

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: FKPRT208

Cutting board for work table - 2000x800mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 2000x800mm - Red (FKPRT208)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table 2000x800mm - Red (FKPRT208). This product is designed for a variety of food preparation tasks, ensuring safety, hygiene, and efficiency. The board provides a sturdy, reliable surface for cutting and handling food items in professional kitchen environments.

2. Safety Information

- Use Limitations: This cutting board is intended for food preparation only. Avoid using it for heavy-duty tasks outside its intended purpose.
- Handling: Always use gloves when handling raw meat or fish to prevent cross-contamination.
- Cleaning: Clean the board thoroughly after each use to prevent bacterial growth. Use approved food-safe cleaning solutions.
- Storage: Store the cutting board in a cool, dry place, away from direct sunlight and heat sources.
- Inspection: Before each use, inspect the board for any signs of wear, cracks, or damage that may compromise hygiene or safety.
- Non-Slip Mats: If using on a slippery surface, ensure non-slip mats are available to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Model: FKPRT208
- Dimensions: 2000mm x 800mm
- Color: Red
- Material: Food-grade plastic
- Thickness: 20mm
- Weight: 15kg
- Temperature Resistance: -20°C to +60°C
- Surface: Non-porous, easy to clean, and resistant to scratches

4. Setup and Installation

1. Preparation: Ensure the work surface is clean and clear before placing the cutting board.
2. Placement: Position the cutting board on the desired worktable, ensuring it fits securely and is stable.
3. Stabilization:
 - If necessary, apply non-slip mats underneath the board for additional grip.
 - Confirm that the cutting board is level and does not wobble.

5. Operation

- Always use the cutting board on a stable surface.
- Avoid using knives with serrated blades to maintain the board's surface integrity and prolong its lifespan.
- For food safety, allocate specific boards for different food types (e.g., one for raw meat, another for vegetables).

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the cutting board with hot water.
- Apply a food-safe detergent and scrub with a sponge or cloth. Avoid abrasive cleaners to prevent scratching.
- Rinse thoroughly and allow to air dry entirely before storing.
- Periodically check for scratches or dents and replace if necessary to maintain hygiene.

7. Troubleshooting

- Board Warping: If the board appears warped, check storage conditions. Store flat and in a controlled environment.
- Staining: If staining occurs, use a mixture of baking soda and water to scrub the stain gently. Rinse thoroughly afterward.
- Odor: If any smells develop, soak the board in a mixture of water and lemon juice for a few hours, then rinse.

8. Disposal

When disposal of the cutting board is necessary, adhere to local regulations regarding plastic waste. Consider recycling options available in your area to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for your purchase and for prioritizing safe food preparation practices. Enjoy your Cutting Board for Work Table 2000x800mm - Red!

DE DEUTSCH

Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts für den Arbeitstisch. Dieses Produkt wurde für professionelle Küchen entwickelt und erfüllt hohe Anforderungen an Qualität und Sicherheit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Brettes sauber und trocken ist, um das Verrutschen von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Schneidebretts mit heißen Oberflächen und direkten Flammen.
- Stellen Sie sicher, dass scharfe Gegenstände sicher gehandhabt werden, wenn sie auf dem Brett verwendet werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Brett auf Schäden oder Risse. Beschädigte Produkte sind nicht mehr sicher zu verwenden und sollten entsorgt werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Abmessungen: 2000 mm x 800 mm
- Farbe: Rot
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Oberflächenstruktur: Rutschfest und leicht zu reinigen
- Verpackungseinheit: 1 Stück

4. Aufbau und Installation

- Positionieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett richtig auf der Arbeitsfläche liegt und nicht wackelt.
- Befestigen Sie das Brett ggf. mit einem Rutschstopper oder Gewicht, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu verhindern.

5. Betrieb

- Verwenden Sie geeignete Schnittwerkzeuge.
- Schneiden Sie immer in der Richtung von der Person weg, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Bei hartnäckigen Flecken kann eine Mischung aus Essig und Wasser verwendet werden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Rutschiges Brett
Lösung: Verwenden Sie einen Rutschstopper oder stellen Sie sicher, dass die Unterfläche sauber ist.
- Problem: Geruch oder Flecken
Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich und lassen Sie es an der Luft trocknen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Das Brett kann recycelt werden; achten Sie darauf, die Kunststofftrennung zu beachten.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen 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 2000x800mm Rood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 2000x800mm in het rood. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en biedt een duurzame en hygiënische oplossing voor het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het snijden van voedsel. Vermijd het gebruik van scherpe objecten op andere oppervlakken.
- Plaats de snijplank op een vlakke, droge ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Houd de snijplank schoon om kruisbesmetting te voorkomen. Gebruik aparte planken voor rauw vlees en groenten.
- Inspecteer de snijplank regelmatig op schade. Gebruik de snijplank niet als deze beschadigd is.
- Volg alle lokale wetten en voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne.

3. Productspecificaties

- Model: FKPRT208
- Afmetingen: 2000 x 800 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Geschikt voor gebruik met voedsel
- Gewicht: [specificatie invoegen]
- Temperatuurbestendigheid: [specificatie invoegen]

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen.
3. Plaats de snijplank op een schone, vlakke oppervlakte. Zorg ervoor dat de plank volledig rust op de ondergrond zonder dat er overhang is.
4. Zorg ervoor dat de snijplank vrij is van stof en vervuiling voordat u deze gebruikt.

5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes om efficiënt te snijden.
- Snijd met de vezelrichting van het voedsel voor een betere snijervaring.
- Vermijd het gebruik van te veel druk om beschadiging van de snijplank te voorkomen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm, zeepachtig water en een zachte spons.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de snijplank met warm water en afwasmiddel na elk gebruik.
- Voor dieptereiniging, kan de snijplank in de vaatwasser (indien geschikt) of met een mengsel van azijn en water worden gereinigd.
- Droog de snijplank grondig af na het wassen om schimmelgroei te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Bijtjes of vlekken: Reinig met een mengsel van water en natriumbicarbonaat.
- Rimpels of deuken: Zorg voor een vlakke ondergrond en vermijd zware voorwerpen op de plank.
- Geur: Meng baking soda met water om te schuren en geur te neutraliseren.

8. Afvoer

- Gooi de snijplank nooit in de gewone afval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste manier van afvoeren van kunststof producten.
- Controleer of de snijplank recyclebaar is. Zorg voor een milieuvriendelijke afvoer.

9. Contact

Voor support en vragen kunt u contact met ons opnemen:

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 2000x800mm - Roja

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo 2000x800mm es un producto diseñado para entornos de cocina profesional. Su material resistente y su tamaño amplio la convierten en una herramienta ideal para el procesamiento de alimentos. Este producto cumple con todas las normativas de seguridad y calidad vigentes.

2. Información de Seguridad

- Utilice la tabla de cortar únicamente para su propósito previsto, es decir, cortar y preparar alimentos.
- Asegúrese de que la superficie sobre la cual se coloca la tabla sea estable para evitar deslizamientos.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas o cambios bruscos de temperatura, ya que podría dañarse.
- Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños y personas no capacitadas.
- Inspeccione la tabla regularmente para asegurarse de que no presenta daños o desgaste que puedan poner en riesgo la seguridad durante su uso.
- No utilice utensilios afilados que puedan rayar o desgastar demasiado la superficie de la tabla.
- Lave la tabla de cortar después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2000mm x 800mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta calidad, fácil de limpiar y apto para contacto con alimentos.
- Grosor: 20mm
- Peso: 15 kg
- Resistencia a impactos: Alta
- Resistencia a temperaturas: Hasta 90°C

4. Instalación y Configuración

1. Selección del Lugar: Elija una superficie de trabajo adecuada y nivelada.
2. Colocación: Levante la tabla de cortar y colócala sobre la superficie, asegurándose de que quede completamente apoyada y nivelada.
3. Fijación (opcional): Si desea que la tabla se mantenga firmemente en su lugar, utilice cintas antideslizantes en la parte inferior.

5. Operación

- Antes de comenzar a usar, asegúrese de lavar la tabla con agua y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Utilice cuchillos y utensilios adecuados para el tipo de alimentos que va a procesar.
- Después de cada uso, se recomienda limpieza inmediata para evitar que los alimentos se adhieran a la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de cortar con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Desinfecte la superficie al menos una vez al día o después de usarla con carne cruda.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Almacene la tabla en un lugar limpio y seco.

7. Solución de Problemas

- Manchas persistentes: Si la tabla presenta manchas difíciles, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para frotar suavemente.
- Olores: Para eliminar olores, frote con limón fresco o con una mezcla de vinagre y agua.
- Daños visibles: Si nota cortes profundos o desgastes en la superficie, considere reemplazar la tabla para garantizar la seguridad alimentaria.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Cuando decida desechar la tabla de cortar, hágalo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de plástico. Lleve la tabla a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o consultas:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Guarde este manual para futuras consultas.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail 2000x800mm - rouge

1. Informations Générales

La planche à découper rouge de dimensions 2000x800mm est conçue pour un usage professionnel en cuisine, offrant une surface robuste et hygiénique pour la préparation des aliments. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, cette planche respecte les normes de sécurité et d'hygiène alimentaire.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Cette planche à découper est conçue exclusivement pour la découpe et la préparation d'aliments.
- Précautions d'usage : Éviter de placer la planche sur des surfaces instables. Ne pas utiliser avec des outils de coupe endommagés.
- Risque de glissade : Assurez-vous que la surface sous la planche est propre et sèche pour éviter tout glissement.
- Hygiène : Lavez toujours la planche à découper avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée des aliments.
- Stockage : Stockez la planche à découper dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2000mm x 800mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 70°C
- Propriétés antibactériennes : La surface est traitée pour inhiber la croissance bactérienne.

4. Installation et Montage

- Éléments nécessaires :
 - Surface de support plane (table de travail)
- Étapes d'installation :
 1. Choisir un emplacement stable pour la planche à découper, en évitant les bords des tables ou surfaces inclinées.
 2. Nettoyer la surface de la table pour retirer toute saleté ou graisse.
 3. Placer la planche à découper sur la surface. Assurez-vous qu'elle repose à plat et ne penche pas.
 4. Vérifier que la planche ne glisse pas lors de l'utilisation.

5. Utilisation

- Avant de commencer, assurez-vous que la planche est propre.
- Utilisez des couteaux adaptés pour couper les aliments sans endommager la surface.
- Rotate la planche régulièrement pour éviter l'usure inégale.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver la planche après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon.
- Pour un nettoyage approfondi, utiliser des désinfectants homologués.
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Stocker la planche à découper à l'abri de l'humidité.

7. Dépannage

- La planche glisse : Vérifiez que la surface sous la planche est propre et sèche.
- Rayures visibles : Évitez d'utiliser des couteaux lourds ou des outils de coupe inappropriés.
- Odeur désagréable : Ceci peut être dû à des résidus alimentaires. Assurez-vous de nettoyer en profondeur après chaque utilisation.

8. Élimination

- Cette planche peut être recyclée à travers les installations de recyclage appropriées en polyéthylène. Consultez les réglementations locales pour le recyclage des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

MANUALE D'USO PER TAVOLETTA DA TAGLIO PER TAVOLO DI LAVORO 2000x800mm ROSSA FKPRT208

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Tavoletta da Taglio per Tavolo di Lavoro 2000x800mm Rossa FKPRT208. Questo prodotto è progettato per offrire una superba superficie di lavoro per la preparazione degli alimenti, garantendo efficienza e sicurezza in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per il raggiungimento di scopi alimentari.
- Non utilizzare con utensili affilati o taglienti che potrebbero danneggiare la superficie.
- Evitare l'esposizione prolungata alla luce diretta del sole per prevenire scolorimenti.
- Non esporre a temperature elevate o a fiamme libere.
- Mantenere il prodotto lontano da sostanze chimiche aggressive o detergenti corrosivi.
- Lavare solo con acqua e detergenti delicati, evitando spugne abrasive.
- Assicurarsi che la superficie sia stabile e non scivolosa prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKPRT208
- Dimensioni: 2000 x 800 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Resistente agli urti e facile da pulire
- Superficie antiscivolo
- Conforme alle normative di sicurezza alimentare

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavoletta su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che non vi siano oggetti sotto la tavoletta che possano causare instabilità.
- Se necessario, utilizzare adesivi o supporti antiscivolo per fissare la tavoletta al tavolo di lavoro.
- Verificare che la tavoletta sia posizionata parallelamente al bordo del tavolo per facilitare l'uso.

5. Operazione

- Posizionare gli ingredienti sulla tavoletta da taglio per la preparazione.
- Utilizzare strumenti di cucina adeguati per il taglio e la preparazione degli alimenti.
- Dopo l'uso, rimuovere i residui di cibo dalla tavoletta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lava la tavoletta con acqua calda e un detergente delicato dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti corrosivi.
- Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno pulito.
- Controllare regolarmente la tavoletta per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La tavoletta è scivolosa.

Soluzione: Verificare che la tavoletta sia posizionata su una superficie stabile. Utilizzare tappetini antiscivolo se necessario.

Problema: Segni o graffi sulla superficie.

Soluzione: Assicurarsi di utilizzare utensili appropriati e di evitare gli oggetti affilati.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto conformemente alle normative locali per i materiali plastici.
- Non gettare il prodotto nell'ambiente ma seguire le indicazioni per il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania