der Nutzung beginnen.

5. Bedienung

- Verwenden Sie das Schneidbrett für das Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass alle Utensilien sauber sind, bevor Sie das Brett benutzen.
- Für die beste Leistung verwenden Sie beim Schneiden geeignete Messer.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidbrett nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Brett weist Risse auf.
Lösung: Verwenden Sie das Brett nicht weiter und kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
- Problem: Das Brett ist verfärbt.
Lösung: Versuchen Sie eine Mischung aus Backpulver und Wasser für eine effektive Reinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Entsorgen Sie es nicht im Hausmüll, wenn spezielle Maßnahmen vorgeschrieben sind.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Schneidbrett!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 700x700mm - FKPGT77

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aanschaf van de Snijplank voor Werktafel 700x700mm (FKPGT77). Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en is perfect voor het bereiden van voedsel. Zorg ervoor dat u deze handleiding volledig doorleest om het product veilig en effectief te gebruiken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het snijden en bereiden van voedsel.
- Houd de snijplank schoon en vrij van andere items om kruisbesmetting te voorkomen.
- Inspecteer de snijplank regelmatig op beschadigingen; gebruik deze niet als deze gebroken of zwaar bekrast is.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Gebruik de snijplank niet op een warme oppervlakte om smelten of vervorming te voorkomen.
- Volg altijd de juiste hygiëne- en veiligheidsprocedures bij het werken met voedsel.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 700 x 700 mm
- Materiaal: HDPE (hoogwaardige polyethyleen)
- Kleur: Wit
- Dikte: 15 mm
- Geschikt voor: Professionele keukens
- Ondersteunende norm: EN 1186

4. Setup en Installatie

- Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de werktafel waarop de snijplank geplaatst wordt, schoon en droog is.
- Als u meerdere snijplanken gebruikt, zorg ervoor dat ze op voldoende afstand van elkaar liggen om kruisbesmetting te vermijden.
- Controleer of de snijplank stevig op de werktafel ligt en niet schuift.

5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes om effectief te kunnen snijden.
- Snijd altijd in één richting om de levensduur van de snijplank te verlengen.
- Gebruik voor het beste resultaat verschillende snijplanken voor verschillende soorten voedsel (bijvoorbeeld vlees, groenten).

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na ieder gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of metalen schuurmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Spoel de snijplank grondig af en laat deze aan de lucht drogen.
- Desinfecteer regelmatig met een geschikte desinfecterende oplossing, vooral na het verwerken van rauw vlees.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank heeft geur of vlekken.
Oplossing: Reinig met een mengsel van azijn en water, of gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor snijplanken.
- Probleem: Snijplank is gekrast of beschadigd.
Oplossing: Vervang de snijplank om kruisbesmetting en gezondheidsrisico's te voorkomen.

8. Afvoer

- De snijplank is 100% recyclebaar. Voor de afvoer, volg uw lokale richtlijnen voor kunststof afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 700x700mm - FKPGT77

1. Información General

La Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo FKPGT77 es un producto diseñado para proporcionar una superficie segura y eficiente para la preparación de alimentos. Con un tamaño de 700x700 mm, es ideal para restaurantes, cocinas comerciales y entornos de alta demanda.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Esta tabla de cortar debe utilizarse únicamente para preparar alimentos.
- **Superficie Antideslizante:** Asegúrese de que la superficie de la mesa esté limpia y seca antes de colocar la tabla.
- **Cuidado con los Cortes:** Utilice cuchillos y herramientas de corte de manera segura para evitar lesiones.
- **Limpieza Regular:** La tabla debe limpiarse y desinfectarse después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.
- **Evitar Calor Excesivo:** No exponga la tabla a fuentes de calor directo.
- **Inspección Regular:** Revise la tabla periódicamente en busca de signos de desgaste o daño.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco, evitando la exposición a la luz solar directa.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 700mm x 700mm
- **Material:** Polietileno de alta densidad
- **Color:** Blanco
- **Uso:** Apto para contacto directo con alimentos
- **Características:** Superficie higiénica, fácil de limpiar, resistente a cortes

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la mesa de trabajo esté limpia y libre de objetos que puedan interferir con el uso.
3. Verifique que la tabla esté nivelada y no se mueva durante su uso.
4. Para una mayor estabilidad, considere el uso de almohadillas antideslizantes debajo de la tabla.

5. Funcionamiento

- Coloque los ingredientes sobre la tabla de cortar.
- Utilice cuchillos afilados y asegúrese de cortar en ángulos seguros.
- Cambie la posición de los ingredientes según sea necesario para un corte eficiente.
- Después de cada uso, limpie la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Para desinfectar, use una solución de cloro diluido o productos aprobados para el contacto con alimentos.
- Seque completamente antes de almacenar.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla huele mal: Limpie y desinfecte la tabla completamente.
- Si hay marcas de cuchillo profundas: Considere reemplazar la tabla si las marcas son excesivas.
- Inestabilidad o movimiento: Asegúrese de que la superficie de la mesa esté nivelada y limpia.

8. Eliminación

La Tabla de Cortar FKPGT77 es reciclable. Al finalizar su vida útil, colabore con las normativas locales de reciclaje y disposición de plásticos. No arroje en vertederos sin verificar las regulaciones.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, puede comunicarse con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PLAN DE COUPE POUR TABLE DE TRAVAIL 700x700mm BLANC

1. Informations Générales

Merci de choisir notre plan de coupe pour table de travail 700x700mm blanc. Conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration, ce produit garantit une durabilité et une hygiène optimales.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le plan de coupe pour d'autres applications non prévues.
- Évitez les chocs violents sur la surface du plan de coupe.
- Ne pas placer le plan de coupe à proximité de sources de chaleur directes.
- Toujours nettoyer le plan de coupe après utilisation pour éviter la contamination croisée.
- En cas de fissures ou de dommages, ne plus utiliser le produit.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 700 x 700 mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Blanc
- Résistant à la chaleur : Oui
- Facilité de nettoyage : Oui

4. Installation et Configuration

- Placez la table de travail sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que le plan de coupe est bien positionné sur la table.
- Fixez le plan de coupe si nécessaire, en utilisant des cales ou des fixations adaptées pour éviter tout mouvement.
- Vérifiez que le plan de coupe est horizontal avant d'y travailler.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux et des ustensiles adaptés pour couper les aliments sur le plan.
- Pour les meilleures pratiques d'hygiène, ne pas utiliser le même plan pour des aliments crus et cuits.
- Ne pas couper d'objets trop durs qui pourraient endommager la surface du plan.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez le plan avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Désinfectez le plan régulièrement avec des désinfectants alimentaires.
- Inspectez le plan régulièrement pour des signes d'usure et remplacez-le si nécessaire.

7. Dépannage

- Si le plan se fissure, arrêtez de l'utiliser immédiatement.
- En cas de difficulté de nettoyage, vérifiez que vous utilisez le bon type de produit de nettoyage.
- Pour toute autre difficulté, contactez le service client.

8. Élimination

- Ne pas jeter le plan dans le compost.
- Disposez du produit conformément aux règlements locaux en matière de déchets plastiques.
- Contactez votre déchetterie locale pour les directives d'élimination appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 700x700mm Bianco

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso per la Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 700x700mm Bianco. Questo prodotto è progettato per offrire una superficie di lavoro igienica e resistente per tutte le tue esigenze di preparazione alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per il suo scopo previsto.
- Assicurarsi che la superficie della tavola sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Non utilizzare coltelli o utensili affilati che possano danneggiare la superficie.
- Evitare l'uso di prodotti chimici o abrasivi per la pulizia.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danni visibili sulla tavola da taglio, non utilizzarla e sostituirla immediatamente.
- Non esporre la tavola a temperature estreme per evitare deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro presenta le seguenti specifiche tecniche:

- Dimensioni: 700 x 700 mm
- Colore: Bianco
- Materiale: Polietilene di alta qualità
- Spessore: 25 mm
- Resistente agli urti e alle macchie
- Superficie antiscivolo

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il tavolo da lavoro sia asciutto e pulito prima di posizionare la tavola.
3. Se necessario, utilizzare gommini antiscivolo per evitare movimenti durante l'uso.
4. Verificare che la tavola sia ben fissata e non si muova quando gli utensili sono in uso.

5. Utilizzo

- Utilizzare utensili appropriati per la preparazione alimentare.
- Assicurarsi di pulire la tavola tra l'uso di diversi alimenti per evitare contaminazioni.
- Per alimenti crudi come carne o pesce, utilizzare una tavola separata per evitare la contaminazione incrociata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia più profonda, utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Non utilizzare lime o spugne abrasive che possano graffiare la superficie.
- Asciugare completamente la tavola dopo il lavaggio e conservarla in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La tavola da taglio è deformata.

Soluzione: Non esporre la tavola a fonti di calore o temperature estreme. Contattare il servizio clienti se il problema persiste.

Problema: La superficie è graffiata.

Soluzione: Assicurarsi di utilizzare utensili adatti e non abrasivi. Se la superficie è irreparabile, considerare la sostituzione della tavola.

8. Smaltimento

Smaltire la tavola da taglio secondo le normative locali per i rifiuti plastici. Non gettare nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania