

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: FKPRT206

Cutting board for work table - 2000x600mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 2000x600mm Red (FKPRT206)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Cutting Board for Work Table 2000x600mm Red (FKPRT206). This cutting board is designed specifically for professional kitchens and offers a durable, easy-to-clean surface ideal for food preparation.

2. Safety Information

- Food Safety: Ensure that the cutting board is used only for food preparation purposes. Avoid using it for raw meat and ready-to-eat foods or for other cross-contamination risks.
- Handling: The cutting board can be heavy. Ensure proper lifting techniques to avoid injury. Seek assistance when necessary.
- Usage Guidelines: Do not cut on extremely hot surfaces or expose the board to extreme temperature changes.
- Storage: Store in a dry environment to prevent moisture buildup and bacterial growth. Place on a flat surface to avoid warping or damage.
- Inspection: Regularly inspect the cutting board for cracks, deep cuts, or signs of damage. Discontinue use if damaged.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board for Work Table
- Dimensions: 2000mm x 600mm
- Color: Red
- Material: Polyethylene
- Thickness: 20mm
- Weight: 18 kg
- Compliance: Meets EU safety regulations for kitchen equipment

4. Setup and Installation

1. Choose Location: Select a stable, flat surface in the kitchen where the cutting board will be utilized.
2. Unboxing: Carefully remove the cutting board from its packaging, ensuring not to damage the surface.
3. Placement: Place the cutting board directly on the work table. Ensure that it is fully supported and does not hang off the edges.
4. Secure Location: If necessary, utilize non-slip mats beneath the cutting board to prevent movement during use.
5. Inspection: Ensure that the cutting board is clean, dry, and free from any packaging materials.

5. Operation

- Use a proper cutting instrument, avoiding excessive pressure that may damage the cutting board.
- Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path to prevent injury.
- Alternate between different cutting surfaces (if multiple boards are used) for different food types to promote food safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wash the cutting board with warm, soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry with a clean towel.
- Disinfection: Periodically, sanitize with a diluted bleach solution or a food-safe sanitizer. Rinse and dry afterward.
- Storage: Ensure the cutting board is completely dry before storing. Store in a clean, dry area to prevent bacteria growth.

7. Troubleshooting

- Surface Deterioration: If you notice deep grooves or cuts, replace the cutting board to ensure food safety.
- Staining: For stubborn stains, use a baking soda paste for gentle scrubbing. Avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- Warping: Store flat and avoid exposure to heat sources to prevent warping.

8. Disposal

When disposing of the cutting board, ensure it is properly cleaned and sanitized. Recycle where facilities exist; otherwise, dispose of according to local waste management regulations.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your food preparation experience with the Cutting Board FKPRT206.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 2000x600mm Rot (FKPRT206)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Schneidebrett FKPRT206 entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell für die Verwendung in professionellen Küchen konzipiert und erfüllt alle relevanten Sicherheitsstandards.

2. Sicherheitsinformationen

- Haftungsausschluss: Bitte beachten Sie die Sicherheitsanweisungen. Unsachgemäße Nutzung kann zu Verletzungen führen.
- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche trocken und stabil ist, um ein Verrutschen des Bretts zu vermeiden.
- Messersicherheit: Seien Sie vorsichtig mit scharfen Messern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung und Desinfektion: Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um Verunreinigungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Maße: 2000x600mm
- Farbe: Rot
- Material: Polyethylen
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +95°C
- Lebensmittelecht: Ja
- Hergestellt in: Deutschland

4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie die Verpackung auf Beschädigungen.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, sauberen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett waagrecht liegt, um ein Verrutschen oder Kippen zu vermeiden.
- Falls erforderlich, verwenden Sie Anti-Rutsch-Matten unter dem Brett, um die Stabilität zu erhöhen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Schneiden Sie Lebensmittel in Richtung der Kanten, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Arbeiten Sie mit passenden Küchengeräten, um die Oberfläche des Bretts zu schonen.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit geeigneten Lebensmitteldesinfektionsmitteln.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, die die Oberfläche beschädigen können.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung an der Luft trocknen.

7. Fehlersuche

- Problem: Brett rutscht auf der Arbeitsfläche.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Unterseite sauber und trocken ist. Verwenden Sie Anti-Rutsch-Matten.
- Problem: Schäden an der Oberfläche.
 - Lösung: Vermeiden Sie den Einsatz von scharfen oder beschädigten Messern. Regelmäßig auf Risse überprüfen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht in die Umwelt gelangen kann.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor snijplank voor werktafel 2000x600mm - Rood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de snijplank voor werktafel (model FKPRT206). Deze hoogwaardig ontworpen snijplank is ideaal voor professioneel gebruik in commerciële keukens en biedt een duurzame en hygiënische oplossing voor al uw snijbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Deze snijplank is uitsluitend bedoeld voor voedselbereiding. Gebruik de plank niet voor andere doeleinden, zoals het snijden van niet-voedselmaterialen.
- Stabiliteit: Zorg ervoor dat de plank op een vlakke, stevige ondergrond ligt om uitglijden of kantelen te voorkomen.
- Reiniging: Houd de snijplank schoon om kruisbesmetting te voorkomen. Gebruik geen caustische reinigingsmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Beschadiging: Gebruik de snijplank niet als deze zichtbaar beschadigd is. Vervang deze indien nodig om de voedselveiligheid te waarborgen.
- Hittebestendigheid: Plaats geen hete voorwerpen direct op de snijplank om schade te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000 mm x 600 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor gebruik bij professionele voedselbereiding

4. Opstelling en Installatie

1. Kies een vlakke en stabiele ondergrond zoals een werktafel of aanrecht.
2. Plaats de snijplank met de gewenste zijde naar boven. Zorg ervoor dat de oppervlakte vrij is van andere obstakels.
3. Test de stabiliteit van de snijplank door lichtjes te duwen. Deze moet stevig blijven liggen tijdens het gebruik.

5. Bediening

- Begin met het snijden van voedsel door de juiste gereedschappen te gebruiken, zoals messen die geschikt zijn voor de te verwerken ingrediënten.
- Gebruik de snijplank enkel voor zijn bedoelde gebruik en volg altijd de veiligheidsinstructies.

6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de snijplank na elk gebruik af met warm water en milde zeep.
- Vermijd schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de snijplank goed af voor het opslaan om schimmelvorming te voorkomen.
- Bewaar de plank op een droge plek en vermijd directe blootstelling aan zonlicht om verkleuring te minimaliseren.

7. Probleemoplossing

- Kruisbesmetting: Zorg ervoor dat de plank goed gereinigd is tussen verschillende soorten voedsel om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vervorming: Als de snijplank krom is geraakt, vervang deze dan om de kwaliteit van uw voedselbereiding te waarborgen.
- Schoonmaken: Als hardnekkige vlekken niet verdwijnen, gebruik een verdunde oplossing van azijn en water om deze te verwijderen.

8. Afvoer

Wanneer de snijplank aan het einde van zijn levensduur is, dien je deze op de juiste manier af te voeren. Controleer lokale wetgeving en richtlijnen voor het recyclen van kunststof materialen. Gooi de plank niet in de reguliere huisafval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via de volgende gegevens:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw nieuwe snijplank!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 2000x600mm - Rojo

1. Información General

Gracias por elegir la Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 2000x600mm en color rojo de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para brindar una superficie duradera y segura para la preparación de alimentos en cocina profesional y comercial.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Esta tabla de corte está destinada exclusivamente para el uso en la preparación de alimentos. No la utilice para fines distintos, ya que puede comprometer su integridad y seguridad.
- **Superficies y Herramientas:** Asegúrese de utilizar cuchillos y herramientas de corte apropiadas para evitar daños a la superficie de la tabla.
- **Limpieza Regular:** Mantenga la tabla limpia y desinfectada después de cada uso. Los restos de alimentos pueden provocar contaminación.
- **Temperatura:** Evite exponer la tabla a temperaturas extremas, tanto frías como calientes, que puedan deformarla.
- **Almacenamiento:** Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa, para prolongar su vida útil.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 2000mm x 600mm
- **Material:** Polietileno de alta densidad
- **Color:** Rojo
- **Uso:** Apto para contacto con alimentos
- **Resistencia:** Alta resistencia a cortes y golpes
- **Antideslizante:** Base antideslizante para mayor estabilidad

4. Instalación y Configuración

1. **Ubicación:** Seleccione una superficie plana y estable donde se colocará la tabla de corte.
2. **Montaje (si es necesario):** Si la tabla de corte requiere montaje, siga las instrucciones del fabricante para ensamblar las partes adecuadamente.
3. **Colocación:** Coloque la tabla de corte en la mesa de trabajo. Asegúrese de que esté firme y no se deslice.
4. **Verificación:** Revise que no haya bordes afilados expuestos y que la superficie esté limpia antes de usarla.

5. Operación

- Use cuchillos y utensilios apropiados para cortar y preparar alimentos sobre la tabla.
- Cambie de lado la tabla de corte al usar distintos tipos de alimentos (por ejemplo, carne y vegetales) para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lave la tabla después de cada uso con agua caliente y jabón. Puede utilizar un desinfectante aprobado para asegurar la higiene.
- **Secado:** Seque la tabla completamente con un paño limpio y seco o al aire libre antes de almacenarla.
- **Revisiones:** Regularmente, inspeccione la tabla en busca de cortes profundos o daños, y reemplácela si es necesario.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La tabla se deforma.
Solución: Almacene la tabla en un lugar plano y evite la exposición a temperaturas extremas.
- **Problema:** La superficie está dañada.
Solución: Si tiene cortes profundos, considere reemplazar la tabla para asegurar la seguridad alimentaria.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la tabla de corte de acuerdo a las regulaciones locales de gestión de residuos. Si el material es reciclable, asegúrese de desecharlo en el contenedor adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Agradecemos su confianza en GGM Gastro. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Planche à Découper pour Table de Travail 2000x600mm Rouge - FKPRT206

1. Informations Générales

Ce manuel fournit des instructions importantes concernant l'utilisation, l'entretien et la sécurité de la planche à découper FKPRT206. Ce produit est conçu pour une utilisation dans les environnements de cuisine professionnelle, offrant une surface stable et hygiénique pour la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement cette planche pour la découpe des aliments. Évitez de poser des objets lourds sur la planche, afin d'éviter toute déformation.
- Protéger les surfaces : Ne placez pas la planche dans des endroits susceptibles de la rayer ou de l'endommager.
- Prévention des blessures : Évitez les coups de couteau accidentels en manipulant les outils de cuisine avec précaution. Ne laissez pas la planche à découper à portée des enfants.
- Hygiène : Lavez la planche à découper après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un détergent pour réduire les risques de contamination croisée.
- Stockage : Stockez la planche dans un endroit sec et frais. Ne la soumettez pas à des températures élevées, comme celle d'un four ou d'un lave-vaisselle.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2000 mm x 600 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène robuste

Cette planche à découper est conçue pour résister à des conditions d'utilisation intenses tout en offrant un faible risque de contamination.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la planche à découper de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placez la planche sur une surface de travail propre et plane.
3. Assurez-vous que la planche est stable avant de commencer à l'utiliser.
4. En cas de glissement, utilisez un support antidérapant sous la planche pour une sécurité accrue.

5. Fonctionnement

Utilisez la planche pour découper, trancher et préparer les aliments. Assurez-vous que les couteaux et autres outils de cuisine sont tranchants pour une efficacité optimale. Évitez d'utiliser des ustensiles abrasifs qui pourraient rayer la surface de la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la planche à l'eau chaude et au détergent. Rincez bien et laissez sécher à l'air libre.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez une solution désinfectante approuvée pour les surfaces alimentaires.
- Inspectez régulièrement la planche pour détecter des signes d'usure ou de dommages et remplacez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème de glissement : Si la planche glisse, vérifiez si la surface de la table de travail est propre et sèche. Utilisez un tapis antidérapant si nécessaire.
- Dommages visibles : Si la planche présente des fissures ou des déformations, cessez son utilisation et remplacez-la.

8. Élimination

Lorsque la planche à découper atteint la fin de sa durée de vie, éliminez-la conformément aux réglementations locales. Consultez votre déchetterie locale pour connaître les options de recyclage. Ne jetez pas la planche à découper dans des décharges non réglementées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, 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 2000x600mm Rosso (FKPRT206)

1. Informazioni Generali

Il tagliere per tavolo da lavoro 2000x600mm rosso è progettato per offrire un'area di lavoro sicura e igienica per la preparazione degli alimenti. Realizzato con materiali di alta qualità, garantisce durabilità e resistenza anche in ambienti di lavoro intensivi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo previsto: Questo prodotto è progettato esclusivamente per l'uso in cucine commerciali e non deve essere utilizzato per altre applicazioni.
- Stabilità: Assicurarsi che il tagliere sia posizionato su una superficie piana e stabile per prevenire scivolamenti e cadute.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il tagliere per segni di usura o danni. Sostituire se necessario per garantire la sicurezza.
- Temperatura: Evitare l'esposizione prolungata a fonti di calore estremi. Non esporre il tagliere a temperature superiori al limite consentito dal produttore.
- Pulizia: Seguire le istruzioni di pulizia per evitare la contaminazione degli alimenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2000mm x 600mm
- Colore: Rosso
- Materiale: HDPE (Polietilene ad alta densità)
- Spessore: 20mm
- Carico massimo: 150 kg
- Resistente a: Temperatura da -40°C a 80°C
- Facilmente lavabile: Adatto per lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

1. Preparazione dell'area: Pulire il tavolo da lavoro su cui sarà posizionato il tagliere.
2. Posizionamento: Posizionare il tagliere in modo che sia completo e stabile su tutta la superficie.
3. Verifica della stabilità: Controllare che non ci siano movimenti o oscillazioni una volta posizionato il tagliere.

5. Funzionamento

- Assicurarsi che il tagliere sia utilizzato esclusivamente per la preparazione degli alimenti.
- Utilizzare utensili da cucina appropriati per evitare danni alla superficie.
- Evitare di tagliare oggetti duri che potrebbero graffiare il materiale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere dopo ogni uso con acqua calda e sapone neutro.
- È consigliabile sterilizzare il tagliere regolarmente utilizzando soluzioni di disinfettante adatte per uso alimentare.
- Evitare l'uso di strumenti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Segni profondi sulla superficie: Utilizzare una levigatrice leggera per attenuare i graffi. Se i segni sono persistenti, considerare la sostituzione del tagliere.
- Odori sgradevoli: Pulire con aceto bianco o bicarbonato di sodio per rimuovere gli odori.
- Non sta in piedi: Verificare che la superficie del tavolo sia liscia e piana; altrimenti, riequilibrare il tagliere.

8. Smaltimento

Il tagliere è riciclabile. Seguire le normative locali per lo smaltimento della plastica. Non abbandonare il prodotto negli spazi pubblici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania