

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: FKPRT127

Cutting board for work table - 1200x700mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1200x700mm (Red)

1. General Information

The Cutting Board for Work Table 1200x700mm (Red) is designed for professional kitchens and food preparation areas. Constructed from high-quality materials, this cutting board ensures durability and ease of use. The red color designates it specifically for raw meats, following sanitation guidelines and aiding in maintaining food safety.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, non-slip surface to prevent accidents.
- Do not use knives or utensils that could damage the cutting board surface.
- Keep the cutting board away from heat sources to avoid warping.
- Regularly inspect the cutting board for deep cuts or grooves; replace if necessary.
- Do not use the cutting board for tasks it was not designed for.
- Wash hands before and after handling food to maintain hygiene.
- Ensure proper cleaning and sanitization after each use to prevent cross-contamination.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1200mm x 700mm
- Material: Food-grade polyethylene
- Color: Red (designates raw meat use)
- Thickness: 20mm
- Weight: 6.5kg

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from packaging.
2. Place it on a clean, flat surface designated for food preparation.
3. Ensure that the surface is stable and does not allow the cutting board to slip.
4. If necessary, install rubber feet (if provided) on the underside of the board to enhance grip.
5. Ensure the board is clear of any debris before use.

5. Operation

- Place ingredients securely on the cutting board.
- Use appropriate knives and utensils for cutting and chopping.
- Follow color-coded food safety practices, using the red board exclusively for raw meats.
- Avoid using excessive force when cutting to maintain the integrity of the board.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse off any food debris with warm water.
- Use mild soap and a non-abrasive sponge to clean the surface.
- For sanitization, use a food-safe sanitizer or a diluted bleach solution, ensuring thorough rinsing after application.
- Allow the cutting board to air dry completely before storing.
- Store in a dry, cool area to prolong its lifespan.

7. Troubleshooting

- If the cutting board has developed deep cuts or grooves, it may need to be replaced, as these can harbor bacteria.
- If slipping occurs during use, check and adjust rubber feet, or consider using a non-slip mat underneath.
- If product shows signs of warping, discontinue use and replace.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the cutting board responsibly:

- Check local guidelines for disposal of food-grade plastics.
- If recycling options are available, ensure the material is clean and free from contamination before recycling.

9. Contact

For any inquiries, support, or customer service, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 1200x700mm Rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts für den Arbeitstisch! Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Küchenarbeit zu erleichtern und hohe Standards in der Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und frei von Obstständen ist, bevor Sie das Brett verwenden.
- Vermeiden Sie es, das Schneidebrett mit scharfen Reinigungsmitteln zu behandeln, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen, sicheren Ort, um Rutsch- und Sturzgefahr zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Brett auf einer stabilen Fläche steht, um ein Abrutschen während des Gebrauchs zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Brett regelmäßig auf Risse oder Abnutzung, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Lebensmittelgeeignetes Kunststoff
- Farbe: Rot
- Abmessungen: 1200 mm x 700 mm x 15 mm
- Gewicht: 5 kg
- Temperaturbeständig: Bis 85 Grad Celsius

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen und sauberen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett waagrecht liegt und sicher steht.
- Wenn das Brett rutschig ist, verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage.
- Kein zusätzliches Werkzeug erforderlich für die Installation.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Schneiden Sie nur auf der oberen Fläche des Brettes, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Messer und Küchenutensilien, um die Verschleißfestigkeit des Brettes zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Brett mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Zur gründlichen Desinfektion können Sie Essig oder eine Lösung aus Wasser und Desinfektionsmittel verwenden.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung gut trocknen.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

7. Fehlerbehebung

- Bei Rissen oder starken Verfärbungen sollte das Brett nicht mehr verwendet werden.
- Wenn das Brett rutscht, verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage oder eine andere Arbeitsfläche.
- Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Material umweltgerecht verarbeitet wird.

9. Kontakt

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

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1200x700mm Rood

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt een betrouwbare en veilige werkoppervlak voor het bereiden van voedsel. De snijplank is vervaardigd uit hoogwaardig materiaal dat voldoet aan de hygiëne-eisen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het beoogde doel: voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond ligt om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de snijplank tijdens gebruik.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op schade en vervang deze indien nodig om veiligheidsrisico's te minimaliseren.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1200 x 700 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: HDPE (Hoogwaardig Polyethyleen)
- Gewicht: 12 kg
- Temperatuurbestendigheid: -40°C tot +90°C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Antislip: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de snijplank op een stevige, vlakke werktafel.
2. Zorg ervoor dat de snijplank goed aansluit op de tafel en niet wiebelt.
3. Controleer of de antislip onderzijde goed functioneert en de plank op zijn plek houdt.
4. Voor extra stabiliteit kan een snijplankhouder worden gebruikt (niet inbegrepen).

5. Bediening

- Gebruik een scherp keukenmes voor optimale snijresultaten.
- Snijd voedsel met constante druk voor gelijkmatige resultaten.
- Bij het snijden van verschillende soorten voedsel (vlees, groenten, etc.), wissel van snijplank om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de snijplank na elk gebruik schoon met warm water en milde zeep.
- Plaats de snijplank in de vaatwasser voor eenvoudige en grondige reiniging.
- Controleer regelmatig op krassen en deuken; schuur de snijplank lichtjes bij om onhygiënische plekken te verwijderen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vlekken blijven op de snijplank achter.
Oplossing: Gebruik een mix van azijn en water voor een effectieve reiniging.
- Probleem: Snijplank is versleten of beschadigd.
Oplossing: Vervang de snijplank om veilig gebruik te waarborgen.
- Probleem: Snijplank schuift tijdens gebruik.
Oplossing: Controleer de antislip onderzijde en overweeg een antislipmat.

8. Afvoer

Deze snijplank kan gerecycled worden. Breek indien mogelijk het materiaal in kleinere stukken en deponeer het bij het juiste recyclingpunt. Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor ondersteuning en vragen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para la Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1200x700mm Roja (FKPRT127)

1. Información General

La tabla de cortar FKPRT127 es un accesorio esencial para cocinas comerciales y entornos de preparación de alimentos. Fabricada en material de alta calidad, proporciona una superficie duradera y fácil de limpiar para cortar y preparar alimentos.

2. Información de Seguridad

- Esta tabla de cortar está diseñada únicamente para uso profesional y debe utilizarse exclusivamente en entornos de cocina.
- Asegúrese de que la superficie sobre la que se coloca la tabla sea plana y estable para evitar accidentes.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas ni la coloque cerca de fuentes de fuego directo.
- Evite el uso de cuchillos o utensilios excesivamente afilados que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Inspeccione la tabla regularmente en busca de grietas o daños; en caso de encontrarlos, deje de utilizarla inmediatamente.
- Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1200 x 700 mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Peso: 10 kg
- Resistente a productos químicos: Sí
- Aprobado para contacto con alimentos: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de cortar de su embalaje, asegurándose de no dañar el producto.
2. Coloque la tabla en una superficie plana, preferiblemente sobre una mesa de trabajo.
3. Asegúrese de que la tabla esté completamente estable antes de proceder a su uso.
4. No apile objetos pesados sobre la tabla, ya que puede causar deformaciones.

5. Operación

- Utilice cuchillos y utensilios adecuados para cada tipo de alimento.
- Realice cortes uniformes en la superficie de la tabla para evitar deslizamientos.
- Mantenga la tabla limpia mientras trabaja; retire los residuos de alimentos regularmente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Desinfecte la tabla utilizando soluciones adecuadas para superficies de contacto con alimentos.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos que puedan rayar la superficie.
- Almacene la tabla en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se agrieta o se deforma.
Solución: Deje de usarla y evalúe la causa. Puede ser necesario reemplazar la tabla.
- Problema: La superficie está manchada.
Solución: Intente limpiar con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

8. Desecho

- Esta tabla de cortar está fabricada con materiales reciclables.
- Al desecharla, intente recurrir a centros de reciclaje adecuados. No la arroje a la basura común.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, puede ponerse en contacto con nosotros a través de:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail 1200x700mm rouge

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper GGM Gastro. Conçue pour les milieux professionnels, cette planche en polyéthylène est idéale pour un usage intensif dans les cuisines et infrastructures de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la planche pour les tâches de découpe ou de préparation alimentaire.
- Ne pas utiliser la planche près de sources de chaleur directe.
- Ne pas laver la planche à découper dans un lave-vaisselle, car cela peut l'endommager.
- Vérifiez régulièrement l'état de la planche. Si elle est endommagée (fissures, déformations), ne l'utilisez pas.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir utilisé la planche, et assurez-vous que les ustensiles sont propres.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : FKPRT127
- Dimensions : 1200 mm x 700 mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Rouge
- Poids : [à renseigner]
- Résistant à la chaleur : Non
- Résistant aux produits chimiques : Oui
- Conforme aux normes de sécurité alimentaire.

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement la planche à découper.
- Placez la planche sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la planche est bien fixée pour éviter tout glissement durant son utilisation.
- Si nécessaire, utilisez un tapis antidérapant en dessous.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau adapté pour la découpe.
- Ne pas utiliser d'outils tranchants tels que des couteaux dentelés, qui peuvent endommager la planche.
- Évitez de découper des aliments durs qui pourraient rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la planche à découper avec de l'eau chaude et du savon.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air libre.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- En cas de déformation, ne plus utiliser la planche.
- S'il y a une mauvaise odeur, un nettoyage approfondi avec du vinaigre peut aider à désinfecter.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper dans le déchet ménager ordinaire.
- Consultez les directives locales pour le recyclage du polyéthylène.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser la planche à découper GGM Gastro. Pour de meilleures pratiques de sécurité et de fonctionnement, suivez bien ce manuel.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tagliere da Lavoro 1200x700mm Rosso - FKPRT127

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto del nostro Tagliere da Lavoro 1200x700mm Rosso (FKPRT127). Questo prodotto è stato progettato per soddisfare le esigenze professionali, garantendo una superficie sicura e igienica per la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo tagliere è destinato esclusivamente all'uso professionale in ristoranti, catering e altre strutture di servizi alimentari.
- Superficie: Assicurarsi che la superficie sia pulita e priva di sostanze estranee prima di ogni utilizzo.
- Utensili: Utilizzare solo utensili affilati e adeguati per il taglio, evitando di forzare le lame che potrebbero danneggiare la superficie.
- Movimentazione: Sollevare il tagliere da una posizione appropriata per evitare lesioni. Evitare di farlo scivolare su superfici bagnate.
- Temperatura: Non esporre il tagliere a temperature superiori a 60°C per evitare deformazioni.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 1200mm x 700mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Spessore: 25mm
- Resistente agli urti e facile da pulire
- Conforme alle normative di sicurezza alimentare
- Antiscivolo

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il tagliere.
2. Assicurarsi che l'area sia ben illuminata e priva di ostacoli.
3. Rimuovere qualsiasi imballaggio e controllare che il tagliere non presenti danneggiamenti.
4. Posizionare il tagliere in modo che sia facilmente accessibile per l'uso.
5. Se necessario, utilizzare tappetini antiscivolo per ulteriore stabilità.

5. Funzionamento

- Dopo aver installato il tagliere, è pronto per l'uso.
- Posizionare gli alimenti sulla superficie e utilizzare utensili appropriati per il taglio.
- Non utilizzare il tagliere per il taglio di alimenti estremamente caldi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Per una pulizia approfondita, si consiglia di disinfettare il tagliere regolarmente con una soluzione di acido acetico o disinfettanti alimentari approvati.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Superficie danneggiata
Soluzione: Sostituire il tagliere se presenta crepe o deformazioni visibili.
- Problema: Difficoltà nella pulizia
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare i detersivi appropriati e seguire le istruzioni di pulizia.

8. Smaltimento

- Il tagliere è riciclabile. Si prega di smaltire secondo le normative locali relative alla plastica e ai materiali riciclabili.
- Non gettare il tagliere insieme ai rifiuti non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto!