

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: FKPGT87

Cutting board for work table - 800x700mm - White



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Work Table (800x700mm, White)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table. This product is designed to provide a durable and hygienic surface for food preparation. With dimensions of 800x700mm, this cutting board is suitable for various kitchen tasks, ensuring efficiency and cleanliness in your food preparation processes.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a flat, stable surface to prevent slipping or movement.
- Ensure that the cutting board is clean and free from contaminants before use.
- Do not expose the cutting board to extreme heat or direct flame, as this may cause deformities.
- Regularly inspect the cutting board for any signs of wear or damage. If found, discontinue use and replace the product.
- Wash hands before and after handling raw food to prevent cross-contamination.
- Do not use the cutting board for non-food items, as this is intended solely for food preparation.

3. Product Specifications

- Model: FKPGT87
- Dimensions: 800mm x 700mm
- Color: White
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 3.5 kg
- Temperature Range: -40°C to +70°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from its packaging.
- Choose a clean, dry, and level workspace near your food preparation area.
- Place the cutting board on the work table, ensuring it's stable and secure.
- Ensure that there is enough space around the cutting board to maneuver without obstruction.
- No further installation is required. The cutting board is ready for use.

5. Operation

- Begin by cleaning the cutting board with warm soapy water or place it in the dishwasher.
- Use designated knives and cutting tools to prevent damage to the surface.
- After food preparation tasks, dispose of any food waste properly.
- For best results, process raw and cooked foods separately on different surfaces.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use.
- Hand wash with hot soapy water and rinse thoroughly, or place the cutting board in a dishwasher.
- Regularly sanitize with a solution of one tablespoon of unscented liquid chlorine bleach in one gallon of water.
- Dry the cutting board completely after washing and store it in a cool, dry place.

7. Troubleshooting

- If the cutting board develops odors: Clean with a baking soda paste and allow it to sit for a few hours before rinsing.
- Should you notice scratches or cuts: Sand lightly with fine-grit sandpaper and wash again.
- If the cutting board warps: Ensure proper drying after washing.

8. Disposal

- At the end of its life cycle, the cutting board can be recycled. Check local regulations regarding the disposal of HDPE plastic products.
- Do not dispose of in landfills if recycling options are available.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

We appreciate your purchase and hope you enjoy your Cutting Board for Work Table.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Schneidebrett für Arbeitstisch 800x700mm Weiß

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Schneidebretts. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine sichere und effiziente Schnittfläche für Ihre Küchenbedürfnisse zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um eine sichere Anwendung und Langlebigkeit des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Brett während der Benutzung stabil und vermeiden Sie rutschige Unterlagen.
- Schneiden Sie keine gefrorenen Lebensmittel oder harte Gegenstände, um Schäden am Brett oder an Ihren Messern zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um bakterielle Kontamination zu verhindern.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, fern von direkten Wärmequellen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen und ersetzen Sie das Brett gegebenenfalls.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polyethylen (PE)
- Farbe: Weiß
- Abmessungen: 800mm x 700mm
- Dicke: 20mm
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +80°C

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen und ebenen Arbeitsfläche.
- Achten Sie darauf, dass das Brett nicht auf einer wackeligen Oberfläche verwendet wird.
- Stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß gereinigt und getrocknet ist, bevor Sie mit der Nutzung beginnen.

5. Betrieb

- Legen Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, auf die Oberfläche des Schneidebretts.
- Verwenden Sie scharfe und geeignete Messer für ein sauberes Schneidergebnis.
- Achten Sie darauf, dass die Klingen bei jedem Gebrauch in gutem Zustand sind, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Edelstahlbürsten, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit einem geeigneten Lebensmitteldesinfektionsmittel.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, um Schimmelbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Bei Rissen oder Beschädigungen: Verwenden Sie das Brett nicht weiter und ersetzen Sie es.
- Bei anhaltender Geruchsbildung: Reinigen Sie das Brett gründlich mit Essig oder Zitronensaft und spülen Sie es gut ab.
- Bei Schwierigkeiten bei der Reinigung: Verwenden Sie eine weiche Bürste oder Schwamm, um festgetrocknete Rückstände zu entfernen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt sicher und umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Schneidebrett!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 800x700mm Wit

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een stevige en hygiënische oppervlakte voor het voorbereiden van voedsel. Gemaakt van hoogwaardig kunststof, is deze snijplank bestand tegen krassen en gemakkelijk te reinigen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor de bedoelde toepassingen.
- Zorg ervoor dat de snijplank stabiel op de werktafel ligt om uitglijden te voorkomen.
- Laat de snijplank niet in de buurt van hete oppervlakken of open vuur liggen.
- Vermijd het gebruik van scherpe objecten die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank regelmatig om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die het materiaal kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 800 x 700 mm
- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Wit
- Gewicht: 3 kg
- Geschikt voor temperaturen: -40°C tot +80°C
- Reiniging: Geschikt voor in de vaatwasser

4. Installatie en Setup

- Plaats de snijplank op een vlakke, schone en droge werktafel.
- Zorg ervoor dat de ondergrond vrij is van obstakels om een veilige werkomgeving te garanderen.
- Controleer of de snijplank goed afgesloten en stabiel is.
- Indien nodig, gebruik een antislipmat onder de snijplank voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Gebruik een scherp, geschikt mes voor het snijden op de snijplank.
- Snijd in een constante, gecontroleerde beweging om letsel te voorkomen.
- Vergeet niet de snijplank na ieder gebruik te reinigen om voedselveiligheid te waarborgen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de snijplank na elke gebruik grondig af met warm water en een milde zeep.
- Voor een diepere reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden geplaatst.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage en vervang de snijplank indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is vervormd
Oplossing: Controleer de temperatuur en laat de snijplank op kamertemperatuur komen.
- Probleem: Snijplank vertoont krassen
Oplossing: Dit is normaal gebruik, maar vermijd het gebruik van te scherpe voorwerpen.
- Probleem: Snijplank blijft niet liggen
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak en schoon is. Gebruik indien nodig een antislipmat.

8. Afvoer

- Weggooien van de snijplank moet gebeuren volgens lokale regelgeving voor kunststof afval.
- Recycling is aanbevolen om milieuvriendelijke praktijken te waarborgen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 800x700mm

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 800x700mm es un accesorio esencial para cualquier cocina profesional o doméstica. Diseñada para proporcionar una superficie resistente y duradera para el corte de alimentos, esta tabla es ideal para chefs y aficionados a la cocina que buscan calidad y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Utilice la tabla de cortar solo para su propósito previsto. No la use para cortar alimentos congelados o extremadamente duros que puedan dañarla.
- Asegúrese de que la superficie de la mesa de trabajo esté limpia y seca antes de colocar la tabla de cortar.
- Mantenga la tabla alejada de fuentes de calor directo o llamas abiertas.
- Evite el uso de cuchillos afilados en exceso para prevenir daños en la superficie de la tabla.
- Limpiar la tabla de inmediato después de su uso para evitar la acumulación de bacterias.
- Almacene en un lugar seco y bien ventilado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 800 x 700 mm
- Material: Plástico de alta densidad
- Color: Blanco
- Superficie antiadherente
- Resistente a impactos y a productos químicos

4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla de cortar en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que todos los accesos a utensilios y ingredientes estén a la mano para facilitar el proceso de corte.
- No es necesaria ninguna instalación complicada; simplemente retírela del embalaje y colócala en su lugar.

5. Operación

- Antes de comenzar a cortar, asegúrese de que la tabla esté limpia.
- Utilice los utensilios adecuados y corte de manera controlada.
- Cambie la ubicación de la tabla cada cierto tiempo para evitar desgastes desiguales en la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla con agua tibia y jabón neutro inmediatamente después de su uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan rayar la superficie.
- Asegúrese de enjuagar completamente para eliminar cualquier residuo de jabón.
- Almacene en un lugar seco para prevenir la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Si nota desgaste o daños visibles, considere reemplazar la tabla.
- En caso de olores persistentes, limpiarla con una solución de agua y vinagre puede ayudar a neutralizarlos.
- Si la tabla presenta decoloración, esto es normal por el uso frecuente y no afecta su funcionalidad.

8. Eliminación

- La tabla de cortar debe ser desechada de acuerdo con las regulaciones locales de residuos.
- Si el producto ha llegado al final de su vida útil, considere reciclarlo si es posible en centros de reciclaje adecuados.

9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Planche à découper pour table de travail 800x700mm blanche

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour répondre à des normes élevées de sécurité et d'ergonomie dans le domaine professionnel.

2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Ce produit est destiné exclusivement à la préparation des aliments dans des environnements commerciaux ou professionnels.
- Manipulation : Manipulez la planche avec précaution et évitez les chocs violents. Ne l'exposez pas à des températures extrêmes.
- Entretien : Nettoyez régulièrement la planche pour éviter la contamination croisée. Utilisez des produits de nettoyage adaptés.
- Stockage : Rangez la planche dans un endroit sec et frais, loin de l'humidité et des sources de chaleur.
- Surveillance : Vérifiez régulièrement l'état de la planche pour déceler des signes d'usure ou de dommage.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 800 mm x 700 mm
- Couleur : Blanc
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Résistance : Résistant aux acides et aux graisses
- Antidérapant : La surface est conçue pour réduire le glissement lors de l'utilisation.

4. Installation et mise en place

- Préparation : Avant d'installer la planche, assurez-vous que la surface de la table de travail est propre et sèche.
- Placement : Placez la planche de manière stable sur la surface de votre table.
- Fixation : Si nécessaire, utilisez des cales antidérapantes pour améliorer la stabilité.
- Vérification : Examinez que la planche est bien fixée avant son utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour la découpe ou la préparation d'aliments. Assurez-vous d'utiliser des couteaux adaptés au type de nourriture que vous traitez.
- Après utilisation, nettoyez la planche immédiatement pour éviter l'accumulation de bactéries.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Rincez abondamment.
- Désinfection : Faites une désinfection de la planche avec un produit approprié, surtout après avoir coupé des viandes ou des poissons.
- Stockage : Rangez proprement la planche dans un espace bien aéré.

7. Dépannage

- Dommages visibles : Si la planche montre des fissures ou des défauts, ne l'utilisez pas et remplacez-la.
- Difficulté de nettoyage : Si des taches persistent, utilisez un nettoyeur spécialisé pour surfaces plastiques ou un bicarbonate de soude.

8. Mise au rebut

- La planche à découper peut être recyclée conformément aux réglementations locales sur les déchets plastiques.
- Ne jetez pas la planche dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute information complémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere per Tavolo da Lavoro 800x700mm Bianco

1. Informazioni Generali

Il tagliere per tavolo da lavoro è progettato per fornire una superficie robusta e sicura per la preparazione degli alimenti. Realizzato in materiale adatto per uso alimentare, questo tagliere è ideale per ristoranti, cucine commerciali e uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane.
- Assicurarsi che il tagliere sia asciutto prima dell'uso per evitare scivolamenti.
- Evitare di utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi che possano danneggiare la superficie del tagliere.
- Mantenere il tagliere lontano da fonti di calore per prolungarne la durata.
- Non utilizzare il tagliere per scopi diversi da quelli previsti.
- In caso di rottura o danni, smettere immediatamente di utilizzare il tagliere.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 800x700mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Colore: Bianco
- Spessore: 20mm
- Resistente a temperature fino a 80°C
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un'area di lavoro piana e stabile per posizionare il tagliere.
2. Controllare la superficie del tavolo per garantire che sia pulita e priva di detriti.
3. Posizionare il tagliere sul tavolo, assicurandosi che sia ermetico e stabile.
4. Verificare che non ci siano spazi o movimenti eccessivi.
5. Se necessario, utilizzare sottofondi antiscivolo per garantire maggiore stabilità.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per affettare, tagliare e preparare alimenti.
- Usare utensili da cucina appropriati per evitare danneggiamenti.
- Pulire immediatamente eventuali fuoriuscite di cibo o liquidi.
- Dopo l'uso, rimuovere eventuali residui alimentari.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavato in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o spugne dure.
- Controllare periodicamente per eventuali graffi o danni e sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il tagliere si muove durante l'uso: assicurarsi che la superficie sottostante sia piana e asciutta.
- Cattivo odore o macchie: effettuare una pulizia approfondita e lasciare asciugare all'aria.
- Danni o graffi evidenti: sostituire il tagliere per garantire la sicurezza alimentare.

8. Smaltimento

- Disporre del tagliere in conformità con le normative locali sul riciclo dei materiali plastici.
- Non gettare nel sacco della spazzatura normale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania