

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: FKPRT156

Cutting board for work table - 1500x600mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1500x600mm - Red

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table 1500x600mm. This product is designed to enhance your food preparation experience by providing a durable and easy-to-clean work surface.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the cutting board with clean hands. Avoid placing it near open flames or extreme heat sources.
- Sharp Objects: Use appropriate knives and tools when cutting on the board to avoid slips and cuts. Always cut away from your body.
- Storage: Store the cutting board in a dry location to prevent mildew and warping. Ensure it is not subjected to heavy weights while stored.
- Food Safety: Regularly sanitize the cutting board after use to prevent cross-contamination. Use a solution of water and vinegar or an approved food safe sanitizer.
- Temperature: While the board is durable, do not use it in environments exceeding its heat resistance capabilities.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1500mm x 600mm
- Material: Food-grade plastic
- Color: Red
- Weight: 15kg
- Thickness: 20mm
- Antimicrobial properties: Yes

4. Setup and Installation

- Placement: Choose a stable and level surface to use the cutting board for optimum performance.
- Securing: If needed, use non-slip pads under the board for additional stability.
- Cleaning Before Use: Clean the board with warm soapy water and rinse thoroughly before initial use.

5. Operation

- Place the cutting board on the work surface.
- Begin cutting, chopping, or preparing food as needed.
- Ensure to use separate boards for raw meats and other food items to minimize cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash with warm soapy water.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Periodically sanitize the board with a suitable food-safe sanitizer.
- Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- Issue: Board has a smell.
Solution: Clean thoroughly and use a mixture of baking soda and water to neutralize odors.
- Issue: Board warping.
Solution: Ensure the board is stored flat and not subjected to heavy weights or extreme temperatures.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the cutting board in accordance with local regulations regarding plastic waste. Recycling options may be available depending on local facilities.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstisch 1500x600mm rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres hochwertigen Schneidebretts für Arbeitstische. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Zubereiten von Lebensmitteln in Ihrer Gastronomie oder in Ihrem Haushalt zu helfen. Mit einer großzügigen Größe von 1500x600 mm bietet es ausreichend Platz für alle Ihre Schneid- und Vorbereitungsbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Kante des Brettes scharf und frei von Schäden, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur lebensmittelechte Reinigungsmittel.
- Positionieren Sie das Brett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Bei Beschädigung des Brettes (Risse, Splitter) sofort das Produkt außer Betrieb nehmen.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung in der Spülmaschine geeignet.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Polyethylen
- Farbe: Rot
- Abmessungen: 1500 mm (L) x 600 mm (B) x 25 mm (H)
- Gewicht: 10 kg
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +70°C
- Hinweis: Lebensmittelecht und BPA-frei

4. Einrichtung und Installation

Um das Schneidebrett einzurichten, befolgen Sie bitte diese Anweisungen:

1. Wählen Sie einen stabilen Platz auf Ihrem Arbeitstisch, der alle Sicherheitsstandards erfüllt.
2. Reinigen Sie die Fläche des Tisches, um sicherzustellen, dass keine Rückstände oder Verunreinigungen vorhanden sind.
3. Stellen Sie das Schneidebrett auf die Tischplatte. Achten Sie darauf, dass es stabil und fest aufliegt.
4. Testen Sie die Stabilität, indem Sie leicht auf die Ecken drücken. Das Brett sollte sich nicht bewegen.

5. Betrieb

Um das Schneidebrett effektiv zu nutzen:

1. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor und platzieren Sie sie auf dem Brett.
2. Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien, um sicher und effizient zu schneiden.
3. Achten Sie darauf, das Brett während des Gebrauchs auf einer stabilen Unterlage zu belassen.

6. Reinigung und Wartung

Für die Reinigung und Wartung des Schneidebretts:

1. Spülen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel ab.
2. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Tuch; vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
3. Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, bevor Sie es an einem trockenen Ort aufbewahren.
4. Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

Bei Problemen oder Fragen zu Ihrem Schneidebrett:

- Überprüfen Sie, ob das Brett stabil steht.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung verwenden.
- Bei Rissen oder anderen Schäden das Produkt nicht mehr verwenden und ersetzen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Trennen Sie das Produkt gegebenenfalls in seine Einzelteile, um die Wiederverwertung zu erleichtern.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu unserem Produkt, kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1500x600mm Rood (FKPRT156)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de GGM Gastro snijplank voor werktafel. Dit product is ontworpen voor professioneel keukengebruik en voldoet aan de hoogste kwaliteits- en veiligheidsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden en bereiden van voedsel.
- Plaats de snijplank op een stabiel en vlak oppervlak om kantelen of schuiven te voorkomen.
- Houd de snijplank schoon om kruisbesmetting van voedsel te vermijden.
- Gebruik geschikte snijgereedschappen en maak geen gebruik van scherpe objecten die de snijplank kunnen beschadigen.
- Controleer de snijplank regelmatig op scheuren of schade. Bij beschadiging niet meer gebruiken en vervangen.
- Volg altijd de basisregels voor voedselveiligheid bij het bereiden van voedsel.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1500 x 600 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Polyethyleen
- Gewicht: [gewicht indien beschikbaar]
- Geschikt voor gebruik bij temperaturen van -40°C tot +80°C
- De snijplank is voedselveilig en vrij van schadelijke stoffen.

4. Setup en Installatie

- Plaats de snijplank op een schoon, droog en stevig oppervlak.
- Zorg ervoor dat de ondergrond vrij van vuil en vet is om een huidige omgeving te garanderen.
- Voor extra grip kan een antislipmat worden gebruikt onder de snijplank.
- Controleer of de snijplank goed ligt en geen kans heeft om te schuiven tijdens gebruik.

5. Bedieningen

- Gebruik de snijplank voor het snijden van diverse voedingsmiddelen, zoals groenten, vlees en brood.
- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om de oppervlakte niet te beschadigen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de snijplank na elk gebruik grondig schoon.
- Gebruik een gereinigde spons of doek en warm water met een mild schoonmaakmiddel.
- Spoel goed af en laat volledig drogen voor de volgende gebruik.
- Bewaar de snijplank op een koele, droge plaats uit de buurt van direct zonlicht.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Snijplank is vervormd of beschadigd.
Oplossing: Stop met het gebruik van de snijplank en vervang deze indien nodig.
- Probleem: Bacteriële geur.
Oplossing: Grondig reinigen met een oplossing van azijn en water, goed afdrogen.
- Probleem: Snijplank beweegt of schuift.
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak en schoon is. Gebruik indien nodig een antislipmat.

8. Afvoer

- Deze snijplank is volledig recyclebaar.
- Indien de snijplank aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat deze overeenkomstig de lokale richtlijnen voor afvalbeheer wordt afgevoerd.
- Scheid indien mogelijk de materialen voor recycling.

9. Contact

Voor vragen over het product of aanvullende informatie, kunt u contact opnemen met:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1500x600mm Rojo

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 1500x600mm (roja) es un producto diseñado para profesionales de la gastronomía. Fabricada con materiales de alta calidad, ofrece durabilidad y un entorno higiénico para la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la tabla, asegúrese de que esté limpia y libre de residuos.
- No utilizar la tabla para cortar carne cruda y otros alimentos que puedan contaminar.
- Mantenga la tabla alejada de fuentes de calor directas.
- Inspeccione regularmente la tabla en busca de signos de desgaste. Si la superficie presenta cortes profundos o daños, es recomendable reemplazarla.
- Evite el uso de utensilios afilados que puedan dañar la superficie.
- Siga siempre las pautas de higiene y manipulación de alimentos recomendadas por las autoridades sanitarias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1500 x 600 mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad, apto para contacto con alimentos
- Grosor: 20 mm
- Resistencia a impactos: Alta
- Resistencia a temperaturas: Hasta 80 °C
- Aprobación: Cumple con las normativas de seguridad alimentaria de la UE

4. Instalación y Configuración

1. Coloque la tabla de cortar en una superficie plana y estable, preferiblemente sobre una mesa de trabajo adecuada.
2. Asegúrese de que la tabla esté bien nivelada y no se deslice durante su uso.
3. Si se utiliza con un soporte de mesa o un soporte adicional, asegúrese de que esté fijado correctamente para evitar accidentes.
4. Lave la superficie antes de la primera utilización usando agua caliente y jabón neutro, enjuagando bien con agua limpia.

5. Operación

- Utilice la tabla de cortar únicamente para su propósito previsto: la preparación de alimentos.
- Corte los alimentos sobre la superficie de la tabla, utilizando utensilios de corte adecuados que no dañen la tabla.
- Evite el uso de una sola tabla para diferentes tipos de alimentos sin una limpieza intermedia para prevenir la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, use soluciones de cloro diluido o productos aprobados para el contacto con alimentos.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie de la tabla.
- Se recomienda almacenar la tabla en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla se deforma o presenta cortes profundos, considere la posibilidad de sustituirla.
- Si se observa acumulación de residuos, asegúrese de que la limpieza se realice de manera efectiva.
- Para cualquier consulta relacionada con el uso o mantenimiento, contáctenos en los datos proporcionados a continuación.

8. Eliminación

- La tabla de cortar puede ser reciclada. Consulte las normativas locales relativas al reciclaje de plásticos.
- No deseche la tabla en la basura común. Asegúrese de seguir los procedimientos de disposición de residuos ecológicos.

9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

Email: 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 1500x600mm rouge

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Cet outil polyvalent est conçu pour améliorer l'efficacité et la sécurité lors de la préparation des aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de commencer à utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la planche à découper pour les préparations alimentaires. Ne l'utilisez pas pour d'autres tâches qui pourraient l'endommager.
- Surfaces : Assurez-vous que la surface de la table de travail est propre et stable avant de placer la planche.
- Manipulation : Évitez de laisser la planche à découper à proximité d'une source de chaleur. Ne la frappez pas avec des objets lourds.
- Nettoyage : Nettoyez la planche à découper après chaque utilisation avec un détergent doux et de l'eau chaude. Évitez les produits chimiques agressifs.
- Enfants : Ne laissez jamais des enfants utiliser la planche à découper sans surveillance.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1500mm x 600mm
- Matériau : Plastique de qualité alimentaire
- Couleur : Rouge
- Antidérapant : Oui
- Résistant à la chaleur : Non

4. Configuration et installation

1. Placez la planche à découper sur une surface de travail propre et sèche.
2. Assurez-vous que la surface est stable pour éviter tout glissement pendant l'utilisation.
3. Une fois en place, vérifiez que la planche ne bouge pas et est bien positionnée.

5. Fonctionnement

Utilisez la planche à découper pour hacher, couper et préparer les aliments. Assurez-vous de travailler sur une surface stable pour éviter les accidents. Utilisez un couteau approprié pour le type d'aliment que vous préparez.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la planche après chaque utilisation avec du savon et de l'eau chaude.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air.
- Inspectez régulièrement la planche à découper pour détecter les signes d'usure ou de dommages.

7. Dépannage

- Problème de glissement : Si la planche glisse lors de son utilisation, vérifiez que la surface est propre et sèche. Vous pouvez utiliser un torchon humide en dessous pour plus de stabilité.
- Dommages visibles : Si la planche présente des fissures ou des dégradations, cessez de l'utiliser et remplacez-la.

8. Élimination

Lorsque la planche à découper n'est plus utilisable, éliminez-la conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne la jetez pas dans les poubelles ordinaires si elle contient des matériaux spécifiques.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre planche à découper pour table de travail.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Banco da Lavoro 1500x600mm Rossa

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da Taglio per Banco da Lavoro. Questo prodotto è progettato per offrire un'area di lavoro sicura e igienica per la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per scopi alimentari.
- Evitare l'uso di oggetti appuntiti o abrasivi che possano danneggiare la superficie.
- Lavare la tavola da taglio prima del primo utilizzo.
- Se la tavola presenta segni di usura, sostituirla per garantire la sicurezza alimentare.
- Tenere la tavola da taglio lontana da sorgenti di calore.
- Assicurarsi che la superficie su cui si appoggia la tavola sia stabile e piana.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1500x600 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20 mm
- Resistente a temperature da -40°C a 80°C
- Superficie antiscivolo per una maggiore stabilità
- Idoneo per l'uso in ambienti alimentari

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola da taglio su un piano di lavoro stabile e piana.
- Assicurarsi che la superficie non sia bagnata o scivolosa.
- Verificare che la tavola sia centrata sul banco da lavoro per garantire la massima area di utilizzo.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tritare e preparare cibi.
- Non impiegare utensili che possano danneggiare la superficie, come coltelli non idonei.
- Pulire immediatamente eventuali fuoriuscite di liquidi per evitare contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Sanificare la superficie con una soluzione di acqua e acido acetico o un disinfettante per alimenti.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta scheggiature o fessure, valutarne la sostituzione.
- Se la superficie appare appiccicosa, pulirla con una miscela di acqua calda e bicarbonato di sodio.

8. Smaltimento

- Non abbandonare il prodotto nell'ambiente.
- Smaltire in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei materiali plastici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o richieste, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania