

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: FKPRT167

Cutting board for work table - 1600x700mm - 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 1600x700mm (Red)

1. General Information

The GGM Gastro Cutting Board is designed for professional kitchens to provide a durable, easy-to-clean surface for food preparation. Measuring 1600x700mm, this red cutting board is made from high-quality materials to ensure safety and longevity. Ideal for a variety of food types, it is compliant with food safety regulations.

2. Safety Information

- Usage: This cutting board is intended for food preparation only. Do not use for any other purposes.
- Cutting Surface: Always use a suitable knife for cutting. Ensure that the knife is sharp to prevent accidents.
- Storage: Store the cutting board in a clean, dry area. Avoid exposure to extreme temperatures.
- Cleanliness: Regularly clean the cutting board to prevent cross-contamination. Use appropriate food-safe cleaning agents.
- Inspection: Regularly inspect the board for signs of wear. Discontinue use if there are deep grooves or cracks that could harbor bacteria.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1600 x 700 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Red
- Suitable for: Professional kitchen use
- Compliance: Meets the standards of food safety regulations

4. Setup and Installation

- Ensure the installation area is clean and stable.
- Place the cutting board on a flat surface of the work table.
- Ensure that the board fits securely without any wobbling.
- If necessary, secure the cutting board in place with non-slip mats or fasteners to prevent movement during use.
- Verify that there are no sharp edges or surfaces that could cause injuries.

5. Operation

- Using the cutting board is straightforward; place it on the work surface and begin food preparation.
- For best results, handle knives with care and maintain a stable grip while cutting.
- Alternate cutting areas to prevent excessive wear on one section of the board.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and allow it to air dry after washing.
- For deep cleaning, use a solution of vinegar and water or a food-safe disinfectant.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers that can scratch the surface.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board stains
Solution: Use a paste of baking soda and water to remove stubborn stains. Scrub gently and rinse thoroughly.
- Issue: Board warping
Solution: Ensure the cutting board is stored flat and not exposed to direct sunlight or heat sources. Do not soak in water.

8. Disposal

- At the end of its life cycle, dispose of the cutting board according to local regulations.
- As the board is made from HDPE, it is recyclable. Check with local recycling facilities for acceptance.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstisch 1600x700mm rot (FKPRT167)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Schneidebrett für Arbeitstische von GGM Gastro entschieden haben. Dieses hochwertige Schneidebrett wurde für professionelle Köche und Küchenmitarbeiter entwickelt, um eine optimale Schnittfläche zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, einheitlichen Fläche platziert ist, um Unfälle zu verhindern.
- Verwenden Sie scharfe Messer und schneiden Sie immer in einer kontrollierten Bewegung.
- Reinigung des Brettes mit scharfen Chemikalien oder scheuernden Reinigungsmitteln vermeiden.
- Halten Sie das Schneidebrett von Hitzequellen fern und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Material: Polyethylen
- Farbe: Rot
- Abmessungen: 1600mm x 700mm
- Dicke: 25mm
- Lebensmittelecht: Ja
- Rutschfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Paketmaterial und überprüfen Sie das Schneidebrett auf Schäden.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass es sicher und ohne Wackeln steht.
- Achten Sie darauf, dass es ausreichend Platz für die sichere Handhabung von Werkzeugen gibt.
- Reinigen Sie das Schneidebrett vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett für das Schneiden, Hacken und Zubereiten von Lebensmitteln.
- Platzieren Sie die Lebensmittel stabil auf der Oberfläche und verwenden Sie ein scharfes Messer für saubere Schnitte.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig, insbesondere bei der Zubereitung von rohem Fleisch oder Fisch.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen, luftigen Ort.

7. Fehlersuche

- Wenn das Schneidebrett Risse aufweist, stellen Sie die Verwendung sofort ein und ersetzen Sie es.
- Bei Schwierigkeiten mit der Hygiene durch Flecken oder Gerüche, reinigen Sie es gründlich oder ersetzen Sie es.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Bitte das Produkt nicht in den Hausmüll geben.

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 1600x700mm Rood (FKPRT167)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1600x700mm Rood (FKPRT167). Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor intensief gebruik in de professionele horeca. Dit product is geschikt voor veilige voedselbereiding en voldoet aan de hoogste veiligheidsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de snijplank stevig op een vlakke ondergrond ligt tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden van voedsel. Het gebruik voor andere doeleinden kan leiden tot schade of verwondingen.
- Controleer de snijplank regelmatig op slijtage. Vervang de plank als deze beschadigd is.
- Houd de snijplank schoon en vrij van voedselresten om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik een scherp mes om de integriteit van de snijplank te behouden en het snijden te vergemakkelijken.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600 x 700 mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Rood
- Gewicht: 12 kg
- Temperatuurbestendigheid: Tot 80°C
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Niet geschikt voor gebruik in de oven

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de snijplank op een schone, vlakke en stevige werktafel.
2. Zorg ervoor dat er geen scherpe randen of hoeken van de tafel in contact komen met de snijplank.
3. Om de stabiliteit te vergroten, kunt u antislipmatten onder de snijplank plaatsen.
4. Controleer altijd of de snijplank goed vastzit voordat u begint met snijden.

5. Gebruik

- Plaats het voedsel dat u wilt snijden in het midden van de snijplank.
- Gebruik een scherp mes voor de beste resultaten.
- Snijd in een gecontroleerde beweging en vermijd krachtig duwen.
- Maak de plank na gebruik schoon met warm water en zeep.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Voor dieptereiniging kan de snijplank in de vaatwasmachine worden geplaatst.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die de oppervlakte van de snijplank kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank is krom of heeft scheuren.
Oplossing: Vervang de snijplank om voedselveiligheid te waarborgen.
- Probleem: Vlekken of geuren blijven hangen.
Oplossing: Gebruik een mengsel van baking soda en water voor een diepe reiniging.

8. Afvoer

- De snijplank kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd via de reguliere kunststofafvalroutes.
- Zorg ervoor dat de snijplank is gereinigd voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop. We hopen dat u tevreden bent met uw Snijplank voor Werktafel 1600x700mm Rood!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1600x700mm Rojo

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 1600x700mm en color rojo es una herramienta esencial para cualquier cocina profesional o doméstica. Diseñada para ofrecer un alto nivel de higiene y durabilidad, esta tabla está fabricada con materiales de calidad que garantizan su uso seguro en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice exclusivamente la tabla para cortar y preparar alimentos. No la use para otros fines.
- Superficie Limpia: Asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia y seca antes de usarla.
- Manipulación: Maneje con cuidado para evitar cortes o lesiones. Utilice cuchillos apropiados y mantenga las manos lejos de la hoja.
- Temperaturas Extremas: Evite exponer la tabla a temperaturas extremas. No la coloque en el horno, microondas o lavavajillas a altas temperaturas.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y sin humedad para prevenir el crecimiento de bacterias.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600 mm x 700 mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta calidad
- Grosor: 20 mm
- Antideslizante: Sí
- Uso: Profesional y doméstico
- Cumple con Normativas Sanitarias: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la tabla no esté en contacto directo con fuentes de calor.
3. Si es necesario, fije la tabla con gomas antideslizantes para mayor estabilidad.
4. Verifique que la tabla esté nivelada antes de utilizarla.

5. Operación

- Prepare los alimentos utilizando utensilios adecuados.
- Cambie la tabla según sea necesario en función del tipo de alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- Limpie la tabla inmediatamente después de usarla para mantener la higiene.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para una limpieza profunda, utilice una solución desinfectante adecuada.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda dejar secar al aire en posición vertical.

7. Solución de Problemas

- La tabla se deforma o agrieta: Verifique que no haya estado expuesta a temperaturas extremas o a peso excesivo.
- Dificultad para limpiar manchas: Use limpiadores específicos para polietileno y siga las instrucciones de uso.

8. Eliminación

La tabla de cortar se puede reciclar. Verifique las normativas locales para la eliminación adecuada de plásticos. No incinere el producto.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel Produit : Planche à Découper pour Table de Travail 1600x700mm Rouge

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins professionnels en matière de préparation alimentaire. Veuillez lire ce manuel attentivement avant utilisation afin d'assurer la sécurité et l'efficacité du produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Prévue : Cette planche à découper est destinée à un usage commercial en cuisine. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Environnement de Travail : Utilisez la planche sur une surface stable pour éviter tout glissement ou basculement.
- Chauffage : Ne placez pas la planche près de sources de chaleur.
- Produit Tranchant : Manipulez avec précaution les couteaux et autres outils tranchants lors de l'utilisation de la planche.
- Nettoyage : Nettoyez la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée. Utilisez des produits de nettoyage adaptés à la cuisine.
- Rangement : Conservez la planche dans un endroit sec et propre, loin de la portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1600 x 700 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène
- Épaisseur : 20 mm
- Poids : 10 kg
- Certificat : Conformité aux normes alimentaires de l'UE

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la planche à découper.
2. Placez la planche sur une table de travail stable.
3. Assurez-vous qu'elle est bien positionnée pour éviter tout glissement.
4. Si nécessaire, utilisez des patins antidérapants pour un maintien optimal.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour découper, trancher, hacher et préparer des ingrédients alimentaires.
- Évitez de couper des aliments très lourds ou de frapper la planche avec force pour préserver son intégrité.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- La planche est également compatible avec le lave-vaisselle pour un nettoyage facile.
- Inspectez régulièrement la planche pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

Problème : Les aliments collent à la surface de la planche.

- Solution : Assurez-vous que la planche est propre et sèche. Utilisez un peu de farine ou de semoule pour éviter que les aliments collent.

Problème : Dommages visibles sur la planche.

- Solution : Ne plus utiliser la planche si elle présente des fissures ou des crevasses. Évaluer le remplacement.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des plastiques.
- Si possible, recyclez le produit en respectant les règles locales.

9. Contact

Pour toute question ou requête, veuillez nous contacter :

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

Merci de votre confiance et bonne utilisation de votre planche à découper.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Tagliere per Tavolo da Lavoro 1600x700mm Rosso (FKPRT167). Questo tagliere è progettato per un uso professionale in ambienti di cucina commerciali e per garantire una preparazione sicura ed efficiente degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo per gli scopi previsti.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia piana e stabile durante l'uso.
- Non utilizzare utensili appuntiti o oggetti che possano danneggiare la superficie del tagliere.
- Evitare l'esposizione prolungata a fonti di calore diretto.
- Pulire immediatamente eventuali liquidi versati per prevenire scivolamenti o cadute.
- Non lavare il tagliere in lavastoviglie, utilizzare solo acqua e sapone neutro per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1600 mm x 700 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20 mm
- Certificato HACCP
- Facile da pulire e disinfettare

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il tagliere dalla confezione e controllare eventuali danni.
- Posizionare il tagliere su un tavolo o un'area di lavoro piana.
- Assicurarsi che il tagliere sia ben stabile e non ci siano movimenti.
- Se necessario, utilizzare supporti o barre di sicurezza per garantire che il tagliere rimanga fermo durante l'uso.

5. Funzionamento

Utilizzare il tagliere per la preparazione degli alimenti secondo le norme di igiene e sicurezza alimentare. Assicurarsi di utilizzare utensili appropriati e di separare gli alimenti crudi da quelli cotti per prevenire la contaminazione crociata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il tagliere con acqua calda e sapone neutro.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere eventuali residui.
- Disinfettare il tagliere con una soluzione di acqua e aceto o un disinfettante approvato per alimenti.
- Asciugare completamente prima di riporre il tagliere.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta segni di usura o danni, sostituirlo immediatamente.
- Se ci sono residui ostinati che non si rimuovono, utilizzare una soluzione di acqua calda con bicarbonato di sodio per la pulizia.
- Contattare l'assistenza clienti se il tagliere presenta difetti di fabbricazione.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del tagliere, smaltirlo secondo le normative locali per la gestione dei rifiuti. Il materiale è riciclabile e può essere restituito a centri di riciclaggio adeguati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania