

ggmgastro

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: FKPGT86

Cutting board for work table - 800x600mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board for Work Table 800x600mm - White (FKPGT86)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Cutting Board for Work Table. This high-quality cutting board is designed for professional kitchen use, providing a durable and hygienic surface for food preparation tasks.

2. Safety Information

- Always place the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping during use.
- Do not use the cutting board for tasks other than food preparation.
- Clean the cutting board immediately after use to prevent contamination.
- Do not use knives with serrated edges as they can damage the surface.
- Inspect the board regularly for any signs of damage; discontinue use if any cracks or deep cuts are present.
- Keep the board away from heat sources to minimize warping or melting.
- Ensure that children are supervised when using the cutting board and are instructed on safe food handling practices.

3. Product Specifications

- Dimensions: 800 mm x 600 mm
- Material: Polypropylene
- Color: White
- Thickness: 15 mm
- Weight: 2.5 kg
- Food Safety Certification: Complies with European food safety regulations.

4. Setup and Installation

1. Choose an appropriate location on a stable work table for the cutting board.
2. Ensure the surface of the table is clean and dry before placing the cutting board.
3. Simply lay the cutting board flat on the surface. Ensure it is stable with no wobbling.
4. If desired, secure the board with non-slip mats to prevent movement while cutting.

5. Operation

- Before cutting, ensure the board is clean and dry.
- Use a sharp, appropriate knife for your food preparation tasks.
- Cut food items directly on the board, avoiding any contact with the surface during cutting that could introduce contaminants.
- For best results, chop and slice food with a steady hand and even pressure.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with hot, soapy water and a non-abrasive scrubber.
- Rinse thoroughly, ensuring no soap residue remains.
- For deeper sanitation, use diluted bleach or food-safe disinfectant.
- Allow the board to air dry completely before storing.
- Avoid using the dishwasher, as high temperatures may warp or damage the board.

7. Troubleshooting

- If the cutting board slips, ensure the surface beneath is clean and dry.
- If there are stains that do not come off with regular cleaning, consider using a baking soda paste as a gentle abrasive cleaner.
- For persistent odors, sprinkle baking soda on the board and let it sit for at least 15 minutes before cleaning.

8. Disposal

- The cutting board can be disposed of in general waste.
- If you wish to recycle, check local regulations for guidelines on plastic recycling.
- Ensure the cutting board is clean and free of food residues before disposal.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro for your culinary needs!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 800x600mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts für den Arbeitstisch. Dieses Produkt wurde für eine effiziente und hygienische Lebensmittelbearbeitung entwickelt. Es ist ideal für Gastronomiebetriebe und Kochumgebungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Schneidebrett ist für den Einsatz in der Lebensmittelverarbeitung vorgesehen.
- Verwenden Sie das Brett nur gemäß den angegebenen Anweisungen.
- Halten Sie das Brett stets sauber und wechseln Sie es regelmäßig, um hygienische Standards einzuhalten.
- Vermeiden Sie die Verwendung scharfer Gegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Bei sichtbaren Beschädigungen am Produkt verwenden Sie es nicht und setzen Sie sich mit unserem Kundenservice in Verbindung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 800x600mm
- Material: Polyethylen
- Farbe: Weiß
- Temperaturbeständig bis: 60°C
- Geeignet für die Spülmaschinenreinigung

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch, auf dem das Schneidebrett platziert wird, stabil und sauber ist.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Produkt.
- Platzieren Sie das Schneidebrett sicher auf der gewünschten Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett flach und stabil zum Arbeiten liegt.
- Überprüfen Sie, ob das Brett gleichmäßig aufliegt und nicht wackelt.

5. Bedienung

- Bei der Verwendung des Schneidebretts immer sicherstellen, dass die Arbeitsfläche sauber ist.
- Schneiden Sie Lebensmittel hygienisch und verwenden Sie getrennte Schneidebretter für verschiedene Lebensmittelgruppen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Nach der Nutzung spülen Sie das Brett gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel ab oder reinigen Sie es in der Geschirrspülmaschine.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jeder Verwendung gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Bei Bedarf kann das Brett auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden (max. 60°C).
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um die Ansammlung von Feuchtigkeit zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Abnutzung und ersetzen Sie es bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett hat Risse oder Beschädigungen.
Lösung: Stellen Sie die Nutzung sofort ein und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Problem: Schwierigkeiten bei der Reinigung.
Lösung: Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Kunststoffprodukte sollten recycelt werden, wo möglich.

9. Kontakt

Für weitere Fragen 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 800x600mm Wit

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Snijplank voor Werktafel 800x600mm Wit. Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een duurzame en hygiënische oplossing voor het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond wordt geplaatst om te voorkomen dat deze verschuift tijdens gebruik.
- Gebruik alleen geschikte messen en snijgereedschap om schade aan de plank te voorkomen.
- Vermijd het blootstellen van de snijplank aan extreme temperaturen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of scheuren. Bij beschadiging niet meer gebruiken.
- Houd de snijplank uit de buurt van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 800 x 600 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Polyethyleen (HDPE)
- Temperatuurbestendigheid: Tot 90°C
- Antislip: Ja

4. Installatie en opstelling

- Plaats de snijplank op een schone, vlakke werktafel.
- Zorg ervoor dat de ondergrond vrij is van vuil en vet om een stabiele basis te garanderen.
- Indien nodig, gebruik een antislipmat onder de snijplank om extra stabiliteit te bieden.
- Controleer na installatie of de plank stevig op zijn plaats blijft tijdens het gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de snijplank door voedsel of ingrediënten op het bovenoppervlak te plaatsen en met een geschikt mes of snijgereedschap te snijden.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de bovenlaag kunnen beschadigen.
- Voor optimale hygiëne, wissel tussen verschillende snijplanken voor rauw en bereid voedsel.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik met warm water en zeep.
- Voor ontsmetting kan een oplossing van water en azijn of water en bleekmiddel worden gebruikt.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat deze opnieuw wordt gebruikt of opgeborgen.
- Vermijd schuurmiddelen en agressieve chemicaliën die de oppervlakte kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank beschadigd.
Oplossing: Stop met het gebruik van de snijplank en vervang deze.
- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Gebruik een antislipmat of controleer de ondergrond op vlakheid.
- Probleem: Moeilijkheden bij het reinigen.
Oplossing: Probeer een aangemengde oplossing van water en afwasmiddel of gebruik een zachte spons.

8. Afvalverwerking

- Deze snijplank is vervaardigd uit recyclebaar kunststof.
- Bij het weggooien dient u de plaatselijke richtlijnen voor kunststofafval te volgen.
- Zorg ervoor dat de snijplank schoon is en vrij van voedselresten voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 800x600mm - FKPGT86

1. Información General

Gracias por elegir la Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 800x600mm. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una superficie segura y duradera para el corte y la preparación de alimentos en entornos profesionales.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice esta tabla de cortar únicamente para su propósito previsto: la preparación de alimentos.
- Superficie Aislante: Asegúrese de que la superficie de la mesa donde se coloca la tabla sea estable y limpia.
- Corte Controlado: Utilice cuchillos y utensilios adecuados para evitar accidentes.
- Manejo Seguro: Al mover la tabla de cortar, asegúrese de levantarla correctamente para evitar lesiones.
- Limpieza Regular: Limpie la tabla después de cada uso para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de humo o fuego.
- Inspección: Revise regularmente la tabla de cortar en busca de desgaste y reemplace si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 800 x 600 mm
- Material: Plástico resistente
- Color: Blanco
- Propósito: Superficie de corte para alimentos
- Uso: Profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Seleccione una mesa de trabajo adecuada que soporte el tamaño y peso de la tabla.
2. Colocación: Coloque la tabla en la superficie de la mesa, asegurándose de que esté alineada y estable.
3. Fijación (opcional): Si lo desea, utilice cintas antideslizantes en la parte inferior de la tabla para mayor estabilidad.
4. Verificación: Asegúrese de que no haya objetos debajo de la tabla que puedan causar inestabilidad.

5. Operación

- Antes de comenzar a cortar, asegúrese de que la superficie esté limpia.
- Utilice cuchillos afilados adecuados para el tipo de alimento.
- Evite el corte excesivo en un solo lugar; cambie de posición para prolongar la vida útil de la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Limpie con agua caliente y jabón, enjuague bien y deje secar al aire.
- Desinfectar: Utilice una solución de cloro diluido o un desinfectante aprobado para la limpieza de superficies de contacto con alimentos.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- Desgaste: Si nota rayones profundos o decoloración, considere reemplazar la tabla.
- Inestabilidad: Asegúrese de que la superficie de la mesa sea nivelada y que la tabla esté bien colocada.

8. Eliminación

Deseche la tabla de cortar de acuerdo con las regulaciones locales de residuos plásticos. No la incinere y asegúrese de que sea reciclable si es posible.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la planche à découper pour table de travail 800x600mm - FKPGT86

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail 800x600mm - modèle FKPGT86. Ce produit est conçu pour offrir un espace de travail sécurisé et hygiénique lors de la préparation des aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement sur des surfaces planes et stables.
- Vérifiez l'absence de fissures ou de dommages avant chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de couteaux trop aigus qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Évitez les surfaces trop chaudes.
- Nettoyez la planche après chaque utilisation pour éviter toute contamination croisée.
- Ne pas utiliser des produits chimiques corrosifs ou abrasifs pour le nettoyage.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité de la planche à découper.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Ce produit offre une qualité et une durabilité exceptionnelles.

- Dimensions : 800x600mm
- Matériau : Polypropylène
- Couleur : Blanc
- Résistant aux impacts et aux températures jusqu'à 90°C
- Non toxique, conforme aux normes de sécurité alimentaires

4. Installation et Mise en Place

- Laver la planche à découper avec de l'eau chaude et du savon avant la première utilisation.
- Placer la planche sur une table de travail solide et plane.
- Assurez-vous que la planche est stable avant de commencer à l'utiliser.
- En cas d'utilisation avec des appareils liés à la cuisine, s'assurer que la planche est correctement positionnée pour éviter tout risque de glissade.

5. Fonctionnement

- Utiliser la planche à découper pour trancher, hacher, et préparer des aliments.
- Évitez de couper directement sur des surfaces dures pour prolonger la durée de vie de la planche.
- Changez les zones de découpe pour éviter l'usure excessive.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la planche à l'eau chaude et au savon immédiatement après chaque utilisation.
- Utiliser une éponge douce pour éviter de rayer la surface.
- Laisser sécher à l'air libre après le nettoyage.
- Ne pas passer au lave-vaisselle si le produit n'est pas conçu à cet effet.

7. Dépannage

- Si la planche présente des signes de déformation, ne l'utilisez pas et remplacez-la.
- En cas d'accumulation de taches persistantes, utiliser une solution de vinaigre et d'eau pour éliminer les taches.
- Si la planche glisse durant l'utilisation, utiliser un tapis antidérapant en dessous.

8. Élimination

- Ne pas jeter le produit à la poubelle classique.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des plastiques.
- Recyclez si possible conformément aux systèmes de recyclage en vigueur.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant ce produit, 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 800x600mm Bianca

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo da lavoro 800x600mm bianca è progettata per un uso professionale in ambienti culinari. Realizzata in polipropilene di alta qualità, garantisce resistenza e durabilità, mantenendo nel contempo standard elevati di igiene.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio esclusivamente per il suo scopo previsto.
- Assicurarsi che la superficie su cui viene posizionata la tavola sia stabile e piana.
- Non utilizzare la tavola da taglio per tagliare alimenti congelati o duri che possano danneggiare la superficie.
- Evitare di utilizzare utensili di metallo che possano graffiare la superficie.
- Lavare sempre la tavola da taglio dopo l'uso, specialmente dopo aver tagliato carne cruda o pesce, per prevenire la contaminazione incrociata.
- Conservare la tavola in un luogo asciutto per evitare la formazione di muffa.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 800x600mm
- Materiale: Polipropilene
- Colore: Bianco
- Resistente agli urti e ai graffi
- Facilità di pulizia e manutenzione
- ID prodotto: FKPGT86

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione, facendo attenzione a non danneggiare la superficie.
- Posizionare la tavola su un piano di lavoro stabile e pulito.
- Assicurarsi che la tavola sia ben salda e che non vi siano spazi che possano comprometterne la stabilità.

5. Operazione

- Utilizzare un coltello affilato e adeguato per i diversi tipi di alimenti.
- Alternare l'uso della tavola da taglio per varie categorie di cibo (carne, verdure, pane) per ridurre il rischio di contaminazione.
- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare con acqua calda e sapone, quindi risciacquare bene.
- Non utilizzare sostanze chimiche abrasive o pagliette metalliche.
- Per una pulizia profonda, si consiglia di utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Asciugare con un panno pulito dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la superficie appare graffiata o danneggiata, considerare la sostituzione della tavola.
- In caso di odori persistenti, utilizzare una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua per neutralizzare i cattivi odori.

8. Smaltimento

- La tavola da taglio deve essere smaltita secondo le normative locali per i materiali plastici.
- Non gettare nel normale rifiuto domestico, ma porta nei punti di raccolta appropriati.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania