

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: FKPRT157

Cutting board for work table - 1500x700mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board for Work Table 1500x700mm Red (FKPRT157)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board for Work Table. This high-quality cutting board, designed for commercial kitchen use, provides a durable and reliable surface for food preparation. With dimensions of 1500x700mm, it is ideal for various food processing tasks.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the cutting board on a stable, flat surface. Ensure the work area is clean and free from obstacles.
- **Material Safety:** The board is made from food-safe materials and is designed to prevent contamination.
- **Knife Safety:** Use appropriate knives for cutting. Keep knives sharp to reduce the risk of slips and injuries.
- **Hygiene:** Regularly clean the cutting board to prevent bacterial growth. Do not expose to extreme heat or harsh chemicals.
- **Storage:** Store the cutting board in a dry place, away from direct sunlight and extreme temperatures.
- **Children:** Keep the cutting board out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Cutting Board for Work Table
- **Model:** FKPRT157
- **Dimensions:** 1500mm x 700mm
- **Color:** Red
- **Material:** Food-safe plastic
- **Weight:** [Weight information is not provided on the webpage]

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the cutting board from the packaging. Inspect for any damage.
2. **Placement:** Place the cutting board on a stable, flat work table. Ensure it extends beyond the edges of the table for easy access.
3. **Stability Check:** Ensure that the cutting board is level and does not rock. If unstable, adjust the position until it is secure.
4. **Cleaning Before Use:** Wash the cutting board with warm soapy water, then rinse thoroughly before initial use.

5. Operation

- Use the cutting board for slicing, dicing, and chopping various food items.
- For best results, designate specific areas of the cutting board for different food types to prevent cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wash with warm, soapy water. Rinse and air dry.
- **Deep Cleaning:** For heavy-duty cleaning, use a mild bleach solution (1 tablespoon of bleach in 1 gallon of water), rinse thoroughly, and allow to air dry.
- **Inspection:** Regularly check for cuts or wear. Replace if the board shows significant signs of damage.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Board has a strong odor.
 - **Solution:** Clean with a baking soda paste (baking soda and water) and let it sit for 15 minutes before rinsing.
- **Issue:** Board is warped.
 - **Solution:** Ensure it is stored flat or under appropriate conditions. If warping persists, consider replacement.

8. Disposal

- The cutting board should be disposed of according to local regulations for plastic waste. Ensure any materials used are safe for disposal.

9. Contact

For any inquiries, assistance, or support regarding the GGM Gastro Cutting Board, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy using your cutting board!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett für Arbeitstische 1500x700mm Rot

1. Allgemeine Informationen

Dieses Schneidebrett ist ein hochwertiges Produkt, das für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt wurde. Es bietet eine hygienische und robuste Oberfläche zum Schneiden von Lebensmitteln. Das Brett hat die Dimensionen 1500 mm x 700 mm und ist in der Farbe Rot erhältlich, um die Einhaltung von Lebensmittelsicherheitsstandards zu unterstützen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf der das Brett platziert wird, stabil und sicher ist.
- Achten Sie darauf, dass das Brett immer sauber und frei von Rissen ist, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Schneidewerkzeuge; vermeiden Sie das Schneiden mit scharfen Gegenständen, die das Material beschädigen könnten.
- Halten Sie das Brett außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Rissen oder anderen Beschädigungen nicht mehr verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1500 mm x 700 mm
- Material: Polyethylen
- Farbe: Rot
- Oberfläche: Rutschfest und hygienisch
- Nutzung: Geeignet für Lebensmittelkontakt
- Temperaturfest: Ja, bis 80 °C
- Reinigung: Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
- Legen Sie das Schneidebrett auf eine stabile, flache Fläche.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob das Brett gerade aufliegt und keine beweglichen Teile vorhanden sind.
- Achten Sie darauf, dass das Brett gut fixiert ist, um ein Verrutschen während der Nutzung zu vermeiden.

5. Betrieb

- Reinigen Sie das Brett vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Beginnen Sie mit frischem, unbehandeltem Gemüse oder rohem Fleisch. Verwenden Sie verschiedene Bereiche des Brettes, um Kontaminationen zwischen Produkten zu vermeiden.
- Schneiden Sie nur auf der oberen Fläche des Brettes, um Beschädigungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Brett mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen.
- Bei starken Verschmutzungen eine Bürste verwenden.
- Das Brett kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer zu verlängern, empfehlen wir jedoch die manuelle Reinigung.
- Trocknen Sie das Brett nach der Reinigung mit einem sauberen Tuch ab.

7. Fehlersuche

- Problem: Verfärbungen auf der Oberfläche.
Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich mit Backpulver und Wasser. Bei anhaltenden Flecken nicht mehr verwenden.
- Problem: Risse oder Beschädigungen.
Lösung: Das Produkt ist nicht mehr verwendbar. Entsorgen Sie es umgehend.
- Problem: Rutschiges Brett.
Lösung: Überprüfen Sie die Stabilität der Arbeitsfläche. Stellen Sie sicher, dass das Brett immer auf einer ebenen Fläche liegt.

8. Entsorgung

Das Schneidebrett besteht aus recyclebarem Polyethylen. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffe. Bitte beachten Sie die Recyclingoptionen in Ihrer Region, um die Umweltbelastung zu minimieren.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung können Sie uns unter folgenden Kontaktmöglichkeiten erreichen:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1500x700mm Rood

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1500x700mm in het rood. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voldoet aan de hoogste normen van productveiligheid en functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het bedoelde doel.
- Houd de snijplank uit de buurt van open vuur en extreme hitte.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond staat om uitglijden te voorkomen.
- Controleer altijd de snijplank op schade of slijtage voordat u deze gebruikt. Beschadigde planken kunnen gevaarlijk zijn.
- Reinig en desinfecteer de snijplank na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Behandel de snijplank voorzichtig en vermijd scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1500 x 700 mm
- Materiaal: Polyethyleen hoogwaardig
- Kleur: Rood
- Gewicht: 12 kg
- Geschikt voor gebruik in temperaturen van -20°C tot +80°C
- Voldoet aan de HACCP-normen

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijplank op een vlakke, stevige ondergrond of werktafel.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed is uitgelijnd en stabiel is.
- Indien nodig, bevestig de snijplank met speciale klemmen om te voorkomen dat deze verschuift tijdens het gebruik.
- Controleer na installatie of de snijplank stevig en veilig is.

5. Bediening

- Gebruik een scherp mes of een snijgereedschap dat geschikt is voor de snijplank.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijtechniek die veilig is.
- Nauwelijks direct druk uitoefenen tijdens het snijden om schade aan de snijplank te voorkomen.
- Volg de richtlijnen voor voedselveiligheid tijdens het gebruik.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepsop. Gebruik geen schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Desinfecteer de snijplank met een goedgekeurd desinfectiemiddel.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Plank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de plank op een stabiele ondergrond is geplaatst en gebruik klemmen om deze op zijn plaats te houden.
- Probleem: Wrijving of beschadigingen op de oppervlakte.
Oplossing: Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen. Controleer op slijtage.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van de snijplank, zorg ervoor dat deze op een milieuvriendelijke manier gebeurt.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over de juiste manier van recyclen of afvoeren van kunststof producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

E-mail: 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 1500x700mm Roja

1. Información General

La tabla de corte para mesa de trabajo de 1500x700mm es un producto diseñado para proporcionar una superficie de corte segura y eficiente, ideal para entornos comerciales y profesionales de la gastronomía. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y facilidad de uso.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está diseñado únicamente para cortar alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- **Cuidado y Mantenimiento:** Limpie la tabla después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- **Superficie Resbaladiza:** Asegúrese de que la tabla esté estable en la superficie de trabajo antes de usarla.
- **Corte Seguro:** Utilice utensilios de corte adecuados y mantenga las manos alejadas de la hoja.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco. No exponga a temperaturas extremas ni a la luz solar directa durante períodos prolongados.
- **Inspección Regular:** Revise la tabla periódicamente para detectar posibles daños. No utilice si presenta grietas o deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 1500mm x 700mm
- **Material:** Polipropileno
- **Color:** Rojo
- **Uso:** Comercial y profesional
- **Normativa:** Cumple con la regulación de seguridad de productos de la UE.

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque la tabla en una superficie de trabajo plana y estable.
2. **Preparación:** Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de colocar la tabla.
3. **Ajuste:** Si la tabla presenta superficies desiguales, puede utilizar calzas para lograr una estabilidad adecuada.
4. **Verificación:** Asegúrese de que no haya obstrucciones alrededor de la tabla que puedan causar accidentes.

5. Operación

- **Uso:** Coloque los alimentos en la tabla y utilice cuchillos adecuados para cortarlos.
- **Técnicas de Corte:** Corte en un solo movimiento para mayor seguridad y eficacia.
- **Evitar Contaminación:** Utilice diferentes tablas para diferentes tipos de alimentos siempre que sea posible.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Evite limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Desinfecte regularmente con solución de cloro diluida, enjuague y deje secar al aire.

7. Resolución de Problemas

- **Deslizamiento:** Si la tabla se desliza, verifique que la superficie esté limpia y seca.
- **Daños:** Si la tabla presenta daños, deséchela y considere la compra de un reemplazo para asegurar la seguridad en su uso.

8. Eliminación

Siga las directrices locales para la eliminación de plásticos. La tabla puede ser reciclada junto con otros plásticos, siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información 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 pour Planche à Découper pour Table de Travail 1500x700mm Rouge

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper de haute qualité. Ce produit est conçu pour une utilisation dans un environnement de cuisine professionnel, offrant une durabilité et une hygiène optimales.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser la planche à découper sur une surface plane et stable.
- Ne pas utiliser de couteaux ou d'ustensiles qui peuvent endommager la surface de la planche.
- Éviter de laver la planche à découper dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans les instructions de nettoyage.
- Se laver les mains après avoir manipulé des aliments crus pour éviter la contamination.
- Garder à l'écart des flammes et de sources de chaleur directes.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1500 x 700 mm
- Matériau : Polymère de haute qualité
- Couleur : Rouge
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 75°C
- Certification : Conforme aux normes de sécurité alimentaire de l'UE

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la planche à découper de l'emballage.
2. Placez la planche sur une table ou une surface de travail stable, en vous assurant qu'elle est correctement positionnée.
3. Assurez-vous que la surface sous la planche est propre et sèche avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

Utilisez la planche pour préparer tous types d'aliments. Ne pas utiliser pour des tâches autres que la découpe et la préparation d'aliments. Après utilisation, nettoyez la planche conformément aux instructions de nettoyage.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver la planche à découper après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Rincer abondamment et sécher avec un chiffon propre.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface.
- Vérifier régulièrement l'état de la planche et remplacer si elle montre des signes d'usure.

7. Dépannage

Problème : La planche dégage une odeur.

Solution : Lavez-la soigneusement avec du vinaigre ou du bicarbonate de soude pour éliminer les odeurs.

Problème : Rayures visibles sur la surface.

Solution : Assurez-vous d'utiliser des couteaux appropriés et évitez les ustensiles qui peuvent rayer la surface.

8. Élimination

La planche à découper est recyclable. Veuillez la déposer dans les centres de recyclage appropriés ou dans les conteneurs de déchets plastiques si elle ne peut plus être utilisée.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La tavola di taglio per tavoli da lavoro 1500x700mm in rosso è ideale per l'uso in ambienti professionali come ristoranti, bar e cucine commerciali. Realizzata in materiale resistente e di alta qualità, garantisce durata e facilità di pulizia, contribuendo a mantenere l'igiene in cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Verificare che la tavola di taglio sia posizionata su una superficie piana e stabile durante l'uso per prevenire scivolamenti.
- Utilizzare coltelli affilati con cautela; evitare di esercitare una pressione eccessiva durante il taglio.
- Tenere la tavola lontano da fiamme e fonti di calore.
- Non utilizzare la tavola per scopi diversi da quelli previsti.
- Pulire la tavola prima e dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1500x700mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20mm
- Peso: 15kg
- Resistente agli urti e alle abrasioni
- Conforme alle norme di sicurezza alimentare

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie di lavoro piana e stabile.
2. Posizionare la tavola di taglio sulla superficie scelta, assicurandosi che sia ben centrata.
3. Se necessario, utilizzare dei supporti antiscivolo per garantire una maggiore stabilità.
4. Assicurarsi che non ci siano ostacoli intorno alla tavola per consentire un movimento agevole durante l'uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola di taglio per preparare alimenti.
- Evitare di tagliare alimenti con temperature estremamente alte o basse.
- Pulire eventuali fuoriuscite immediatamente per mantenere l'igiene della tavola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola di taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia profonda, utilizzare un detergente idoneo per superfici alimentari e risciacquare abbondantemente.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la superficie.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola di taglio presenta segni di usura eccessiva, considerare la sostituzione.
- In caso di difficoltà nel mantenere la stabilità della tavola durante l'uso, assicurarsi che sia posizionata su una superficie adeguata.
- Per ulteriori problemi, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Non gettare la tavola di taglio negli attrezzi domestici.
- Contattare le autorità locali per conoscere le procedure di smaltimento corrette per plastica e materiali compositi.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania