

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: FKPRT147

Cutting board for work table - 1400x700mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1400x700mm Red (FKPRT147)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Work Table 1400x700mm Red (FKPRT147). This heavy-duty cutting board is designed for professional kitchens, ensuring durability and sanitation. It provides a hygienic surface for food preparation, helping to maintain high standards of food safety.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the cutting board with clean hands and in a hygienic manner to prevent cross-contamination.
- **Use on Stable Surface:** Ensure the cutting board is placed on a stable work surface to avoid accidents during food preparation.
- **Sharp Objects:** Use caution when using knives and other sharp utensils on the cutting board. Store knives safely when not in use.
- **Cleaning Precautions:** Avoid using abrasive cleaning agents or scouring pads as they could damage the surface of the board.
- **Temperature Resistance:** Do not expose the cutting board to excessive heat; avoid placing hot pots or pans directly on it.
- **Child Safety:** Keep the cutting board and sharp utensils out of reach of children.

3. Product Specifications

- **Model:** FKPRT147
- **Dimensions:** 1400mm x 700mm
- **Material:** Food-grade polyethylene
- **Color:** Red
- **Thickness:** 20mm
- **Weight:** 10kg
- **Suitable for:** Commercial kitchens and food service establishments

4. Setup and Installation

1. Choose a stable and clean work table to place your cutting board.
2. Unbox the cutting board and inspect for any damage.
3. Place the cutting board on the work table ensuring it is centrally positioned.
4. Verify that the cutting board lies flat without wobbling.
5. It is recommended to have a non-slip mat underneath for added stability.

5. Operation

- Use a designated portion of the cutting board for different food types to avoid cross-contamination (e.g., meat, vegetables).
- Regularly check for scratches or deep cuts on the surface which can harbor bacteria.
- After each use, clean the board with warm soapy water; for deeper sanitation, use a food-safe disinfectant.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm soapy water, using a non-abrasive sponge.
- For sanitizing, an approved food-safe sanitizer can be used. Rinse thoroughly after.
- Regularly inspect for wear and tear, and replace if the surface becomes excessively damaged.
- Store the board in a clean, dry place to prevent mold and bacteria growth.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Cutting board warps or bends.
Solution: Ensure that the board is stored flat and not exposed to extreme temperatures.
- **Problem:** Odor retention.
Solution: Soak the board in a vinegar solution (1 part vinegar to 4 parts water) to neutralize odors, followed by a thorough rinse.
- **Problem:** Scratches on the surface.
Solution: Use a mild abrasive cleaner on shallow scratches, but for deep cuts, consider replacing the board.

8. Disposal

- When the cutting board reaches the end of its life, dispose of it responsibly. It is recyclable but check local recycling guidelines for plastic waste.
- Do not throw away in regular household waste.

9. Contact

For any inquiries or support regarding your Cutting Board for Work Table 1400x700mm Red (FKPRT147), please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstische 1400x700mm Rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts für Arbeitstische in der Größe 1400x700mm. Dieses Produkt ist ideal für gewerbliche Küchen und sorgt für eine sichere sowie hygienische Arbeitsfläche.

2. Sicherheitsinformationen

- Vermeiden Sie es, das Schneidebrett hohen Temperaturen auszusetzen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder aggressiven Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Halten Sie das Schneidebrett von Wasserquellen fern, um Rutsch- und Fallgefahren zu minimieren.
- Überprüfen Sie das Schneidebrett regelmäßig auf Risse, Abnutzung oder andere Schäden, um die Sicherheit bei der Benutzung sicherzustellen.
- Bei Verwendung sicherstellen, dass das Schneidebrett stabil auf der Arbeitsfläche steht.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Polyethylen
- Farbe: Rot
- Abmessungen: 1400mm x 700mm x 20mm
- Gewicht: 12 kg
- Eigenschaften: Lebensmittelecht, rutschfest, leicht zu reinigen

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und eben ist.
- Legen Sie das Schneidebrett auf die gewünschte Fläche.
- Nutzen Sie rutschfeste Matten oder Unterlagen, um ein Verrutschen zu verhindern (optional).
- Überprüfen Sie, dass das Brett stabil steht, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit dem Schneiden von Lebensmitteln, indem Sie die Zutaten gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.
- Verwenden Sie geeignete Küchenwerkzeuge (Messer, Schaber etc.) um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, das Brett nicht mit übermäßiger Kraft zu bearbeiten, um die Materialintegrität zu wahren.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch zum Reinigen.
- Bei hartnäckigen Flecken kann das Brett auch in der Spülmaschine gereinigt werden (max. 60°C).
- Trocknen Sie das Schneidebrett nach der Reinigung gründlich, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Brett verrutscht während des Gebrauchs.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Oberfläche, auf der das Brett liegt, und verwenden Sie rutschfeste Matten, falls erforderlich.
- Problem: Dreck lässt sich nicht entfernen.
 - Lösung: Versuchen Sie eine Mischung aus Natron und Wasser, um hartnäckige Flecken zu behandeln.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett nicht in die Umwelt gelangt.
- Informieren Sie sich über Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Region.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor snijplank voor werktafel 1400x700mm - Rood

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horecasector. Met afmetingen van 1400x700mm biedt deze plank voldoende ruimte voor het snijden en bereiden van voedsel. Het gebruik van een gekleurde snijplank helpt bij het naleven van hygiënische standaarden en het voorkomen van kruisbesmetting.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank stevig en vlak op het werkoppervlak ligt om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de snijplank zonder de juiste bescherming; dit kan leiden tot verwondingen.
- Controleer regelmatig de staat van de snijplank op scheuren of beschadigingen en vervang deze indien nodig.
- Houd de snijplank uit de buurt van hittebronnen om vervorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 x 700 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Polyethyleen
- Gewicht: 8 kg
- Temperatuurbestendigheid: Tot 80°C
- Hygiëne: Geschikt voor contact met voedsel
- Dikte: 20 mm

4. Installatie en Setup

1. Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de werkplek schoon is voordat u de snijplank plaatst.
3. Controleer of er geen obstakels zijn die de stabiliteit van de snijplank kunnen beïnvloeden.
4. Zorg ervoor dat de snijplank volledig plat ligt zonder beweging.

5. Bediening

- Gebruik altijd een scherp mes voor het snijden om efficiënt te werken en onnodige druk uit te oefenen op de snijplank te minimaliseren.
- Snijd voedsel altijd in een richting vandaan van uw lichaam voor maximale veiligheid.
- Maak gebruik van verschillende snijplanken voor verschillende soorten voedsel om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Spoel de snijplank grondig af met schoon water.
- Voor een grondigere desinfectie kan een oplossing van water en azijn of een voedselveilige desinfectiemiddel worden gebruikt.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen voor het opbergen.
- Bewaar de snijplank in een droge, goed geventileerde ruimte.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond vlak is en gebruik antislipmatten indien nodig.
- Probleem: Snijplank vertoont schade
Oplossing: Vervang de snijplank indien er scheuren of grote beschadigingen zichtbaar zijn.

8. Afvalverwijdering

- Bij het wegdoen van de snijplank dient u de lokale regelgeving voor afvalverwerking te volgen.
- Polyethyleen is recyclebaar; bij voorkeur in een recyclingcontainer voor plastic.

9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Tabla de corte para mesa de trabajo 1400x700mm roja

1. Información General

Bienvenido a su nueva Tabla de Corte para Mesa de Trabajo. Este producto está diseñado para proporcionar una superficie de trabajo segura y eficiente para la preparación de alimentos. La tabla de corte tiene un tamaño de 1400x700 mm y un color rojo distintivo que la hace apropiada para su uso en entornos de cocina profesional y industrial.

2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado exclusivamente para uso alimentario.
- No utilice la tabla para cortar alimentos crudos y cocidos en la misma superficie para evitar la contaminación cruzada.
- Asegúrese de que la tabla esté estable y en una superficie plana antes de usarla.
- Mantenga la tabla de corte fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- Utilice siempre cuchillos y utensilios de corte adecuados para evitar daños a la tabla y a los utensilios.
- Inspeccione regularmente la tabla de corte en busca de grietas o deformaciones. Si se encuentran daños, compártalo con el servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400 mm x 700 mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Rojo
- Propósito: Uso alimentario y preparación de alimentos
- Apto para lavavajillas: Sí

4. Instalación y Configuración

- Coloque la tabla de corte en una superficie estable y plana en su área de trabajo.
- Asegúrese de que no haya obstrucciones alrededor de la tabla y que haya suficiente espacio para trabajar de manera segura.
- Fije la tabla a la superficie de la mesa de trabajo si es necesario, para mayor estabilidad. Utilice gomas o cuñas antideslizantes si está en una superficie que podría permitir que se deslice.

5. Operación

- Utilice siempre utensilios de corte adecuados para el tipo de alimentos que está preparando.
- Mantenga la tabla de corte limpia durante su uso.
- Cambie entre frutas, verduras y carnes utilizando una tabla de corte diferente o limpie la tabla cuidadosamente entre cambios.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Se recomienda lavar la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Puede utilizar un limpiador desinfectante apto para uso alimentario para garantizar la higiene.
- Para el secado, utilice un paño limpio o deje secar al aire en posición vertical.
- Almacene la tabla en un lugar limpio y seco cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla se deforma, revise las condiciones de almacenamiento y evite exponerla a temperaturas extremas.
- En caso de daños significativos, contacte con el servicio de atención al cliente para discutir opciones de reparación o reemplazo.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, elimine la tabla de corte de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de productos plásticos.
- NO arroje la tabla a la basura común. Consulte con las instalaciones de reciclaje locales para obtener información sobre el reciclaje de plásticos.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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 1400x700mm rouge

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper rouge pour table de travail 1400x700mm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une surface de découpe pratique et hygiénique, idéale pour les cuisines professionnelles et commerciales.

2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Cette planche à découper est destinée à un usage alimentaire et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.
- Surchauffe : Ne placez pas la planche à proximité de sources de chaleur directe.
- Utilisation avec des couteaux : Utilisez uniquement des couteaux appropriés pour éviter d'endommager la surface.
- Inclusions : Ne laissez pas la planche à découper en contact prolongé avec des liquides afin d'éviter la déformation.
- Stockage : Rangez-la dans un endroit frais et sec, loin de la lumière directe du soleil.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Dimensions : 1400x700mm
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Couleur : Rouge
- Epaisseur : 20mm
- Résistant aux chocs et à l'usure
- Conformité : Conforme aux normes de sécurité alimentaire en vigueur

4. Configuration et installation

- Étape 1 : Retirez la planche de l'emballage et inspectez-la pour tout dommage.
- Étape 2 : Placez la planche à découper sur une surface plane et stable.
- Étape 3 : Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant utilisation.
- Étape 4 : Si nécessaire, utilisez des cales pour maintenir la stabilité de la planche pendant le découpage.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour la découpe de viandes, légumes, fruits et autres denrées alimentaires.
- Nettoyez la surface entre les différentes utilisations pour éviter la contamination croisée.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour une désinfection accrue, utilisez une solution de vinaigre et d'eau ou un désinfectant adapté aux surfaces alimentaires.

7. Dépannage

- Dommages visibles : Si la planche présente des fissures ou des dommages, cessez immédiatement son utilisation.
- Odeurs persistantes : Pour éliminer les odeurs, frottez la surface avec du bicarbonate de soude puis rincez abondamment.

8. Élimination

Éliminez la planche à découper usée de manière responsable en suivant les directives de recyclage locales. Ne jetez pas le produit dans des décharges non désignées.

9. Contact

Pour toute question ou besoin de support, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser la planche à découper GGM Gastro. Nous espérons qu'elle répondra à tous vos besoins en matière de découpe.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 1400x700mm Rosso FKPRT147

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio FKPRT147 è progettata per garantire un ambiente di lavoro sicuro ed efficiente in cucina. Realizzata con materiali di alta qualità, è ideale per la preparazione di alimenti e si adatta perfettamente a diversi tipi di tavoli da lavoro.

2. Informazioni di Sicurezza

Prima dell'uso, leggere attentamente le istruzioni.

- Utilizzare la tavola da taglio solo per scopi alimentari.
- Non esporre la tavola a temperature estreme per evitare deformazioni.
- Evitare l'uso di utensili taglienti che potrebbero danneggiare la superficie.
- Pulire la tavola da taglio dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni.
- Tenere la tavola lontana da fonti di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400 x 700 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Spessore: 20 mm
- Resistente agli agenti chimici e facili da pulire.
- Superficie anti-scivolo per una maggiore stabilità.

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola da taglio su un tavolo da lavoro stabile e pianeggiante.
- Assicurarsi che la superficie del tavolo sia pulita e priva di oggetti estranei.
- Verificare che la tavola da taglio sia ben ferma prima di iniziare a utilizzarla.
- Non utilizzare la tavola su superfici scivolose.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tritare o preparare ingredienti.
- È consigliabile utilizzare coltelli affilati per una migliore efficienza.
- Per evitare contaminazioni crociate, utilizzare diverse tavole da taglio per carni e vegetali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la tavola dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Per una disinfezione completa, utilizzare una soluzione di cloro diluito.
- Asciugare la tavola con un panno pulito per evitare la formazione di batteri.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato quando non è in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta graffi o tagli profondi, sostituirla per garantire la sicurezza alimentare.
- In caso di odori sgradevoli, eseguire una pulizia approfondita.
- Contattare il produttore per ulteriori informazioni sui materiali e sulla sicurezza.

8. Smaltimento

- Non gettare la tavola da taglio nell'ambiente.
- Seguire le norme locali per lo smaltimento di materiali plastici.
- Considerare il riciclaggio se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.