

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: FKPRT186

Cutting board for work table - 1800x600mm - 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 1800x600mm Red (FKPRT186)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board for your culinary needs. This high-quality cutting board is designed for commercial kitchens, providing a durable and hygienic surface for food preparation. Its vibrant red color is perfect for distinguishing the board for specific food types.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended for food preparation in commercial and professional kitchens. Avoid using it for any other purposes.
- Surface Care: Ensure the surface is clean and free of contaminants before use. Do not use on hot surfaces to prevent warping.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting and avoid excessive pressure that may damage the board.
- Hygiene: Regularly sanitize the board to prevent foodborne illnesses.
- Storage: Store the board in a dry area to avoid mold and bacteria growth.

3. Product Specifications

- Model: FKPRT186
- Dimensions: 1800 x 600 mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 30 kg

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the cutting board from its packaging. Check for any damage during transit.
- Positioning: Place the board on a stable, flat work surface. Ensure the area is clear of any obstacles.
- Securing: If necessary, use rubber mats or other non-slip materials beneath to ensure the board remains in place during use.

5. Operation

- Begin by thoroughly cleaning the cutting board before the first use.
- Place the ingredients on the board and use a suitable knife for cutting.
- After use, scrape any food residue into a waste container and rinse the board under warm water.

6. Cleaning and Maintenance

- Rinse the cutting board with warm water after each use.
- Use biodegradable soap and a sponge to wash the board thoroughly. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- For disinfecting, soak the board in a solution of water and vinegar or use approved sanitizing solutions.
- Allow the board to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- Warping: If the board is warped, ensure it is stored flat in a dry area.
- Stains or Odors: For stubborn stains or odors, use a baking soda paste (baking soda mixed with water) and scrub gently.
- Surface Damage: If the surface gets scratched, lightly sand the area with fine-grit sandpaper to restore smoothness.

8. Disposal

- Dispose of the cutting board responsibly at the end of its life cycle. Check local regulations for plastic disposal or recycling options.
- Do not incinerate or expose to high heat as this may release harmful substances.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience with our cutting board!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett für Arbeitstisch 1800x600mm Rot (FKPRT186)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett für Arbeitstische entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert und erfüllt höchste Qualitäts- und Sicherheitsstandards.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Oberfläche verwendet wird, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen.
- Halten Sie das Brett von scharfen Gegenständen und Chemikalien fern, um Beschädigungen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Bei Rissen oder anderen Beschädigungen am Schneidebrett verwenden Sie es nicht mehr und ersetzen Sie es umgehend.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polypropylen
- Maße: 1800mm x 600mm
- Farbe: Rot
- Lebensmittelecht: Ja
- Temperaturbeständig: -20 °C bis +80 °C
- Rutschfeste Oberfläche: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
- Wählen Sie einen geeigneten Platz auf einem stabilen Arbeitstisch.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterfläche sauber und trocken ist.
- Legen Sie das Schneidebrett einfach auf die Oberfläche des Arbeitstisches. Es ist sofort einsatzbereit.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Brett sauber und trocken, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
- Schneiden Sie Lebensmittel mit einem geeigneten Messer und vermeiden Sie darüber hinaus mögliche Beschädigungen des Brettes.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig, besonders nach dem Schneiden von rohem Fleisch oder Fisch.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen oder trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch ab.

7. Fehlersuche

- Falls das Brett Risse oder Verfärbungen aufweist, ersetzen Sie es umgehend.
- Bei Schwierigkeiten mit der Stabilität prüfen Sie, ob die Unterlage eben ist und das Brett richtig platziert ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Material ist recyclingfähig, bitte trennen Sie es nach Möglichkeit und geben Sie es in den entsprechenden Recyclingbehälter.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 1800x600mm Rood (FKPRT186)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de snijplank voor werktafels, model FKPRT186. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens, restaurants en andere professionele omgevingen. De plank is vervaardigd uit duurzaam materiaal en biedt een veilige en hygiënische oppervlakte voor voedselbereiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Alleen geschikt voor gebruik in de keuken. Gebruik de snijplank niet buiten de aangegeven toepassingen.
- Schade: Controleer de snijplank regelmatig op scheuren of andere beschadigingen. Gebruik de plank niet als deze beschadigd is.
- Opslag: Bewaar de snijplank op een droge plaats, uit de buurt van warmtebronnen.
- Reiniging: Volg de instructies voor reiniging en onderhoud om de hygiëne te waarborgen.
- Kinderen: Houd de snijplank buiten bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1800 mm x 600 mm
- Materiaal: Hoge kwaliteit kunststof
- Kleur: Rood
- Temperatuurbestendigheid: Tot 80°C
- Gewicht: 10 kg

4. Setup en Installatie

1. Tafelniveau: Zorg ervoor dat de werktafel waarop de snijplank geplaatst wordt volledig vlak en stabiel is.
2. Reiniging: Voordat u de snijplank plaatst, maak het oppervlak van de tafel grondig schoon om kruisbesmetting te voorkomen.
3. Plaatsing: Plaats de snijplank centraal op de werktafel om voldoende ruimte te bieden voor voedselbereiding.
4. Fixatie: Indien nodig, gebruik anti-slipmatten om de snijplank op zijn plaats te houden.

5. Bediening

- Voorbereiding: Zorg ervoor dat de snijplank schoon en droog is voordat u begint met snijden.
- Snijden: Het oppervlak is geschikt voor het snijden van diverse ingrediënten zoals groenten, vlees en brood. Gebruik geschikte messen om de levensduur van de snijplank te verlengen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na Gebruik: Spoel de snijplank af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Desinfectie: Gebruik een voedselveilige desinfectiemiddel om het oppervlak regelmatig te reinigen.
- Drogen: Laat de plank volledig drogen voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Vlekken: Voor hardnekkige vlekken, gebruik een mengsel van baking soda en water om de plek te behandelen.
- Geuren: Indien de snijplank een geur heeft, laat deze dan enkele uren in een mengsel van water en azijn weken.

8. Afval

Gooi de snijplank op de juiste manier weg volgens lokale richtlijnen voor kunststof afval. Recycleer waar mogelijk.

9. Contact

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

- 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 1800x600mm Roja (FKPRT186)

1. Información General

La tabla de cortar FKPRT186 está diseñada para uso profesional en cocinas comerciales. Hecha de material de alta calidad, garantiza durabilidad y seguridad alimentaria, ideal para el corte de carnes, vegetales y otros alimentos.

2. Información de Seguridad

- Utilice la tabla de cortar solo para su propósito previsto.
- Mantenga la tabla de cortar en una superficie estable para evitar deslizamientos.
- No coloque objetos pesados sobre la tabla sin soporte adecuado.
- Evite el contacto con fuentes de calor directo para prolongar la vida útil del producto.
- Asegúrese de que la tabla esté limpia antes de usarla.
- Después de cada uso, lave la tabla con agua y detergente suave. No utilice productos abrasivos.
- Inspeccione la tabla regularmente en busca de daños o desgaste; si se encuentran, deséchela.

3. Descripción General y Especificaciones

- Dimensiones: 1800 mm x 600 mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Grado: Comercial
- Resistente a productos químicos y manchas
- Aprobado para uso alimentario

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de su embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie plana y nivelada, asegurándose de que sea estable y segura.
3. Asegúrese de que no haya objetos que puedan causar inestabilidad debajo de la tabla.
4. Para una mejor sujeción, se puede utilizar una base antideslizante, aunque no es necesario.
5. Verifique que no haya ningún daño en la tabla antes de usarla.

5. Operación

Utilice cuchillos adecuados para el tipo de alimento que está cortando. Para un uso óptimo, hágalo con movimientos firmes y controlados. Cambie de lado la tabla de cortar regularmente para evitar el desgaste desigual y prolongar su vida útil.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla después de cada uso con agua caliente y detergente.
- Evite sumergir la tabla en agua; en su lugar, enjuague rápida y suavemente.
- Desinfecte la tabla periódicamente con una solución de agua y vinagre.
- Almacene en un lugar seco y bien ventilado.

7. Resolución de Problemas

- Problema: La tabla se desliza durante su uso.
Solución: Asegúrese de que esté en una superficie plana y nivelada; considere usar un soporte antideslizante.
- Problema: La tabla presenta manchas difíciles de eliminar.
Solución: Use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para frotar suavemente la mancha.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. La tabla de cortar debe ser reciclada adecuadamente, teniendo en cuenta que el material es reciclable.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, contacte con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail 1800x600mm rouge FKPRT186

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper pour table de travail FKPRT186. Ce produit est conçu pour répondre aux exigences élevées de l'industrie alimentaire, assurant sécurité et durabilité dans un environnement de travail professionnel.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser pour des objectifs autres que ceux spécifiés.
- Manipulation : Toujours manipuler avec soin pour éviter les blessures. Évitez de laisser la planche à découper à la portée des enfants.
- Chauffage : Ne pas exposer à des sources de chaleur directe ou à des flammes.
- Produits chimiques : Évitez l'utilisation de produits chimiques abrasifs ou de nettoyeurs qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Contrôle régulier : Inspectez régulièrement la planche pour des fissures ou des dommages. Remplacez-la si des dommages sont constatés.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 1800 x 600 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Poids : 12 kg
- Résistance : Résistant aux chocs et à l'usure
- Utilisation : Idéal pour la préparation alimentaire dans les cuisines commerciales

4. Installation et montage

1. Déballage : Retirez la planche à découper de son emballage en veillant à ne pas rayer la surface.
2. Emplacement : Choisissez une surface de travail plane et stable.
3. Fixation (si nécessaire) : Utilisez des supports adhésifs antidérapants ou des pinces pour maintenir la planche en place.
4. Vérification : Assurez-vous que la planche est à niveau et sécurisée avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche à découper pour préparer divers ingrédients. La surface rouge facilite la distinction des produits alimentaires crus et cuits.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques aigus qui pourraient rayer la surface.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation : Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse pour éliminer les résidus alimentaires.
- Désinfection : Utilisez une solution de désinfection adaptée pour surfaces alimentaires.
- Séchage : Séchez bien la planche avant de la ranger pour éviter la formation de moisissures.

7. Dépannage

- Rayures apparentes : Si la surface se raye, poncez légèrement avec un papier de verre fin et nettoyez.
- Odeurs persistantes : Désinfectez à l'aide d'un mélange de vinaigre et d'eau pour éliminer les odeurs.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper avec les déchets ménagers. Veuillez recycler ou éliminer selon les réglementations locales concernant les plastiques.

9. Contact

Pour toute question, veuillez 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 di Lavoro 1800x600mm Rosso

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo di lavoro 1800x600mm rossa è progettata per l'uso professionale in cucina. Realizzata in materiale di alta qualità, garantisce resistenza e durata, consentendo di lavorare in modo efficace e sicuro. Questo prodotto è stato progettato per soddisfare le normative vigenti sulla sicurezza dei prodotti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente come superficie di lavoro per il taglio di alimenti.
- Stabilità: Assicurarsi che la tavola sia posizionata su una superficie piana e stabile per evitare slittamenti.
- Lame affilate: Maneggiare con cautela strumenti di taglio per evitare lesioni.
- Pulizia: Pulire regolarmente per evitare contaminazioni. Non utilizzare prodotti chimici aggressivi.
- Sicurezza alimentare: Assicurarsi che la tavola sia realizzata con materiali idonei a contatto con alimenti e rispetti le normative in materia di sicurezza alimentare.
- Manutenzione: Controllare periodicamente la tavola per eventuali segni di danno o usura.
- Utilizzo nel forno: Non esporre la tavola da taglio a temperature elevate, non utilizzarla nel forno o nel microonde.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1800 x 600 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20 mm
- Uso: Tavola da taglio professionale per cucina

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la tavola da taglio su un tavolo di lavoro stabile e piani.
2. Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima di posizionare la tavola.
3. Verificare che la tavola non presenti crepe o difetti evidenti.
4. Non utilizzare la tavola su superfici irregolari o instabili.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola per il taglio di alimenti, assicurandosi di posizionare la merce in modo sicuro sulla superficie.
- Utilizzare coltelli e utensili appropriati per garantire un taglio efficace e sicuro.
- Dopo l'uso, rimuovere eventuali residui alimentari dalla superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la tavola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno.
- Evitare prodotti chimici aggressivi e spugne abrasive che potrebbero danneggiare la superficie.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito quando non in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La tavola si muove durante l'uso.
Soluzione: Assicurarsi che la tavola sia su una superficie piana e stabile; considerare l'uso di tappetini antiscivolo.
- Problema: Segni di usura eccessiva.
Soluzione: Valutare la necessità di sostituire la tavola se presenta graffi profondi o crepe.

8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile. Si consiglia di smaltire la tavola da taglio in conformità con le normative locali sul riciclaggio dei materiali plastici. Non abbandonare in aree non designate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania