

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: FKPRT187

Cutting board for work table - 1800x700mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1800x700mm - Red

1. General Information

The Cutting Board for Work Table 1800x700mm in red is designed for professional kitchens and food preparation areas. Made from high-quality materials, this cutting board provides a reliable surface for all your cutting needs, ensuring hygiene and durability in food handling.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a flat, stable surface to avoid slipping.
- Do not place hot items directly on the cutting board to prevent warping or damage.
- Clean the cutting board thoroughly after each use to maintain food safety standards.
- Do not expose the cutting board to harsh chemicals or abrasive cleaners that may damage its surface.
- Store the cutting board in a dry place when not in use to prevent moisture buildup and potential mold growth.
- This product is not intended for use as a cutting surface for bones or frozen products.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1800mm x 700mm
- Material: Polyethylene
- Color: Red
- Weight: [Please insert weight]
- Temperature Resistance: [Please insert temperature resistance information]

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board carefully to avoid any scratches or damage.
2. Place the cutting board on a clean, flat, and stable work table or surface.
3. Ensure that the board is free from dirt or debris before use.
4. If the cutting board has a textured surface, ensure that the texture is facing up for optimal use.

5. Operation

- Use a sharp knife suitable for the intended food product.
- Ensure the cutting board is stable before slicing.
- For the best results, use different colored boards for different food categories (e.g., meat, vegetables, fruits) to prevent cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the cutting board with hot water and a mild detergent.
- For stubborn stains, use a non-abrasive sponge and soapy water.
- Disinfect the surface regularly with a food-safe disinfectant.
- Do not put the cutting board in the dishwasher unless specified by the manufacturer.
- Allow the cutting board to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- If the cutting board has warped, place it in a sunny area for a short period to help return it to its original shape.
- If surface marks appear, avoid cutting directly on those spots until they are resolved with proper cleaning.

8. Disposal

- When the cutting board has reached the end of its lifespan, dispose of it in accordance with local regulations.
- Consider recycling options where available.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our Cutting Board for Work Table 1800x700mm - Red. Enjoy safe and efficient food preparation!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidfläche für Arbeitstische 1800x700mm (rot)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Schneidfläche für Arbeitstische entschieden haben. Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Materialien gefertigt und ist für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Gefahr der Verletzung: Schneidflächen können scharfe Kanten oder Anhaftungen aufweisen. Seien Sie vorsichtig beim Hantieren.
- Rutschgefahr: Stellen Sie sicher, dass die Schneidfläche auf einer stabilen Oberfläche liegt, um ein Verrutschen während der Nutzung zu vermeiden.
- Häufige Reinigung erforderlich: Um die Hygiene zu gewährleisten, reinigen Sie die Schneidfläche regelmäßig und achten Sie darauf, dass keine Lebensmittlrückstände zurückbleiben.
- Nicht auf heißen Oberflächen ablegen: Vermeiden Sie es, die Schneidfläche auf heißen Oberflächen zu platzieren, um Verformungen zu verhindern.
- Geeignet für Lebensmittel: Diese Schneidfläche ist für den Lebensmittelkontakt geeignet; beachten Sie jedoch die empfohlenen Pflegehinweise.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Schneidfläche für Arbeitstische
- Größe: 1800x700mm
- Farbe: Rot
- Material: Polyethylen (HDPE)
- Temperaturbeständigkeit: Bis 80°C
- Reinigung: Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch sauber und stabil ist.
2. Legen Sie die Schneidfläche auf die gewünschte Stelle des Arbeitstisches.
3. Überprüfen Sie, ob sie fest sitzt und nicht wackelt.
4. Bei Bedarf können Sie die Schneidfläche mit rutschfesten Unterlagen stabilisieren.

5. Betrieb

Um die Schneidfläche zu verwenden, legen Sie die Lebensmittel oder Zutaten, die Sie schneiden möchten, direkt auf die Oberfläche. Verwenden Sie scharfe Messer und üben Sie einen gleichmäßigen Druck aus, um gleichmäßige Schnitte zu erzielen. Halten Sie die Schneidfläche sauber und frei von Rückständen, während Sie arbeiten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidfläche nach jeder Verwendung mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -schwämme, um die Oberfläche zu schützen.
- Lagern Sie die Schneidfläche an einem trockenen und kühlen Ort, بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة لتجنب الانكماش أو التثوه.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Oberflächenverformung.
Lösung: Vermeiden Sie die Lagerung auf heißen Oberflächen und stellen Sie sicher, dass die Schneidfläche nicht zu schwer beladen wird.
- Problem: Schmutz bleibt haften.
Lösung: Verwenden Sie einen sanften Schwamm und einen milden Reiniger zur gründlichen Reinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schneidfläche umweltgerecht. Nutzen Sie lokale Recyclingmöglichkeiten, um das Produkt ordnungsgemäß zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 1800x700mm Rood (FKPRT187)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1800x700mm Rood. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en biedt een stevige, hygiënische ondergrond voor het voorbereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting van voedsel te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelgroei te vermijden.

3. Productspecificaties

- Producttype: Snijplank voor werktafel
- Afmetingen: 1800 x 700 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Hoogwaardig polyetheen

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking.
2. Plaats de snijplank op een vaste werktafel of oppervlak.
3. Zorg ervoor dat de snijplank volledig vlak ligt zonder krommingen.
4. Controleer of er voldoende ruimte is rondom de snijplank voor veilig gebruik.
5. De snijplank is klaar voor gebruik.

5. Bediening

- Plaats voedsel op de snijplank en gebruik een geschikt snijgereedschap.
- Druk niet te hard om schade aan de snijplank te voorkomen.
- Gebruik de snijplank alleen voor voedselbereiding.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig met een voedselveilige desinfectiemiddel.
- Laat de snijplank volledig drogen voor opslag.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank blijft niet stabiel staan
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak en stabiel is.
- Probleem: Geur of vlekken blijven achter
Oplossing: Zorg voor grondige reiniging met desinfectiemiddel.

8. Afvalverwerking

De snijplank is recyclebaar. Neem bij het weggooien contact op met uw lokale recyclingcentrum voor de juiste procedures.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1800x700mm Roja FKPRT187

1. Información General

La tabla de cortar FKPRT187 es un accesorio esencial diseñado para su uso en cocinas comerciales, ideal para una variedad de aplicaciones de corte, picado y preparación de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla garantiza durabilidad y seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la tabla de cortar esté colocada sobre una superficie plana y estable para evitar deslizamientos.
- No utilice la tabla cerca de fuentes de calor o llamas abiertas.
- Para evitar contaminaciones cruzadas, utilice diferentes tablas de cortar para productos crudos y cocidos.
- Inspeccione la tabla regularmente en busca de daños. Si presenta corte, grietas o desgarros, sustituya la tabla inmediatamente.
- Mantenga la tabla y el área de trabajo limpias para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1800mm x 700mm
- Color: Rojo
- Material: Plástico de alta densidad
- Uso: Diseño apto para alimentos, resistente y fácil de limpiar
- Antideslizante: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de cortar de su embalaje.
2. Coloque la tabla sobre una superficie de trabajo plana.
3. Asegúrese de que la tabla esté nivelada y estable antes de comenzar a usarla.
4. Si es necesario, asegúrela con cintas antideslizantes o patas de goma adecuadas para mayor estabilidad.

5. Operación

- Use cuchillos y utensilios apropiados para evitar daños a la superficie de la tablilla.
- Para un uso óptimo, corte alimentos en secciones designadas; por ejemplo, los productos frescos en una sección y pastas o carnes en otra.
- Evite aplicar presiones excesivas en la tabla para prolongar su vida útil.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de cortar con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectarla, use una solución de cloro diluido o productos de limpieza aprobados para uso en la cocina.
- Asegúrese de secar completamente la tabla después de la limpieza para prevenir el crecimiento de bacterias.
- Almacene en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla se agrieta o muestra signos de daño, retírela de uso inmediato y considere la sustitución.
- Si la superficie de la tabla se vuelve pegajosa, es posible que necesite una limpieza más profunda con productos específicos para plástico.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deséchela de acuerdo con las normativas locales de eliminación de plásticos. No arroje la tabla en cuerpos de agua ni en la naturaleza.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

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 1800x700mm rouge

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper pour table de travail 1800x700mm rouge. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation des aliments dans des environnements professionnels tels que des cuisines de restaurant et des espaces de travail de restauration.

2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Cette planche à découper est destinée à un usage commercial uniquement. Ne pas l'utiliser comme support pour des appareils lourds ou d'autres objets.
- Manipulation : Toujours saisir la planche à découper par les bords pour éviter de glisser ou de se blesser.
- Propreté : Gardez la planche propre pour éviter la contamination des aliments. Ne pas utiliser de nettoyants agressifs qui pourraient endommager la surface.
- Rangement : Stockez la planche à découper dans un endroit sec et à l'abri des chocs pour éviter les dommages.
- Vérification : Inspectez régulièrement la planche pour détecter des fissures ou des éclats; remplacez-le si endommagé.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 1800mm x 700mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Plastique alimentaire de haute qualité
- Poids : 15.5 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 80°C
- Résistance aux produits chimiques : Résistant aux détergents couramment utilisés en cuisine

4. Configuration et installation

1. Retirez la planche à découper de l'emballage.
2. Vérifiez que tous les accessoires sont présents : 4 pieds antidérapants.
3. Placez la planche à découper sur une surface plane et stable.
4. Fixez les pieds antidérapants à chaque coin pour assurer la stabilité.
5. Assurez-vous que la planche est installée dans un environnement de travail approprié, loin des sources de chaleur directes.

5. Fonctionnement

- La planche à découper peut être utilisée avec tous les types de couteaux pour la préparation des aliments.
- Évitez de couper des aliments très durs afin de ne pas endommager la surface.
- Changez régulièrement la planche pour différents types d'aliments afin d'éviter la contamination croisée.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas mettre la planche au lave-vaisselle.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un mélange de vinaigre blanc et d'eau.
- Séchez bien la planche après nettoyage pour éviter toute accumulation d'humidité.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse pendant l'utilisation.
- Solution : Vérifiez que les pieds antidérapants sont bien fixés et propres.
- Problème : Capacité de nettoyage insuffisante.
- Solution : Effectuez un nettoyage approfondi avec un agent de nettoyage approprié.

8. Élimination

Ne jetez pas la planche à découper à la poubelle ordinaire. Recyclez-la conformément aux réglementations locales sur les déchets plastiques. Vérifiez les centres de recyclage dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 da Lavoro 1800x700mm - Rosso

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro. Questo prodotto è progettato per fornire una superficie durevole e resistente per la preparazione degli alimenti in ambienti professionali e domestici. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo per la preparazione degli alimenti e per scopi previsti.
- Non esporre a fiamme libere o a temperature elevate.
- Non utilizzare utensili taglienti non appropriati, per evitare graffi e danni al prodotto.
- Pulire immediatamente eventuali fuoriuscite per evitare scivolamenti.
- Assicurarsi che la tavola sia posizionata su una superficie stabile per evitare ribaltamenti.
- Verificare regolarmente le condizioni del prodotto e sostituirlo se presenta segni di usura o danneggiamento.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Dimensioni: 1800 x 700 mm
- Colore: Rosso
- Spessore: 20 mm
- Resistente agli urti: Sì
- Resistente al calore: Sì (fino a 70°C)
- Facile da pulire: Sì
- Utilizzo: Professionale e domestico

4. Installazione e montaggio

- Scegliere un luogo piano e stabile per posizionare la tavola da taglio.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di ostacoli.
- Posizionare la tavola da taglio sulla superficie del tavolo da lavoro, assicurandosi che sia ben allineata.
- Verificare che la tavola non si muova e sia sicura prima di iniziare l'operazione.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola da taglio per preparare gli alimenti come frutta, verdura, carne e pesce.
- Utilizzare utensili adeguati per il taglio e la preparazione degli alimenti.
- Cambiare la tavola o utilizzare diverse tavole per vari tipi di alimenti per evitare contaminazioni incrociate.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o spugne abrasive.
- Disinfettare periodicamente con soluzioni approvate per la disinfezione alimentare.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato per prevenire la crescita batterica.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: La superficie è graffiata.
- Soluzione: Sostituire la tavola da taglio se è eccessivamente danneggiata.
- Problema: La tavola si muove durante l'uso.
- Soluzione: Controllare che sia posizionata su una superficie stabile.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto in modo improprio. Seguire le linee guida locali per il riciclaggio.
- Contattare le autorità locali per informazioni sulla corretta procedura di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania