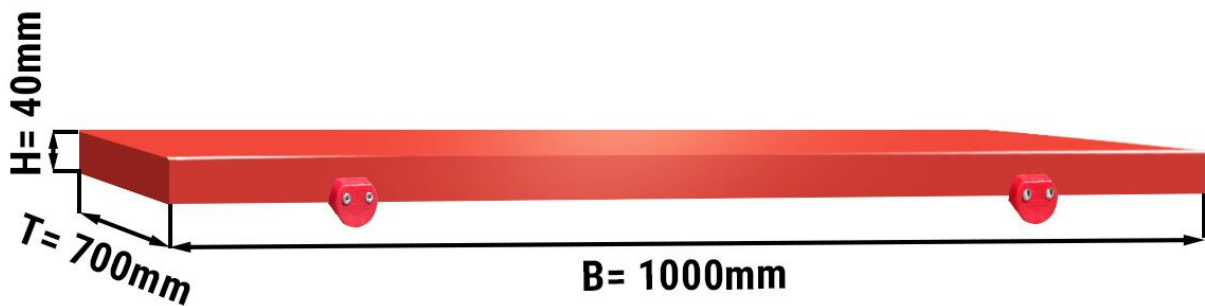


ggmgastro

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: FKPRT107

Cutting board for work table - 1000x700mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Red Cutting Board for Work Table 1000x700mm (FKPRT107)

1. General Information

Thank you for purchasing the Red Cutting Board for Work Table. This high-quality product is designed to provide a durable and hygienic surface for food preparation in professional kitchens. The cutting board measures 1000mm x 700mm and is suitable for various food types.

2. Safety Information

To ensure safe use of the cutting board, please observe the following guidelines:

- Always place the cutting board on a stable, flat surface before use.
- Do not use the board for purposes other than food preparation.
- Clean and sanitize the cutting board after each use to prevent cross-contamination.
- Inspect the cutting board regularly for cracks, chips, or other damages; discontinue use if damaged.
- Keep the board out of reach of children when not in use.
- Use appropriate knives and utensils to avoid damaging the board.
- Ensure the board is dry before storing to prevent mold growth.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1000mm x 700mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Red
- Weight: 10kg
- Temperature Resistance: Up to 60°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from the packaging.
2. Inspect the board for any signs of damage.
3. Place the cutting board on a sturdy, flat surface in your workspace. Ensure that it is stable and secure before use. If desired, place a non-slip mat underneath to prevent movement.
4. Ensure that the area is clean and free from debris before starting food preparation.

5. Operation

- When using the cutting board, ensure that you use appropriate knives designed for cutting.
- Place food items on the board and prepare as needed.
- After use, immediately clean the board to ensure hygiene and prevent odors.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with hot, soapy water.
- For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water and scrub gently with a non-abrasive sponge.
- Alternatively, the cutting board can be placed in a dishwasher for thorough cleaning.
- Sanitize with a food-safe sanitizer after cleaning.
- Store in a dry area, preferably upright, to allow air circulation.

7. Troubleshooting

- Issue: Board has developed scratches or grooves.

Solution: This is normal wear and tear; however, ensure proper knife techniques to minimize damage. Consider replacing if heavily damaged.

- Issue: Odors remain after cleaning.

Solution: Sanitize with a vinegar solution or baking soda paste, rinse thoroughly, and dry completely.

- Issue: Board slips during use.

Solution: Ensure that the board is placed on a flat surface. Use a non-slip mat for added stability.

8. Disposal

When disposing of the cutting board, consider recycling options if available. If the board is significantly damaged and cannot be reused or recycled, dispose of it in accordance with local waste management regulations.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our Red Cutting Board for Work Table. We hope it enhances your food preparation experience in your kitchen.

DE DEUTSCH

Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres Schneidebretts für Arbeitstische (1000x700mm, rot). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Küchenarbeit effizienter und sicherer zu gestalten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und die Sicherheit beim Einsatz des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorschrift: Das Schneidebrett ist ausschließlich für den Einsatz in der Gastronomie und Lebensmittelzubereitung gedacht. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Rutschfest: Achten Sie darauf, dass das Brett sicher auf der Arbeitsfläche liegt, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Reinigung: Halten Sie das Schneidebrett stets sauber, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Hitze: Das Schneidebrett sollte nicht in direkten Kontakt mit heißen Oberflächen oder heißen Gegenständen kommen, um Verformungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen und kühlen Ort, fern von Feuchtigkeit und Wärmequellen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Schneidebrett für Arbeitstische
- Abmessungen: 1000x700mm
- Farbe: Rot
- Material: Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelecht
- DIN EN 12525: Entspricht den aktuellen Sicherheitsstandards

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
2. Platzierung: Legen Sie das Brett flach auf eine stabile, saubere Arbeitsfläche.
3. Sicherung: Überprüfen Sie, ob das Brett rutschfest aufliegt. Bei Bedarf kann eine rutschfeste Unterlage verwendet werden.

5. Betrieb

Nutzen Sie das Schneidebrett für die Zubereitung von Lebensmitteln. Achten Sie darauf, jeweils ein sauberes Messer und Utensil zu verwenden, um die Hygiene zu gewährleisten. Das Brett kann als Unterlage für Chopping, Schneiden und Zubereiten von verschiedenen Lebensmitteln eingesetzt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch sollte das Schneidebrett mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Schwämme.
- Desinfektion: Für industrielle Anwendungen desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit geeigneten Lebensmitteldesinfektionsmitteln.
- Inspektion: Regelmäßig auf Risse oder Abnutzung überprüfen und das Produkt bei Beschädigung sofort ersetzen.

7. Fehlersuche

- Problem: Brett rutscht auf der Arbeitsfläche.
Lösung: Verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage.
- Problem: Oberflächenkratzen oder -beschädigungen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob scharfe oder harte Gegenstände verwendet wurden. Verwenden Sie geeignete Utensilien.

8. Entsorgung

Das Schneidebrett ist recycelbar. Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor het Snijplank voor Werktafel - 1000x700mm - Rood

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horeca. De plank heeft een groot oppervlak van 1000x700 mm, geschikt voor het snijden van diverse voedingsmiddelen. Het duurzame materiaal garandeert een lange levensduur en eenvoudig onderhoud.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden van levensmiddelen.
- Zorg ervoor dat de plank schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Plaats de snijplank op een stabiele ondergrond om slippen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de plank kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank buiten het bereik van kinderen als deze niet in gebruik is.
- Bij gebruik, houd de snijplank uit de buurt van sterke hittebronnen en directe zonlicht om vervorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1000x700 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: HDPE (High-Density Polyethylene)
- Gewicht: 7 kg
- Geschikt voor temperaturen tot 80°C
- Vaatwasmachinebestendig

4. Installatie en Opstelling

1. Zoek een vlakke en stevige ondergrond voor uw snijplank.
2. Plaats de snijplank op een stabiele werktafel of keukenblad.
3. Zorg ervoor dat de plank stevig en veilig ligt voordat u begint met snijden.
4. Controleer of er geen vuil of onreinigheden onder de snijplank zijn.

5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes voor een betere snijervaring.
- Snijd voedsel in overzichtelijke porties en vermijd overmatige druk.
- Om kruisbesmetting te voorkomen, gebruik aparte snijplanken voor rauw vlees en groenten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de snijplank na elk gebruik af met heet water en een mild schoonmaakmiddel.
- Voor een grondige reiniging kan de snijplank in de vaatwasser geplaatst worden.
- Droog de plank goed af na het wassen om schimmel en bacteriën te voorkomen.
- Sla de snijplank op een koele en droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Oppervlak is beschadigd: Schuur de beschadigde plek lichtjes met een fijn schuurpapier en reinig de plank.
- Vlekken blijven achter: Gebruik een mengsel van bakpoeder en water om vlekken te verwijderen.
- Plank kromt: Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen en vochtigheid.

8. Afvoer

- Deze snijplank is volledig recyclebaar.
- Controleer lokale richtlijnen voor het recyclen van HDPE-materialen bij afvoer.

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

Berg de snijplank op een veilige en droge plaats na gebruik. Volg deze instructies op voor een langdurig gebruik van uw snijplank.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1000x700mm Roja (FKP-RT107)

1. Información General

La tabla de cortar FKP-RT107 es un accesorio esencial para cualquier cocina profesional. Diseñada para facilitar la preparación de alimentos, su tamaño de 1000x700mm proporciona un amplio espacio de trabajo, mientras que su distintivo color rojo ayuda a identificar rápidamente el área de preparación.

2. Información de Seguridad

- Utilice la tabla de cortar únicamente para el propósito previsto.
- Asegúrese de que la superficie de la mesa de trabajo esté limpia y seca antes de colocar la tabla.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas o a fuentes de calor directas.
- Evite el contacto de la tabla con productos químicos agresivos.
- Inspeccione la tabla regularmente para detectar signos de desgaste o daños.
- No utilice cuchillos de serrado en la tabla ya que puede dañarla.
- Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1000x700mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Resistencia a impactos: Alta
- Superficie antideslizante: Sí
- Lavable en lavavajillas: Sí
- Aprobado para contacto con alimentos: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Seleccione una superficie de mesa de trabajo adecuada y estable.
2. Limpie la mesa de trabajo para evitar la contaminación cruzada.
3. Coloque la tabla de cortar sobre la superficie de trabajo, asegurándose de que esté centrada y nivelada.
4. Asegúrese de que la tabla no se deslice. Si es necesario, utilice un paño antideslizante debajo.
5. Verifique que no haya objetos ni residuos en la superficie antes de comenzar a usar.

5. Operación

- Para preparar alimentos, utilice cuchillos adecuados y evite utilizar utensilios desgastados que puedan causar daño a la tabla.
- Mantenga la tabla limpia entre diferentes tareas de preparación para evitar la contaminación cruzada.
- Cambie a otra tabla de un color diferente si está preparando alimentos crudos y cocidos simultáneamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla a mano con agua caliente y detergente suave o en el lavavajillas.
- Seque completamente la tabla después de limpiarla para evitar la acumulación de humedad.
- Almacene la tabla en un lugar seco y fresco.
- Si hay manchas persistentes, utilice una solución de bicarbonato de sodio y agua para eliminarlas.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta rayones: Revise los cuchillos utilizados y considere reemplazarlos si están dañados.
- Para olores persistentes: Limpie con una mezcla de vinagre y agua, y deje secar al aire.
- Si la tabla se vuelve resbaladiza: Asegúrese de que esté limpia y seca antes de usar y considere el uso de un paño antideslizante.

8. Eliminación

- La tabla de cortar es reciclable. Considere darle un nuevo uso o colóquela en el contenedor de reciclaje adecuado.
- No la deseche en la basura común; esto contribuye a la contaminación.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Planche à Découper pour Table de Travail 1000x700mm Rouge

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est fabriqué en matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et performance optimale dans votre cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Destinée uniquement pour le découpage d'aliments. Ne pas utiliser pour des fins autres que celles prévues.
- Vérification avant utilisation : Inspectez la planche pour détecter toute fissure ou dommage. Ne pas utiliser si des défauts sont visibles.
- Risque de glissement : Utilisez toujours la planche sur une surface stable et plane pour éviter les accidents.
- Hygiène : Lavez la planche avant et après chaque utilisation pour prévenir la contamination croisée.
- Stockage : Conservez la planche dans un endroit sec et bien ventilé.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1000 mm x 700 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène de haute densité
- Épaisseur : 15 mm
- Caractéristiques supplémentaires : Résistant aux chocs, facile à nettoyer, conforme aux normes de sécurité alimentaires.

4. Installation et Configuration

1. Déballez le produit : Retirez soigneusement la planche de son emballage.
2. Choisissez un emplacement : Placez la planche sur une table de travail appropriée. Assurez-vous que la surface est propre et sèche.
3. Stabilité : Vérifiez que la planche ne glisse pas. En cas de besoin, déposez un tapis anti-dérapant sous la planche pour plus de sécurité.

5. Opération

Pour utiliser la planche à découper, placez les aliments à découper sur la planche et utilisez le couteau approprié. Ne pas utiliser de couteaux avec des bords dentelés pour éviter d'endommager la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Lavez la planche avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Désinfection : Pour assurer une hygiène adéquate, utilisez un désinfectant alimentaire. Rincez abondamment.
- Stockage : Laissez sécher à l'air libre avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème de glissance : Si la planche glisse, vérifiez que la surface sous-jacente est propre. Utiliser un tapis anti-dérapant si nécessaire.
- Dommages visibles : Si des fissures apparaissent, cesser d'utiliser la planche. Contactez le service client pour des conseils.

8. Élimination

Lorsque la planche est en fin de vie, veuillez la recycler conformément aux réglementations locales sur les déchets plastiques. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser notre planche à découper. Nous espérons qu'elle vous apportera satisfaction dans vos préparations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 1000x700mm Rossa

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio FKPRT107 è progettata per garantire un ambiente di lavoro sicuro ed efficiente per la preparazione degli alimenti. Realizzata con materiali di alta qualità e conforme alle normative di sicurezza europee, questa tavola da taglio è adatta per l'uso in ristoranti, cucine professionali e altre strutture alimentari.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio su superfici piane e stabili per evitare scivolamenti.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o utensili che possano danneggiare la superficie della tavola.
- Lavare la tavola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo per prevenire la contaminazione.
- Non utilizzare la tavola da taglio per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere la tavola lontana da fonti di calore e fiamme per evitare deformazioni o incendi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKPRT107
- Dimensioni: 1000x700 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20 mm
- Resistente alle temperature fino a 80°C
- Certificata per uso alimentare e conforme a tutte le normative di sicurezza europee.

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola su un piano di lavoro pulito e asciutto.
- Assicurarsi che la superficie sia livellata.
- Fissare la tavola alla superficie con le apposite viti (non incluse) se necessario per garantire stabilità.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola per tagliare ingredienti alimentari come carne, verdure e pane.
- Assicurarsi di utilizzare utensili appropriati che non danneggino la superficie della tavola.
- Alternare l'uso della tavola per diversi tipi di alimenti per evitare la contaminazione incrociata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare la tavola con acqua calda e sapone per rimuovere residui di cibo.
- Per una pulizia profonda, utilizzare soluzioni disinfettanti sicure per alimenti.
- Asciugare completamente la tavola prima di riporla.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di danni sulla superficie della tavola, sostituirla per garantire un ambiente di lavoro sicuro.
- Se la tavola presenta odori sgradevoli, pulirla approfonditamente e lasciarla asciugare all'aria.
- Se non si ottiene una pulizia adeguata, considerare l'uso di detergenti specifici per materiali plastici.

8. Smaltimento

- Una volta che la tavola da taglio ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirla secondo le normative locali per i rifiuti plastici.
- Non gettare nella raccolta indifferenziata. Verificare se ci sono punti di raccolta per rifiuti plastici nella propria zona.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania