

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: FKPRT168

Cutting board for work table - 1600x800mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1600x800mm - Red

1. General Information

The Cutting Board for Work Table 1600x800mm is an essential kitchen accessory designed for efficient food preparation. Constructed to withstand rigorous use, this robust cutting board is suitable for commercial kitchens, catering, and domestic use. The vibrant red color helps in color coding, ensuring food hygiene practices are maintained.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This product is designed solely for food preparation. Using it for non-food purposes may lead to damage or safety hazards.
- **Sharp Objects:** Always use sharp knives and other tools with caution. Never attempt to cut through bones or hard materials that could damage the cutting board.
- **Cleaning Safety:** Always wash your hands after handling raw meat or fish. Ensure the cutting board is sanitized before and after each use to prevent cross-contamination.
- **Surface Stability:** Always place the cutting board on a stable and level surface to prevent it from sliding during use.
- **Storage:** Store the cutting board in a clean, dry place away from direct sunlight to maintain its integrity.

3. Product Specifications

- **Product Dimensions:** 1600 x 800mm
- **Material:** High-density polyethylene
- **Color:** Red
- **Thickness:** 20mm
- **Weight:** 12 kg
- **Food Safety Standard:** Compliant with EU food safety regulations

4. Setup and Installation

- **Unboxing:** Carefully remove the cutting board from its packaging. Check for any damages or manufacturing defects.
- **Location Selection:** Place the cutting board on a stable work table or station that is appropriate for food preparation.
- **Surface Preparation:** Ensure the surface is clean and dry before placing the cutting board on it. Avoid surfaces that could easily scratch or damage the cutting board.
- **No Installation Required:** The cutting board does not require any installation. Simply place it on your chosen workspace.

5. Operation

- **Using the Cutting Board:** For optimal results, designate the cutting board for specific food types to minimize cross-contamination.
- **Knife Usage:** Use appropriate knives that are clean and sharp. Cut foods evenly without excessive force to prolong the life of the board.
- **Cleaning Between Uses:** Wash the cutting board thoroughly between uses, especially after cutting raw meats or fish.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, scrub the cutting board with warm soapy water using a sponge. Rinse thoroughly and allow it to air dry.
- **Sanitizing:** Periodically sanitize the cutting board using a solution of 1 tablespoon of unscented liquid chlorine bleach in 1 gallon of water. Let it sit for a few minutes and rinse after.
- **Storage:** Store the cutting board in a dry area, avoiding stacking heavy objects on top to prevent warping.

7. Troubleshooting

- **Stains:** If stains persist, use a baking soda paste to scrub the affected area gently.
- **Scratches:** Over time, minor scratches may appear. Sand down the surface lightly with fine-grit sandpaper to restore its smoothness.
- **Odors:** For lingering odors, rub half a lemon over the surface, allowing it to sit for a few minutes before rinsing off.

8. Disposal

When the cutting board reaches the end of its usable life:

- **Disposal Method:** Cut the board into smaller pieces before disposing of it in the general waste bin. Do not incinerate as it may release harmful fumes.
- **Recycling:** Check local regulations for recycling options for polyethylene products.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstisch 1600x800mm Rot (FKPRT168)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneidebretts FKPRT168. Dieses Produkt ist entwickelt worden, um die Effizienz und Sicherheit in Ihrer Küche zu verbessern. Es ist ideal für die professionelle und private Verwendung in gastronomischen Einrichtungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Schneidebrett nicht, wenn es Risse oder andere Beschädigungen aufweist.
- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Schneiden Sie keine heißen Lebensmittel oder Gegenstände auf dem Brett, um Verfärbungen oder Verformungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Schneidebrett sauber und trocken, um die Bildung von Bakterien zu verhindern.
- Verwenden Sie nur geeignete Schneidwerkzeuge, um die Oberfläche des Brettes nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: Schneidebrett
- Größe: 1600x800mm
- Farbe: Rot
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Dicke: 25mm
- Temperaturbeständigkeit: -30°C bis 60°C
- Rutschfeste Unterseite: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf der das Brett platziert werden soll, sauber und trocken ist.
3. Legen Sie das Schneidebrett auf die Arbeitsfläche und drücken Sie es leicht nach unten, um sicherzustellen, dass es fest sitzt.
4. Testen Sie das Brett, indem Sie leicht darüber drücken, um sicherzustellen, dass es stabil ist.

5. Bedienung

Verwenden Sie das Schneidebrett zum Schneiden, Hacken und Zubereiten von Lebensmitteln. Achten Sie darauf, verschiedene Bereiche des Brettes für verschiedene Lebensmittelgruppen zu verwenden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Desinfizieren Sie das Schneidebrett regelmäßig, insbesondere nach der Verarbeitung von rohem Fleisch oder Fisch.
- Lassen Sie das Schneidebrett an der Luft trocknen, bevor Sie es wieder verwenden.

7. Fehlerbehebung

Problem: Das Schneidebrett rutscht.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen, ebenen Oberfläche liegt. Verwenden Sie ggf. ein rutschfestes Tuch unter dem Brett.

Problem: Das Brett zeigt Verfärbungen.

Lösung: Verwenden Sie eine Mischung aus Backpulver und Wasser zur Reinigung. Dies kann helfen, Flecken zu entfernen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Produkt recycelt wird, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 1600x800mm Rood (FKPRT168)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik en is geschikt voor verschillende voedingsbereidingen. Gemaakt van duurzaam materiaal, biedt het een veilige en hygiënische oppervlakte voor het snijden en verwerken van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik deze snijplank uitsluitend voor de daarvoor bestemde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond staat om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op scheuren of andere beschadigingen. Vervang de snijplank indien nodig.
- Houd de snijplank uit de buurt van directe hittebronnen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan tijdens het gebruik van de snijplank.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600mm x 800mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Geschikt voor gebruik in professionele keukens

Technische Gegevens

- Gewicht: 20 kg
- Binnen temperaturen: -40°C tot +80°C
- Vochtbestendigheid: Tot 100%

4. Setup en Installatie

- Plaats de snijplank op een schone en vlakke surface van een werktafel.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de snijplank is voor veilig werken.
- Controleer of de plank goed is opgelegd en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
- Indien nodig kun je de plank tegen een muur of een andere vaste structuur aanhouden voor extra stabiliteit.

5. Gebruik

- Maak de snijplank schoon voordat je begint met snijden.
- Gebruik een scherp mes voor optimaal snijgemak.
- Snijd voedsel gelijkmatig om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het snijden van harde materialen die de plank kunnen beschadigen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat je deze opbergt.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser voor het reinigen van de snijplank.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en reinig de snijplank grondig bij verkleuring of sterke geuren.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg voor een stevige en vlakke ondergrond.
- Probleem: De snijplank heeft vastzittende vlekken.
Oplossing: Gebruik een mengsel van baking soda en water om de vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- Deze snijplank is volledig recyclebaar.
- Breek de plank in kleinere stukken voordat je deze weggooit.
- Volg lokale richtlijnen voor de afvalverwerking van kunststof.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 1600x800mm Roja

1. Información General

La Tabla de Corte para Mesa de Trabajo de 1600x800mm en color rojo es un elemento esencial para cualquier cocina profesional. Diseñada para cumplir con los más altos estándares de higiene y durabilidad, esta tabla es ideal para la preparación de alimentos y su uso en entornos de trabajo dinámicos.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la mesa de trabajo esté nivelada y estable antes de colocar la tabla.
- Utilice siempre cuchillos adecuados al tipo de alimentos para evitar lesiones.
- Mantenga la tabla alejada de fuentes de calor y humedad excesiva.
- No use la tabla con superficies afiladas que puedan dañarla.
- Limpie la tabla inmediatamente después de cada uso para evitar contaminación.
- Almacene en un lugar seco y bien ventilado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600 x 800 mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Resistente a manchas y olores
- Aprobada para el contacto con alimentos

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de corte del embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Coloque la tabla sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la mesa de trabajo no tenga objetos afilados o calientes.
4. Si es necesario, corte un área específica para adaptarla a su espacio de trabajo.
5. Asegúrese de que la tabla esté posicionada horizontalmente y sin movimientos.

5. Operación

- Use la tabla para cortar, picar y preparar alimentos.
- No utilice utensilios que puedan rayar o dañar la superficie.
- Cambie regularmente de lado la tabla para prolongar su vida útil y evitar contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, use una solución de cloro diluido o un desinfectante adecuado.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacene en un lugar limpio y seco.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta deformaciones, asegúrese de no haberla expuesto a temperaturas extremas.
- Si se presentan olores extraños, realice una limpieza más exhaustiva.
- En caso de daños significativos, considere reemplazar la tabla.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Si decide deshacerse de la tabla de corte, por favor, hágalo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No la deseche en la basura común.

9. Contacto

Para consultas adicionales, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Planche à Découper pour Table de Travail 1600x800mm Rouge

Informations Générales

Merci de choisir la planche à découper pour table de travail de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins en matière de préparation alimentaire et offre une surface durable et facile à nettoyer. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer un usage sécurisé et efficace.

Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la planche à découper pour son usage prévu : la préparation d'aliments.
- Vérifiez l'état de la planche avant chaque utilisation. Si elle présente des signes de dommages, ne l'utilisez pas.
- Ne laissez pas la planche à découper exposée à des températures élevées ou à des sources de chaleur.
- Évitez de couper des aliments extrêmement durs qui pourraient endommager la surface.
- Toujours utiliser des couteaux appropriés pour éviter les éclats et dégradations sur la planche.
- Nettoyez la planche à découper immédiatement après utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes pour éviter la déformation.

Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1600 x 800 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène
- Épaisseur : 20 mm
- Poids : 15 kg
- Propriétés : Résistant aux chocs, surface non poreuse, facile à nettoyer.

Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez la planche à découper de l'emballage avec précaution.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage ou défaut visible.
3. Positionnement : Placez la planche à découper sur une surface de travail plane et stable. Assurez-vous qu'elle soit bien en place.
4. Fixation (si nécessaire) : Utilisez des dispositifs de maintien pour sécuriser la planche à découper pendant les opérations de découpe si elle glisse lors de l'utilisation.

Fonctionnement

1. Préparation : Assurez-vous que la planche est propre et sèche avant de commencer.
2. Utilisation : Utilisez la planche pour couper, hacher et préparer les aliments. Une fois terminé, retirez tous les résidus alimentaires.
3. Nettoyage instantané : Pour une meilleure hygiène, nettoyez la planche immédiatement après son utilisation.

Nettoyage et Entretien

- Laver la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser d'abrasifs pour ne pas rayer la surface.
- Pour une désinfection, utilisez une solution d'eau et de vinaigre ou un désinfectant alimentaire.
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher complètement avant de ranger.

Dépannage

- La planche se déforme : Évitez l'exposition à une chaleur intense et à l'humidité prolongée.
- Difficulté à nettoyer les taches : Utilisez un nettoyeur doux et laissez agir un moment avant d'essuyer.
- Rayures sur la surface : Cela ne compromet pas l'utilisation mais veillez à passer à un couteau moins tranchant.

Élimination

La planche à découper en polyéthylène peut être recyclée. En cas d'élimination, contactez les services de gestion des déchets locaux pour connaître les options de recyclage appropriées.

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: Tagliere per Tavolo da Lavoro 1600x800mm Rosso

1. Informazioni Generali

Il tagliere per tavolo da lavoro 1600x800mm rosso è progettato per offrire una superficie robusta e igienica per la preparazione degli alimenti. Questo prodotto è ideale per ristoranti, cucine commerciali e altre attività di ristorazione professionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Verificare l'integrità del tagliere prima dell'uso. Non utilizzare se danneggiato o deformato.
- Pulire il tagliere regolarmente per prevenire la contaminazione degli alimenti.
- Non esporre il tagliere a fonti di calore dirette o a temperature estreme.
- Tenere il tagliere lontano da sostanze chimiche aggressive.
- Assicurarsi che il tagliere sia posizionato su una superficie stabile e piana durante l'uso per evitare scivolamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1600mm x 800mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20mm
- Resistente ai graffi e alle macchie
- Idoneo per il contatto con gli alimenti
- Facile da pulire e mantenere

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il tagliere su un tavolo o una superficie di lavoro stabile e pianeggiante.
- Assicurarsi che il tagliere sia ben centrato e non abbia spazi vuoti sotto di esso.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva. Assicurarsi che il tagliere sia completamente pulito prima di iniziare a usarlo.

5. Operazione

- Utilizzare coltelli e utensili appropriati per la preparazione degli alimenti.
- Si consiglia di utilizzare un tagliere separato per carni crude e verdure per prevenire contaminazioni incrociate.
- Lavare il tagliere dopo ogni utilizzo con acqua calda e detergente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire con un detergente delicato e risciacquare abbondantemente con acqua.
- Per una pulizia profonda, è possibile utilizzare una soluzione di acqua e acido citrico.
- Asciugare completamente il tagliere prima di riporlo.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o detergenti chimici aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere si deforma, non utilizzarlo finché non è stato ripristinato o sostituito.
- Se il tagliere presenta graffi profondi, è consigliabile valutare la sostituzione per garantire la sicurezza alimentare.

8. Smaltimento

- Recarsi presso un centro di raccolta autorizzato per il corretto smaltimento del tagliere al termine della sua vita utile.
- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali plastici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania