

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: FKPRT158

Cutting board for work table - 1500x800mm - 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 1500x800mm - Red

1. General Information

The GGM Gastro Cutting Board is designed for use in commercial kitchens and food preparation environments. Made from high-quality materials, this cutting board provides a durable surface for cutting, chopping, and food preparation tasks. Its vibrant red color is ideal for meat preparation, aiding in food safety practices by distinguishing it from cutting boards used for other food types.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure that the cutting board is placed on a stable, flat surface before use to prevent slipping.
- Use of Knives: Use appropriate knives and avoid using excessively sharp tools that may scratch or damage the board.
- Food Safety: Clean the cutting board thoroughly after use, especially when preparing raw meats, to prevent cross-contamination.
- Heat Resistance: Do not expose the cutting board to high temperatures or directly place hot items on it, as this may cause warping or damage.
- Chemical Safety: Avoid using abrasive cleaners or chemicals that may cause damage to the board's surface.

3. Product Specifications

- Model: FKPRT158
- Dimensions: 1500mm x 800mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 15 kg
- Hygienic Properties: Non-porous surface prevents bacteria growth

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from the packaging and check for any visible damages.
- Place the cutting board on a clean, dry surface. Ensure the table or work surface is stable and flat.
- Ensure that the board is in a secure position before use to prevent any movement during operation.

5. Operation

- Begin using the cutting board by placing it on the prepared surface.
- Use appropriate knife techniques and tools while cutting.
- Always ensure the cutting board remains in a clean state during operation, replacing or cleaning it as necessary depending on the food type being prepared.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with hot water and soap after each use.
- For deep cleaning, use a mild detergent and sanitize with a solution of one tablespoon of unscented liquid chlorine bleach to one gallon of water.
- Rinse thoroughly with clean water and air dry or wipe with a clean cloth.
- Store the cutting board in a dry area away from direct sunlight to maintain its durability.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board is slipping during use.
Solution: Place a non-slip mat under the board to prevent movement.
- Issue: Board is stained or discolored.
Solution: Use baking soda and water paste to scrub the stains, and sanitize afterward.

8. Disposal

- The cutting board is made from HDPE and is recyclable. In case of disposal, check with local waste management regulations regarding recycling plastic materials. If the board is damaged and cannot be reused, dispose of it in accordance with local waste management guidelines.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. Proper care and usage will ensure its longevity and maintain a safe kitchen environment.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstisch 1500x800mm Rot (FKPRT158)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Schneideplatte für Arbeitstisch 1500x800mm in Rot. Dieses Produkt wurde entwickelt, um den Anforderungen von Profiküchen gerecht zu werden und bietet eine langlebige, sichere und hygienische Lösung für die Lebensmittelzubereitung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneideplatte nur auf stabilen, nicht rutschigen Oberflächen.
- Verletzungsgefahr durch scharfe Messer. Halten Sie die Hände während des Schneidens von der Klinge fern.
- Halten Sie die Platte von Hitzequellen fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit chemischen Reinigungsmitteln, die die Oberfläche beschädigen können.
- Bei sichtbaren Beschädigungen (Risse, Löcher) die Platte nicht mehr verwenden und entsorgen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneideplatte für Arbeitstisch
- Abmessungen: 1500 x 800 mm
- Farbe: Rot
- Material: HDPE (hochdichtes Polyethylen)
- Temperaturbeständig: Bis zu +90°C
- Lebensmittelecht: Ja
- Gewicht: 20 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich, an dem die Platte verwendet wird, sauber und frei von Ablagerungen ist.
- Platzieren Sie die Schneideplatte auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass die Platte sicher sitzt und nicht wackelt.
- Bei der Verwendung in geschäftlichen Küchen, stellen Sie sicher, dass alle Anforderungen der Lebensmittelsicherheit eingehalten werden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Schneideplatte für alle Arten von Lebensmitteln, unter Berücksichtigung von hygienischen Praktiken.
- Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Bei der Zubereitung von rohem Fleisch sollte eine separate Platte verwendet werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Platte mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Spülen Sie die Platte gründlich mit klarem Wasser ab.
- Desinfizieren Sie die Platte regelmäßig mit lebensmittelechten Desinfektionsmitteln.
- Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Platte weist Risse auf.
Lösung: Die Platte sofort außer Betrieb nehmen und ersetzen.
- Problem: Geruch oder Verfärbung der Platte.
Lösung: Gründlich reinigen und desinfizieren. Bei anhaltendem Geruch entsorgen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffe. Sie kann in einem speziellen Recyclingzentrum für Kunststoffabfälle abgegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor Snijplank voor Werktafel 1500x800mm - Rood

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van de snijplank voor werktafel (model FKPRT158) van GGM Gastro. Deze snijplank is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en voldoet aan de hoogste normen van kwaliteit en functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- De snijplank is uitsluitend bedoeld voor gebruik in gastronomische omgevingen.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik de snijplank niet als deze beschadigd is.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond wordt geplaatst om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: FKPRT158
- Afmetingen: 1500 x 800 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Gewicht: 15 kg

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking.
2. Controleer de snijplank op eventuele beschadigingen.
3. Plaats de snijplank op een vlak en stabiel oppervlak, bijvoorbeeld een werktafel.
4. Zorg ervoor dat de snijplank goed aansluit en niet wiebelt.

5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes voor nauwkeurige snijdingen.
- Vermijd het gebruik van de snijplank voor zeer zware of scherpe objecten die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Na gebruik, maak de snijplank schoon met warm water en een mild reinigingsmiddel.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen voordat deze weer wordt opgeborgen.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank glijdt weg.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond staat. Gebruik eventueel antislipmatten.
- Probleem: Vlekken op de snijplank blijven zitten.
 - Oplossing: Gebruik een mengsel van water en azijn voor hardnekkige vlekken.

8. Afvalverwerking

- Gooi de snijplank niet bij het reguliere huishoudelijke afval.
- Volg de lokale voorschriften voor het recyclen van kunststof materialen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1500x800mm Roja

1. Información General

Gracias por adquirir la Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo de 1500x800mm en color rojo. Este producto está diseñado para facilitar la preparación de alimentos en entornos comerciales y cumple con los estándares de seguridad y calidad establecidos por la normativa vigente.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta tabla de cortar está destinada únicamente para el corte de alimentos y no para otros usos.
- Superficie: Asegúrese de usar la tabla en una superficie plana y estable para evitar deslizamientos.
- Cuchillos: Utilice cuchillos adecuados y mantenga su filo para evitar lesiones. No use cuchillos inadecuados que puedan dañar la tabla.
- Limpieza: Limpie adecuadamente después de cada uso para evitar contaminación cruzada. Uso de productos químicos inadecuados puede dañar la tabla.
- Calor: No exponga la tabla a fuentes de calor o llamas directas.
- Inspección: Revise la tabla regularmente para detectar signos de desgaste y reemplace si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1500mm x 800mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Rojo
- Uso: Apta para contacto con alimentos
- Cumplimiento: Certificada según la normativa de seguridad alimentaria europea

4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de la caja y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Coloque la tabla de cortar en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la tabla esté libre de obstrucciones y que haya suficiente espacio alrededor para trabajar con comodidad.
- No se requiere ensamblaje adicional, la tabla está lista para su uso inmediato.

5. Operación

- Al utilizar la tabla de cortar, asegúrese de que está segura y no se mueve.
- Coloque los ingredientes que desea cortar sobre la tabla.
- Utilice un cuchillo afilado para asegurar cortes limpios y precisos.
- Mantenga siempre la mano opuesta alejada del área de corte para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Para una desinfección adecuada, puede utilizar una solución de vinagre y agua o un desinfectante seguro para superficies de contacto con alimentos.
- No lave la tabla en un lavavajillas a menos que esté especificado por el fabricante, ya que esto puede dañarla.
- Almacene en un lugar limpio y seco, lejos de la luz solar directa.

7. Solución de Problemas

- Superficie Raspada: Si la superficie está rasgada, considere la reemplazo de la tabla.
- Manchas Persistentes: Use bicarbonato de sodio y agua para fregar suavemente las manchas.
- Deslizamiento: Asegúrese de que la tabla esté en una superficie estable, o considere usar un tapete antideslizante debajo.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine la tabla de cortar de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y desechos.
- No arroje a la basura común, busque un centro de reciclaje adecuado para plásticos.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestra Tabla de Cortar. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la planche à découper pour table de travail 1500x800mm - rouge

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper pour table de travail 1500x800mm en rouge. Ce produit est conçu pour les environnements professionnels et offre une solution robuste et hygiénique pour la préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Destinée uniquement pour la découpe et la préparation des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Équipement de protection : Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation des couteaux ou d'ustensiles tranchants.
- Manipulation sûre : Ne pas laisser la planche à découper sur des surfaces instables. Toujours la placer sur une surface plane et sèche.
- Propreté : Nettoyez la planche après chaque utilisation pour éviter les contaminations croisées.
- Rangements : Rangez la planche à découper à un endroit sec et évitez l'exposition aux températures extrêmes.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Planche à découper pour table de travail
- Dimensions : 1500mm x 800mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène
- Poids : 20 kg
- Usage : Professionnel, adapté aux cuisines commerciales

4. Mise en place et installation

1. Déballez la planche à découper et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Installer sur une table de travail ou une surface plane.
3. Assurez-vous que la surface soit stable et propre.
4. Positionnez la planche à découper pour un accès facile pendant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux adaptés pour découper afin de préserver la surface de la planche.
- Pour la découpe de viandes, poissons ou légumes, il est conseillé de désigner une couleur différente pour chaque type d'aliment afin de réduire le risque de contamination croisée.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, rincez la planche à découper sous l'eau chaude.
- Utilisez un savon doux non abrasif pour nettoyer la surface.
- Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou de tampons à récurer.
- Laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un chiffon propre.

7. Dépannage

- Problème : La planche à découper se fissure.
- Solution : Vérifiez l'utilisation et le stockage appropriés. Remplacer si les dommages sont importants.
- Problème : Odeur persistante.
- Solution : Nettoyage approfondi avec du bicarbonate de soude et de l'eau tiède.

8. Élimination

- Respectez les réglementations locales en matière d'élimination des déchets.
- La planche à découper peut être recyclée en tant que plastique, ou éliminée selon les règles locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 1500x800mm Rosso

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio FKPRT158 è progettata per l'uso su tavoli da lavoro in ambienti commerciali e professionali. Realizzata in materiale durevole e resistente, è ideale per la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro della tavola da taglio, seguire queste indicazioni:

- Utilizzare la tavola solo per il suo scopo previsto.
- Assicurarsi che la superficie del tavolo da lavoro sia stabile e sicura prima dell'uso.
- Pulire e disinfettare la tavola dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni alimentari.
- Non utilizzare utensili affilati direttamente sulla superficie senza un'adeguata protezione.
- Durante il taglio, mantenere le mani lontane dalla lama e utilizzare un supporto, se necessario.
- Non lasciare la tavola da taglio in ambienti umidi o esposti a temperature estreme.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKPRT158
- Dimensioni: 1500 x 800 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Plastica resistente agli urti
- Utilizzo: Adatto per la preparazione alimentare professionale

4. Installazione e Setup

1. Posizionare la tavola da taglio sulla superficie di lavoro, assicurandosi che sia stabile e non scivolosa.
2. Verificare che la tavola sia ben posizionata e livellata per prevenirne il movimento durante l'uso.
3. Se necessario, utilizzare una protezione sotto la tavola per aumentare la stabilità.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio come superficie per il taglio e la preparazione degli alimenti.
- Assicurarsi che tutti gli utensili siano puliti e affilati prima dell'uso per una preparazione efficace.
- Seguire le linee guida di sicurezza durante tutta la fase di operazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la tavola con acqua calda e sapone.
- Per una disinfezione completa, utilizzare una soluzione di acqua e aceto o un disinfettante adatto per superfici alimentari.
- Asciugare la tavola con un panno pulito e asciutto.
- Controllare periodicamente la tavola per segni di usura e sostituirla se necessario.

7. Problemi Comuni e Risoluzione

- La tavola scivola: Verificare che la superficie del tavolo sia pulita e asciutta. Utilizzare un tappetino antiscivolo se necessario.
- Macchie difficili: Utilizzare una soluzione più forte di sapone o un detergente sicuro per alimenti per rimuovere le macchie.
- Segni di usura: Sostituire la tavola se presentano crepe o danni evidenti.

8. Smaltimento

Quando la tavola da taglio non è più utilizzabile, seguire le linee guida locali per lo smaltimento della plastica. Riciclare il prodotto se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania