

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: FKPRT207

Cutting board for work table - 2000x700mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Work Table 2000x700mm Red

1. General Information

Thank you for choosing the Red Cutting Board for Work Table 2000x700mm. This product is designed to provide a durable and safe surface for food preparation in professional kitchens. The cutting board is constructed from high-quality materials that meet food safety standards.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is designed for food preparation only. Do not use for any other purposes.
- Avoid Exposure to Extreme Heat: Keep the cutting board away from direct flames or hot surfaces to prevent warping or damage.
- Non-Slip Surface: Ensure the cutting board is placed on a stable surface while in use to prevent slipping.
- Cleaning: Always wash the cutting board after each use with hot soapy water and sanitize to prevent cross-contamination.
- Storage: Store the cutting board in a dry place to avoid moisture build-up that can lead to mold growth.
- Inspection: Regularly inspect for cracks, warps, or excessive wear. Replace if damaged to prevent injury or contamination.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 2000mm x 700mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Red
- Thickness: 20mm
- Weight: 15 kg
- Compliance: Meets food safety standards

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cutting board from the packaging. Inspect for any damage before use.
2. Placement: Lay the cutting board flat on a clean, stable surface. Ensure it is free from debris or moisture.
3. Leveling: Ensure the surface is level to avoid any rocking or instability during use.
4. Securing: If desired, use non-slip mats or pads underneath for extra stability on smoother surfaces.

5. Operation

- Food Preparation: Place food items on the cutting board when preparing ingredients. Use appropriate knives and utensils to avoid damage.
- Sanitization: After use, wash the board with hot soapy water, rinse, and sanitize with food-safe sanitizer according to the manufacturer's instructions.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean after each use with warm water and mild detergent. Rinse thoroughly.
- Sanitizing: Use a commercial food-safe sanitizer after cleaning for maximum hygiene.
- Storage: Keep the cutting board in a dry area and avoid stacking heavy items on top to maintain shape and avoid damage.

7. Troubleshooting

- Surface Scratches/Marks: If surface scratches occur, use a sanitizer designed for cutting boards. Deep scratches may require replacement.
- Warping: If the board appears warped, do not expose it to high heat. Store flat and in a cool, dry area.
- Odor Issues: To eliminate odors, wash thoroughly and apply baking soda paste for a few minutes before rinsing.

8. Disposal

When the cutting board has reached the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations for plastic waste. Do not incinerate.

9. Contact

For any questions or concerns, 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 2000x700mm Rot

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett für Arbeitstisch entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine hygienische und effiziente Arbeitsfläche für die Lebensmittelvorbereitung zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche vor der Benutzung sauber und trocken ist.
- Verwenden Sie scharfe Messer mit Vorsicht; schneiden Sie nicht über die Kanten des Bretts.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem sicheren Ort, fern von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Gegenständen, um Verfärbungen und Schäden zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um eine Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: FKPRT207
- Farben: Rot
- Maße: 2000x700mm
- Material: Polyethylen
- Dicke: 20mm
- Temperaturbeständig: Bis zu 90°C

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch, auf dem das Schneidebrett platziert wird, stabil und in gutem Zustand ist.
- Legen Sie das Schneidebrett auf eine saubere, trockene Fläche.
- Vergewissern Sie sich, dass das Brett plane und stabile Unterstützung hat, um Wackeln oder Verrutschen während des Gebrauchs zu verhindern.
- Verwenden Sie falls nötig rutschfeste Unterlagen, um das Brett zusätzlich zu sichern.

5. Betrieb

- Nutzen Sie das Breite zur Vorbereitung von Lebensmitteln.
- Schneiden Sie in einer kontrollierten und sicheren Weise, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Brettes regelmäßig während der Arbeit, um Kreuzkontamination zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig, um eine hygienische Nutzung sicherzustellen.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, vermeiden Sie jedoch direkte Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie das Brett flach oder senkrecht in einer trockenen Umgebung.

7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder Abplatzungen des Materials ersetzen Sie das Brett sofort, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- Wenn das Brett an der Arbeitsfläche haftet, prüfen Sie, ob Schmutz oder Lebensmittelreste die Unterseite blockieren.
- Für weitere Anliegen kontaktieren Sie bitte unseren Support.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Das Schneidebrett ist aus recycelbarem Material gefertigt; bitte recyceln Sie es, wenn möglich.

9. Kontakt

Für Fragen, Anregungen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 2000x700mm Rood (FKPRT207)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 2000x700mm Rood (FKPRT207). Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en commerciële keukens. Met haar duurzame constructie en ruime afmetingen biedt deze snijplank een perfecte oplossing voor al uw snijbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het beoogde doeleinde.
- Zorg ervoor dat de ondergrond waarop de plank staat stabiel en vlak is om accidentele verwondingen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank regelmatig en grondig om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik handbescherming of hulpmiddelen bij het snijden van zeer harde of grote producten.
- Houd de snijplank uit de buurt van open vuur of hete oppervlakken.

3. Productspecificaties

- Model: FKPRT207
- Afmetingen: 2000 x 700 mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Gewicht: 25 kg
- Kleur: Rood
- Geschikt voor temperaturen tot: 60°C
- Reinigingsmachinebestendig: Ja
- Gebruik: Professioneel / Commercieel

4. Installatie en Inrichting

- Plaats de snijplank op een robuuste en vlakke werktafel.
- Zorg ervoor dat de snijplank volledig wordt ondersteund door de tafel om beweging tijdens gebruik te voorkomen.
- Indien nodig, bevestig de snijplank met niet-giftige, epoxy of silicone bevestigingsmiddelen om deze veilig op zijn plaats te houden.
- Controleer de stabiliteit voordat je begint met snijden.

5. Bediening

- Voordat u begint met snijden, zorg ervoor dat de snijplank schoon en droog is.
- Gebruik altijd geschikt snijgereedschap, zoals een scherp mes of een snijmachine.
- Snijd met een constante, gelijkmatige druk om schade aan zowel het snijzoek als het gereedschap te voorkomen.
- Na gebruik, verwijder alle voedselresten en spoel de plank af met warm water en milde zeep.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepsop en een zachte borstel of spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Spoel grondig af met schoon water en laat drogen op een schone, vlakke ondergrond.
- Bewaar de snijplank op een droge, koele plek uit de buurt van direct zonlicht en hittebronnen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vervorming van de snijplank.
Oplossing: Zorg ervoor dat de snijplank niet aan extreem hoge temperaturen of direct zonlicht blootgesteld wordt.
- Probleem: Slechte grip op de werktafel.
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak en schoon is. Gebruik eventueel bevestigingsmiddelen.
- Probleem: Slechte hygiëne na schoonmaken.
Oplossing: Zorg voor een grondige reiniging en gebruik een desinfecterend middel als nodig.

8. Afvoer

- Deze snijplank is recyclebaar. Zorg ervoor dat u deze op de juiste manier afvoert volgens de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor meer informatie over recycling van kunststof producten.

9. Contact

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

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 2000x700mm Roja

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 2000x700mm en color rojo es un equipo esencial para cualquier cocina profesional y servicio de catering. Diseñada para soportar un uso intensivo, esta tabla garantiza un entorno de trabajo higiénico y eficiente. Fabricada a partir de materiales de alta calidad, es ideal para la preparación de alimentos y cumple con las normativas de seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta tabla de cortar está destinada únicamente para el uso en la preparación de alimentos. No debe ser utilizada para otros fines.
- **Superficie de Trabajo:** Asegúrese de colocar la tabla en una superficie plana y estable antes de su uso.
- **Cuidado con los Cortes:** Utilice cuchillos afilados con precaución. Evite cortes en superficies no destinadas para ello.
- **Limpieza:** La tabla debe limpiarse inmediatamente después de su uso para evitar contaminaciones cruzadas.
- **Almacenamiento:** Guarde la tabla en un lugar seco y limpio, lejos de la luz solar directa para prolongar su vida útil.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- **Dimensiones:** 2000x700mm
- **Color:** Rojo
- **Material:** Polietileno de alta densidad (PEHD)
- **Resistencia a Temperaturas:** Hasta 80°C
- **Resistencia Química:** Altamente resistente a productos químicos comunes en la cocina.
- **Antideslizante:** Diseño que asegura estabilidad durante su uso.

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire la tabla de cortar de su embalaje cuidando de no dañar la superficie.
2. **Colocación:** Ubique la tabla sobre una mesa de trabajo o superficie plana y estable.
3. **Verificación:** Asegúrese de que no haya objetos ni suciedad debajo de la tabla que puedan afectar su estabilidad.
4. **Fijación:** Si se requiere, utilice dispositivos antideslizantes o gomas en las esquinas para mayor seguridad.

5. Operación

- **Antes de usar,** asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia y libre de contaminantes.
- **Utilice utensilios de cocina apropiados** y mantenga la tabla siempre en la ubicación correcta sobre la mesa de trabajo.
- **Realice cortes controlados** y evite presionar con demasiada fuerza.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Lave la tabla de cortar** con agua caliente y jabón después de cada uso.
- **Puede ser desinfectada** con soluciones adecuadas para la limpieza de utensilios de cocina.
- **No utilice estropajos abrasivos** que puedan dañar la superficie.
- **Revise periódicamente** la tabla en busca de signos de desgaste y reemplace si es necesario.

7. Resolución de Problemas

- **Superficie Dañada:** Si la superficie presenta cortes profundos o grietas, considere reemplazar la tabla.
- **Deslizamiento:** Si la tabla se mueve durante el uso, verifique la estabilidad de la superficie o considere el uso de dispositivos antideslizantes.
- **Olores:** Puede eliminar olores persistentes lavando la tabla con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

- **Al final de la vida útil** de la tabla, asegúrese de deshacerse de ella de manera responsable.
- **Este producto es reciclable;** consulte las normativas locales de reciclaje de plásticos para su correcta disposición.

9. Contacto

Para informes de servicio, preguntas o más información, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT - PLAN CHEF ROUGE 2000x700mm

1. Informations Générales

Le plan de travail de cuisine en polyéthylène rouge est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales. Sa grande taille de 2000x700mm le rend idéal pour le découpage et la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le plan de travail exclusivement pour les aliments.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le plan pour éviter les déformations.
- Lavez toujours le plan après utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Gardez hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Vérifiez régulièrement pour détecter tout dommage ou usure. En cas de défectuosité, ne pas utiliser.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Polyéthylène
- Dimensions : 2000 x 700 mm
- Couleur : Rouge
- Épaisseur : 20 mm
- Résistance thermique : jusqu'à 80°C
- Facile à nettoyer et à entretenir

4. Configuration et Installation

1. Retirez le plan de travail de son emballage.
2. Placez-le sur une surface plane et stable.
3. Si possible, fixez-le à la table de travail pour éviter le glissement.
4. Assurez-vous qu'il est correctement installé et bien équilibré avant d'utiliser.

5. Fonctionnement

- Utilisez le plan de découpe uniquement avec des couteaux conçus pour une utilisation professionnelle.
- Évitez de couper des aliments très durs pour protéger la surface.
- Ne laissez pas des aliments en cours de préparation sur le plan trop longtemps pour éviter toute contamination.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le plan à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Rincez abondamment à l'eau claire.
- Pour une désinfection, utilisez une solution d'eau et de vinaigre ou de l'eau de Javel diluée.
- Séchez avec un chiffon propre et sec.

7. Dépannage

- Si la surface présente des marques ou des coupures, poncez délicatement la zone pour lisser.
- Si le plan se déforme, vérifiez si la surface est bien supportée et repositionnez si nécessaire.
- En cas de souci, contacter le service client.

8. Élimination

- Le plan de travail est recyclable.
- Ne jetez pas dans des ordures ménagères ordinaires.
- Veuillez le déposer dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous 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 2000x700mm Rosso

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 2000x700mm rosso. Questo strumento è progettato per offrire una superficie di lavoro robusta e resistente per la preparazione degli alimenti, adatta per ristoranti, cucine commerciali e uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Verificare che il prodotto non presenti danni visibili al momento della ricezione.
- Utilizzare la tavola da taglio solo su superfici stabili e piane.
- Non lasciare mai la tavola da taglio sotto l'esposizione diretta al sole per periodi prolungati.
- Non utilizzare utensili affilati o un troppo alto calore che potrebbero danneggiare la superficie.
- Pulire e disinfettare la tavola da taglio regolarmente per prevenire contaminazioni alimentari.
- Non immergere la tavola in acqua; pulirla solo con un panno umido.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 2000x700mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20mm
- Resistente agli urti e facile da pulire
- Idoneo per il contatto con alimenti

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare la tavola da taglio su un tavolo di lavoro stabile.
2. Assicurarsi che la superficie di supporto sia pulita e asciutta.
3. Se necessario, fissare la tavola al piano di lavoro utilizzando morsetti per una maggiore stabilità.
4. Verificare che la tavola sia allineata e non si muova durante l'uso.

5. Operazione

Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tritare e preparare ingredienti. Assicurarsi di utilizzare utensili appropriati per evitare danni alla superficie. Utilizzare sempre un tagliere diverso per carne cruda e per alimenti pronti per il consumo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la superficie con acqua calda e sapone.
- Utilizzare una soluzione disinfettante per garantire una corretta igienizzazione.
- Asciugare la tavola con un panno morbido.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto per prolungarne la vita utile.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta segni di usura o graffi, considerare la sostituzione.
- In caso di odori persistenti, utilizzare bicarbonato di sodio per la pulizia.
- Se la tavola si sposta durante l'uso, assicurarsi che sia fissata correttamente al piano di lavoro.

8. Smaltimento

Smaltire la tavola da taglio secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel suolo o nel mare; separare i materiali riciclabili secondo le indicazioni del proprio comune.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania