

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: FKPRT166

Cutting board for work table - 1600x600mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1600x600mm (Red)

1. General Information

The Cutting Board for Work Table measuring 1600x600mm is designed to provide a durable and hygienic surface for food preparation. Suitable for both professional and home kitchens, this cutting board is made from high-quality materials ensuring longevity and safety during use.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended solely for food preparation. Do not use for non-food-related applications.
- Surface Maintenance: Keep the surface clean to prevent cross-contamination. Do not use abrasive cleaners or scrubbers, which may damage the board.
- Temperature Sensitivity: Do not expose the cutting board to extreme heat. Avoid placing hot pots and pans directly on the board to prevent warping.
- Cutting Tools: Use only appropriate kitchen knives. Avoid using excessively heavy or pointed tools that could damage the surface.
- Hygiene: Regularly sanitize the cutting board after use to maintain food safety. It is recommended to use food-safe sanitizers.
- Storage: Store the cutting board in a dry area to prevent the growth of mold or bacteria.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1600mm x 600mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 8.0 kg
- Thickness: 15mm
- Compliance: Meets EU food safety regulations and General Product Safety Regulation (GPSR).

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the cutting board from the carton. Remove all protective packaging without using sharp tools that could damage the board.
2. Surface Preparation: Place the cutting board on a flat, stable surface. Ensure that the area is clean and dry.
3. Securing: To prevent slipping during use, consider placing a non-slip mat underneath the cutting board. This is particularly recommended on smooth surfaces.
4. No Assembly Required: The product comes fully assembled and is ready for immediate use.

5. Operation

- Use sharp knives for food cutting and slicing tasks ensuring clean cuts.
- When switching between different types of food (e.g., meat and vegetables), clean the cutting board in between to ensure food safety.
- Regularly check the board for signs of wear or damage. Replace if there are deep cuts or grooves that may harbor bacteria.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean the cutting board with hot, soapy water after each use. Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Sanitizing: Periodically, sanitize the surface using a solution made from one tablespoon of unscented liquid chlorine bleach in one gallon of water.
- Storage: Store in a clean, dry environment. Avoid stacking other items on top, which may cause scratches.

7. Troubleshooting

- Stains or Smells: For tough stains or odors, scrub with a paste of baking soda and water, then rinse thoroughly.
- Warping: If the cutting board has warped, place it in a room-temperature environment for a few days to allow it to revert to its original shape. Avoid sudden temperature changes.

8. Disposal

When disposing of the cutting board, consider recycling waste materials where applicable. Do not incinerate as it may release harmful substances. Follow local disposal regulations for plastic items.

9. Contact

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

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett für Arbeitstisch 1600x600mm Rot (FKPRT166)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts für den Arbeitstisch. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen in einer professionellen Küchenumgebung optimale Leistung zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitshinweise zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett stabil und rutschfest auf dem Arbeitstisch platziert ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Halten Sie das Schneidebrett von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
 - Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Auf beschädigte oder abgeblätterte Stellen achten. Bei Beschädigung nicht mehr verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Abmessungen: 1600 x 600 mm
- Farbe: Rot
- Material: Hochdichtes Polyethylen
- Wärmebeständig: Bis zu 80 Grad Celsius
- Gewicht: 8 kg
- Einsatzbereich: Gewerbliche Küche

4. Aufbau und Installation

- Nehmen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie das Schneidebrett auf eine stabile, saubere und ebene Fläche Ihres Arbeitstisches.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Gegenstände unter dem Brett stehen, die das Gleichgewicht stören könnten.
- Testen Sie die Stabilität des Brettes, indem Sie sanft darauf drücken, bevor Sie mit der Nutzung beginnen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett zum Schneiden, Hacken und Zubereiten von Speisen.
- Platzieren Sie Lebensmittel auf der großzügigen Fläche des Brettes und verwenden Sie scharfe, geeignete Messer, um Verletzungen zu vermeiden.
 - Vermeiden Sie das Schneiden von sehr harten Gegenständen, da dies die Oberfläche des Brettes beschädigen könnte.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit geeigneten Desinfektionsmitteln.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, bevor Sie es einlagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzung und reinigen Sie es gründlich, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett rutschig.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen und trockenen Oberfläche steht.
- Problem: Abnutzung oder Kratzer sichtbar.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Brett beschädigt ist. Bei starkem Abnutzungsgrad ersetzen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Das Produkt sollte nicht im Hausmüll, sondern in speziellen Recyclingcontainern entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor Snijplank voor Werktafel 1600x600mm Rood

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en kookomgevingen. Het biedt een duurzame en hygiënische oppervlakte voor het snijden en voorbereiden van voedsel. De rood gekleurde snijplank is ideaal voor het verwerken van rauw vlees, waardoor kruisbesmetting wordt verminderd.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank altijd op een vlakke en stabiele ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op andere oppervlakken om schade te voorkomen en kruisbesmetting te verminderen.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen; vervang bij slijtage of scheuren.
- Houd de snijplank uit de buurt van vuur en extreme hittebronnen.
- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het bedoelde doel.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600mm x 600mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Polyethyleen
- Gewicht: 15 kg
- Geschikt voor commercieel gebruik.

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijplank op een schone en stevige werktafel.
- Zorg ervoor dat de snijplank volledig op de ondergrond ligt en niet wiebelt.
- Gebruik indien nodig antislipmatten onder de snijplank voor extra stabiliteit.
- Zorg ervoor dat de snijplank bereikbaar is voor gemakkelijk gebruik en onderhoud.

5. Gebruik

- Voordat je begint met snijden, was je handen grondig met zeep en water.
- Plaats de ingrediënten die je wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes voor de beste resultaten.
- Snijd altijd in de richting van je lichaam, en nooit weg van jezelf.
- Na gebruik, verwijder etensresten en maak de snijplank schoon.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de snijplank af met warm water na elk gebruik.
- Was de snijplank met een mild afwasmiddel en een niet-schurend spons.
- Vermijd het gebruik van agressieve chemicaliën of schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de snijplank grondig af met een schone doek of laat aan de lucht drogen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Indien de snijplank beschadigd is, gebruik deze dan niet en vervang deze onmiddellijk.
- Bij moeilijke vlekken, gebruik een mengsel van water en azijn om deze te verwijderen.
- Wanneer de snijplank niet goed schoon te maken is, kan dit wijzen op schade; controleer op scheuren of erosie.

8. Afvoer

- Deze snijplank kan worden gerecycled. Neem contact op met lokale afvalbeheerinstanties voor informatie over recyclingfaciliteiten.
- Zorg ervoor dat je de snijplank schoonmaakt voordat je deze afvoert om ongewenste infecties of geur te vermijden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen:

Email: 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 1600x600mm Roja

1. Información General

La tabla de corte para mesa de trabajo de 1600x600mm roja está diseñada para su uso en cocina profesional y comercial. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla proporciona una superficie resistente para el corte y manejo de alimentos, asegurando la higiene y la durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilizar únicamente para el corte y preparación de alimentos. No usar para otros fines.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la tabla esté colocada sobre una superficie plana y estable para evitar deslizamientos.
- Cuchillos Afilados: Maneje los cuchillos con cuidado para evitar lesiones. Mantenga los dedos alejados del borde de corte.
- Limpieza Regular: Limpie la tabla después de cada uso para evitar la contaminación cruzada. No use productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor.
- Inspección Regular: Revise la tabla periódicamente en busca de signos de daño o desgaste. Un reemplazo puede ser necesario si la superficie está comprometida.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 1600mm x 600mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Roja
- Uso: Profesional en cocina
- Superficie: Resistente y fácil de limpiar
- Cumplimiento: Normativas de seguridad alimentaria

4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla de corte sobre una superficie de trabajo estable y plana.
- Asegúrese de que la tabla esté nivelada para evitar deslizamientos durante el uso.
- Verifique que no haya objetos o residuos debajo de la tabla antes de colocarla.

5. Operación

- Antes de usar, asegúrese de que la tabla esté limpia.
- Utilice cuchillos afilados para un corte eficiente y seguro.
- Corte alimentos en secciones manejables para mayor control.
- Cambie de lado para usar la superficie opuesta si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Desinfecte la superficie con una solución de cloro diluido o un desinfectante aprobado.
- No sumerja en agua caliente ni la coloque en el lavavajillas.
- Seque completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se desliza.
Solución: Asegúrese de que esté sobre una superficie plana y estable.
- Problema: Marcas de corte profundas.
Solución: Inspeccione y considere reemplazar si la superficie está comprometida en términos de higiene.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Por favor, elimínelo de acuerdo con las normas locales de reciclaje y desecho de productos plásticos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, por favor comuníquese 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 1600x600mm Rouge (FKPRT166)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Planche à Découper pour Table de Travail 1600x600mm Rouge. Ce produit a été conçu pour répondre aux normes de sécurité les plus élevées tout en offrant une solution pratique pour le découpage et la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Cette planche à découper est destinée à un usage professionnel pour la préparation des aliments.
- Incompatibilité : Ne pas utiliser la planche pour des tâches non alimentaires ou exposer à des produits chimiques corrosifs.
- Prévention des blessures : Utilisez toujours des couteaux appropriés pour éviter de glisser et de blesser. Ne laissez pas la planche à découper non surveillée près des bords de tables.
- Sécurité alimentaire : Veuillez laver la planche à découper après chaque utilisation pour prévenir toute contamination croisée. Utiliser des produits de nettoyage non abrasifs.
- Stockage sûr : Évitez de stocker des objets lourds sur la planche pour ne pas l'endommager.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1600 mm x 600 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Poids : 16 kg
- Facilité de nettoyage : Compatible avec le lave-vaisselle.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirer la planche de son emballage avec soin.
2. Emplacement : Placer la planche à découper sur une surface plane et stable.
3. Stabilité : Assurez-vous que la planche est maintenue en place et qu'elle ne glisse pas pendant l'utilisation.
4. Précautions d'hygiène : Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

Pour une utilisation optimale :

- Placez la planche sur une surface de travail.
- Utilisez des couteaux bien affûtés pour une découpe efficace.
- Ne dépassez pas le poids recommandé de 50 kg sur la planche.
- Lavez et séchez la planche après chaque utilisation pour conserver son intégrité.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Évitez les produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Conservez dans un endroit propre et sec lorsqu'elle n'est pas utilisée.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse pendant l'utilisation.
 - Solution : Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche. Utilisez un chiffon anti-dérapant pour plus de stabilité.
- Problème : Dommages à la surface.
 - Solution : Évitez d'utiliser des couteaux émoussés et nettoyez soigneusement après chaque utilisation pour éviter l'accumulation.

8. Élimination

Pour l'élimination, suivez les réglementations locales concernant le recyclage des matériaux plastiques. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Tagliere per Tavolo da Lavoro 1600x600mm Rosso FKPRT166

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il Tagliere per Tavolo da Lavoro FKPRT166. Questo prodotto è progettato per fornire un'area di lavoro sicura e igienica per la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare sempre il tagliere su una superficie stabile e piana.
- Evitare esposizioni a temperature estreme o ad agenti chimici aggressivi.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore.
- Non utilizzare il tagliere per scopi diversi da quelli previsti.
- Dopo l'uso, pulire immediatamente qualsiasi sostanza pericolosa o allergenica.
- Non tagliare sopra superfici dure per evitare danneggiamenti e lesioni.
- Controllare regolarmente il tagliere per segni di usura o danni.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Dimensioni: 1600x600mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene di alta qualità
- Resistente a temperature da -50 a +95 gradi Celsius
- Aspetto antibatterico e facile da pulire
- Design resistente per un uso commerciale intenso

4. Installazione e Impostazione

- Posizionare il tagliere sopra un tavolo da lavoro stabile e livellato.
- Assicurarsi che il tagliere sia completamente a contatto con la superficie.
- Verificare che la superficie sottostante non presenti rughe o irregolarità che possano compromettere la stabilità.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere solo per il taglio e la preparazione degli alimenti.
- Per una migliore sicurezza durante il taglio, usare coltelli affilati.
- Lavorare sul tagliere mantenendo sempre un sicuro controllo degli utensili.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il tagliere con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare strumenti abrasivi o detergenti aggressivi.
- Per una disinfezione profonda, utilizzare una soluzione di aceto bianco o limone.
- Lasciare asciugare all'aria dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il tagliere presenta segni di usura o danni, sostituirlo immediatamente.
- Verificare che il tagliere sia posizionato su una superficie stabile se notate movimenti durante l'uso.
- In caso di questioni relative alla pulizia, verificare il tipo di detergente utilizzato.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali per i rifiuti plastici.
- Non gettare il tagliere negli scarichi o nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania