

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: FKPRT126

Cutting board for work table - 1200x600mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1200x600mm - FKPRT126

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Work Table 1200x600mm (FKPRT126). This high-quality cutting board is designed for professional kitchens and food preparation areas, providing a durable and hygienic surface for all your food preparation needs.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping during use.
- Material Safety: Ensure that the cutting board is made from food-safe materials. The red color indicates its use for raw meat preparation, preventing cross-contamination.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting. Always cut away from your body to avoid injuries.
- Cleaning: Clean the board immediately after use to prevent bacterial growth.
- Storage: Store in a dry area out of direct sunlight to maintain its integrity.
- Keep Away from Heat: Do not expose the cutting board to high temperatures as this may warp or damage the surface.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board for Work Table
- Model Number: FKPRT126
- Dimension: 1200 x 600 mm
- Material: Food-grade polyethylene
- Color: Red
- Weight: 5 kg

4. Setup and Installation

1. Unbox the cutting board carefully from the packaging.
2. Place the cutting board on a clean, flat surface such as a work table or countertop.
3. Ensure the board is stable and does not rock or slide. Adjust its placement as necessary to achieve stability.
4. If intending to use in a commercial setting, ensure that all health and safety regulations are followed when integrating it into your workspace.

5. Operation

- Begin food preparation by placing ingredients on the cutting board.
- Use appropriate cutting utensils (knives, scissors) for your tasks.
- It is recommended to use separate boards for different food types to maintain hygiene standards (e.g., raw meat vs vegetables).

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm soapy water after each use.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- For deeper cleaning, use a solution of vinegar and water or commercial sanitizing agents suitable for food contact surfaces.
- Regularly inspect the board for signs of wear or damage. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Warping: If the board becomes warped, do not attempt to restore its shape with heat. Replace the board as warping indicates degradation.
- Stains: Use baking soda or a specialized plastic cleaner to remove tough stains.
- Odors: To eliminate persistent odors, scrub the board with a mixture of baking soda and water.

8. Disposal

- When the board is no longer usable, dispose of it according to local regulations for plastic waste.
- If you are unsure about disposal methods, contact your local waste management facility for guidance.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Cutting Board for your culinary needs. Enjoy a safe and efficient cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstisch 1200x600mm (Rot) - FKPRT126

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Schneideplatte für Arbeitstisch 1200x600mm in Rot. Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards in professionellen Küchen zu erfüllen. Die Platte ist ideal für die Verarbeitung von Lebensmitteln und für den täglichen Gebrauch in Gastronomiebetrieben.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Schneideplatte ist ausschließlich für den Umgang mit Lebensmitteln nach den geltenden Hygienevorschriften geeignet.
- Lagerung: Bewahren Sie die Schneideplatte an einem trockenen Ort auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Platte regelmäßig mit geeigneten Reinigungsmitteln, um hygienische Bedingungen aufrechtzuerhalten.
- Temperatur: Setzen Sie die Platte nicht extremen Temperaturen oder direkter Hitze aus.
- Kratzer und Risse: Überprüfen Sie die Oberfläche regelmäßig auf Beschädigungen, da diese die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen können.
- Benutzung: Verwenden Sie die Platte nicht als Schneidefläche für nicht lebensmittelgeeignete Materialien.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelbezeichnung: Schneideplatte für Arbeitstisch
- Artikelnummer: FKPRT126
- Abmessungen: 1200 x 600 mm
- Farbe: Rot
- Material: Lebensmittelechtes Kunststoff
- Gewicht: 3,5 kg
- Temperaturbereich: -20°C bis +60°C

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch sauber und stabil ist.
- Anbringung: Legen Sie die Schneideplatte auf die Arbeitsfläche, sodass sie vollständig aufliegt.
- Rutschfestigkeit: Verwenden Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu verhindern.
- Stabilität: Prüfen Sie vor der ersten Verwendung die Stabilität der Montage.

5. Betrieb

Die Schneideplatte ist bereit zur Benutzung, sobald sie auf einem stabilen Tisch platziert ist. Verwenden Sie ein scharfes Messer, um die Lebensmittel sicher und effizient zu schneiden. Achten Sie darauf, die Geräte beim Schneiden nicht über die Kanten der Platte zu führen.

6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser reinigen und gründlich abspülen.
- Desinfektion: Verwenden Sie bei Bedarf ein Desinfektionsmittel, das für Lebensmitteloberflächen geeignet ist.
- Lagerung: Lassen Sie die Platte nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie sie lagern.

7. Fehlerbehebung

- Oberflächenbeschädigungen: Bei Kratzern oder Rissen ersetzen Sie die Platte sofort, um Gesundheitsrisiken zu vermeiden.
- Geruchsbildung: Regelmäßige Reinigung hilft, unangenehme Gerüche zu vermeiden. Bei persistierenden Gerüchen eine milde Lösung aus Essig und Wasser verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass es an einem Recyclingzentrum oder einer Entsorgungsstelle abgegeben wird, die Lebensmittelprodukte akzeptiert.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Produkt.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1200x600mm - Rood (FKPRT126)

1. Algemeene Informatie

Dit is een hoogwaardige snijplank ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en restaurants. De planken zijn gemaakt van robuust en veilig materiaal, dat voldoet aan alle voedselveiligheidseisen. De snijplank van 1200x600mm biedt voldoende ruimte voor het bereiden van ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor de beoogde toepassing: Deze snijplank is enkel bedoeld voor voedselbereiding.
- Voorkom uitglijden: Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Snijd geen bevroren of extreem harde voorwerpen: Dit kan de snijplank beschadigen of een letsel veroorzaken.
- Gebruik geschikte messen: Gebruik snijgereedschappen die zijn ontworpen om op kunststof oppervlakken te worden gebruikt.
- Voorkom kruisbesmetting: Gebruik aparte snijplanken voor rauw vlees en groenten om voedselveiligheid te waarborgen.
- Reinig na elk gebruik: Volg de reinigingsinstructies om bacteriële groei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1200 mm x 600 mm
- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Rood
- Gewicht: 5 kg
- Temperatuurbestendigheid: Tot 80°C
- Vaatwasserbestendig: Ja

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat het werkoppervlak schoon en droog is voordat u de snijplank plaatst.
2. Plaats de snijplank stevig op de werktafel, zodat deze niet kan verschuiven.
3. Controleer of de snijplank waterpas ligt en zorg voor een goede grip.

5. Gebruik

- Plaats voedsel op de snijplank en gebruik een geschikt mes om te snijden.
- Vermijd het snijden van zeer harde voorwerpen en het gebruik van ongeschikte messen om beschadiging te voorkomen.
- Na gebruik, verwijder alle voedselresten van de plank.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de snijplank grondig met heet water en afwasmiddel na elk gebruik.
- Plaats de snijplank indien nodig in de vaatwasser voor een diepere reiniging.
- Droog de snijplank goed af om vocht en schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Krasjes of onregelmatigheden: Dit is normaal en beïnvloedt de functionaliteit niet. Probeer het oppervlak glad te maken door met een fijn schuurpapier over de krasjes te schuren.
- Vlekken: Gebruik een mengsel van baking soda en water om vlekken te verwijderen.

8. Afvalverwerking

- Dit product kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor instructies over recycling of verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

- E-mail: 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 1200x600mm Roja

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de GGM Gastro es una herramienta esencial para cualquier cocina profesional o doméstica. Diseñada para soportar el uso intensivo, esta tabla es ideal para corte y preparación de alimentos, asegurando durabilidad y eficiencia en su trabajo diario.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para cortar y preparar alimentos. No se debe utilizar para otros fines.
- Superficie de trabajo: Asegúrese de que la superficie de trabajo esté nivelada y libre de obstáculos antes de usar la tabla.
- Uso de cuchillos: Evite el uso de cuchillos de serrucho que puedan dañar la superficie de la tabla. Use cuchillos afilados y adecuados para evitar lesiones.
- Limpieza: Mantenga la tabla limpia y desinfectada para evitar la contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Almacene la tabla en un lugar seco y ventilado para evitar la acumulación de humedad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1200 mm x 600 mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Espesor: 20 mm
- Resistente a manchas: Sí
- Resistencia a temperaturas: hasta 60°C
- Peso: 9 kg

4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de su embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Coloque la tabla en una superficie de trabajo plana y estable.
- Asegúrese de que la tabla esté completamente apoyada para evitar que se deslice durante su uso.
- Si es necesario, utilice un soporte antideslizante debajo de la tabla para mayor estabilidad.

5. Operación

- Coloque los alimentos sobre la tabla y utilice un cuchillo apropiado para cortar.
- Para cortar alimentos secos, asegúrese de usar superficies adecuadas para evitar desgaste.
- Cambie de rumbo y mantenga una buena técnica para preservar la integridad de la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave la tabla con agua caliente y jabón. Se recomienda el uso de desinfectantes aprobados para la limpieza.
- Evite productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacene la tabla en un lugar seco después de limpiarla para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- La tabla está resbaladiza: Asegúrese de que la superficie donde se encuentra la tabla esté limpia y seca. Utilice un soporte antideslizante si es necesario.
- Daños en la superficie: Si se generan cortes o marcas, considere la posibilidad de lijar suavemente la superficie o reemplazarla si es necesario.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos y reciclaje. Evite la eliminación en vertederos inadecuados y considere opciones de reciclaje adecuadas para polietileno.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, 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 1200x600mm rouge (FKPRT126)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour fournir une surface de coupe durable et hygiénique, idéale pour un usage commercial et domestique.

2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Utilisez uniquement ce produit pour la découpe d'aliments.
- Risques de coupure : Manipulez des ustensiles tranchants avec précaution. Gardez la planche à découper stable pendant l'utilisation.
- Nettoyage : Lavez systématiquement après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Stockage : Rangez dans un endroit sec et propre, à l'écart de la chaleur directe.
- Inspections régulières : Vérifiez la planche pour des signes d'usure. Remplacez-la si elle est fissurée ou endommagée.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1200 x 600 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène à haute densité (PEHD)
- Épaisseur : 20 mm
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 80°C
- Caractéristiques : Non poreux, résistant aux taches, facile à nettoyer, conforme aux normes de sécurité alimentaire.

4. Installation et mise en place

- Emplacement : Choisissez une surface de travail plane et stable.
- Positionnement : Placez la planche à découper sur la table en vous assurant qu'elle ne glisse pas. Un antidérapant peut être ajouté si nécessaire.
- Vérification : Assurez-vous que la planche est de niveau et stable avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour couper différents aliments. Évitez de couper des aliments trop durs qui pourraient endommager la surface.
- Alternez les côtés de la planche pour prolonger sa durée de vie.

6. Nettoyage et entretien

- Rincez sous l'eau chaude après chaque utilisation.
- Utilisez un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Stérilisez la surface avec une solution appropriée pour garantir une hygiène maximale.
- Ne pas mettre dans le lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Problème : La planche est fissurée
Solution : Ne pas utiliser et remplacer immédiatement.
- Problème : Taches persistantes
Solution : Utiliser un détachant adapté et rincer soigneusement.

8. Élimination

- Disposez de la planche à découper conformément aux réglementations locales sur les matières plastiques. Recyclez si possible.
- Ne pas incinérer.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

INFORMAZIONI GENERALI

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 1200x600mm Rosso (FKPRT126). Questo prodotto è progettato per facilitare la preparazione degli alimenti in ambienti commerciali e residenziali. Per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente, vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Utilizzare esclusivamente per scopi culinari. Non utilizzare la tavola da taglio per altri scopi.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta prima di posizionare la tavola da taglio.
- Evitare di utilizzare utensili affilati su superfici non appropriate, per prevenire lesioni o danni al prodotto.
- Tenere la tavola da taglio lontana da fonti di calore dirette.
- Non immergere la tavola da taglio in acqua per lungo tempo; pulire immediatamente dopo l'uso.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Controllare regolarmente l'integrità della tavola. Rimuovere e sostituire se ci sono segni di usura.

PANORAMICA DEL PRODOTTO E SPECIFICHE

Nome del prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 1200x600mm Rosso

Dimensioni: 1200 x 600 mm

Colore: Rosso

Materiale: Polietilene alimentare ad alta densità

Spessore: 20 mm

Peso: 4 kg

Non tossico e resistente agli urti

INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

1. Scegliere un luogo piano e asciutto per posizionare la tavola da taglio.
2. Verificare che la superficie di lavoro sia sufficientemente robusta da sostenere il peso e l'uso della tavola.
3. Posizionare la tavola da taglio sulla superficie di lavoro, assicurandosi che sia stabile e non si muova.
4. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva, la tavola è pronta per l'uso immediato.

FUNZIONAMENTO

Utilizzare la tavola da taglio per preparare i cibi. Assicurarsi di utilizzare utensili adeguati per evitare lesioni. È consigliabile utilizzare un coltello affilato per ottenere risultati ottimali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Dopo ogni utilizzo, pulire la tavola da taglio con acqua calda e sapone neutro.
2. Utilizzare una spugna morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.
3. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno pulito.
4. Conservare la tavola in un luogo asciutto e ventilato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Se la tavola da taglio presenta scheggiature, segni di usura o danni, smettere di utilizzarla e sostituirla immediatamente.
- In caso di difficoltà nella pulizia, provare ad utilizzare un detergente delicato e ripetere il processo di pulizia.

SMALTIMENTO

Nel momento di smaltire la tavola da taglio, seguire le normative locali per il riciclo dei materiali plastici. Non smaltire nel compattatore o insieme ai rifiuti indifferenziati.

CONTATTO

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania