

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: FKPRT67

Cutting board for work table - 600x700mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 600x700mm Red (FKPRT67)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table 600x700mm Red (FKPRT67). This high-quality cutting board is designed for professional use in commercial kitchens, providing a durable and hygienic surface for food preparation.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent accidents.
- Ensure that the cutting board is free of any foreign objects before use.
- Use only for intended food preparation purposes.
- Wash hands before and after handling food items.
- Regularly inspect the cutting board for signs of wear or damage. If any damage is present, discontinue use immediately.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads on the surface of the cutting board, as this may lead to scratching and potential harboring of bacteria.

3. Product Specifications

- Model: FKPRT67
- Dimensions: 600mm x 700mm
- Color: Red
- Weight: 4.5 kg
- Material: High-density polyethylene
- Compliance: Meets food safety standards

4. Setup and Installation

- Unbox the cutting board and inspect for any damage during shipping.
- Place the cutting board on a stable work surface that can accommodate the board's dimensions.
- To secure the board in place, consider using non-slip mats if additional stability is needed during use.
- Ensure that the cutting board is easily accessible for food preparation without obstruction.

5. Operation

- Begin food preparation by placing your ingredients on the cutting board.
- Use appropriate knives and tools to cut or slice food items to avoid damaging the board.
- After use, remove any food remnants and prepare the board for cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with hot, soapy water using a mild detergent.
- Rinse thoroughly with clean water to remove all soap residues.
- For deep cleaning, submerge the cutting board in a sanitizing solution (1 tablespoon of unscented liquid chlorine bleach per gallon of water) for a few minutes, then rinse and air dry.
- Store the cutting board in a clean, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- Issue: Board has developed scratches or grooves.
Solution: Replace the cutting board if grooves are deep, as they can harbor bacteria.
- Issue: Odor retention from food items.
Solution: Clean with a vinegar solution or baking soda paste to neutralize odors.

8. Disposal

- When disposing of the cutting board, ensure it is done according to local regulations regarding plastic waste.
- Consider recycling if possible or check with local waste management services for proper disposal instructions.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Schneidebrett für den Arbeitstisch 600x700mm rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts für Arbeitstische. Dieses hochwertige Produkt erfüllt alle Anforderungen der allgemeinen Produktsicherheitsverordnung (GPSR), um höchste Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

Um eine sichere Verwendung zu garantieren, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, d.h. zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen und ebenerdigen Fläche liegt, bevor Sie es verwenden.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Bretts mit offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur für Lebensmittel geeignete Reinigungsmittel.
- Achten Sie bei der Verwendung scharfer Messer darauf, Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Schneidebrett regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Auffälligkeiten das Produkt nicht mehr nutzen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett für Arbeitstische
- Größe: 600x700mm
- Farbe: Rot
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Vorrichtung: Antirutsch-Unterseite für Stabilität
- Temperaturbeständigkeit: Geeignet für Temperaturen bis 90°C

4. Montage und Installation

Die Installation Ihres Schneidebretts ist einfach:

1. Ort auswählen: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund.
2. Platzierung: Legen Sie das Schneidebrett auf die gewählte Fläche. Stellen Sie sicher, dass die Antirutsch-Unterseite auf der Arbeitsfläche aufliegt, um maximale Stabilität zu gewährleisten.
3. Zur Sicherheit prüfen: Überprüfen Sie, ob das Brett stabil steht und nicht wackelt, bevor Sie es verwenden.

5. Bedienung

- Verwenden Sie das Schneidebrett für das Schneiden aller Arten von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett nach jedem Gebrauch gereinigt wird, um Hygiene zu gewährleisten.
- Bei der Bearbeitung von rohem Fleisch, Gemüse oder anderen Lebensmitteln, trennen Sie die verwendeten Messer und Werkzeuge zur Vermeidung von Kreuzkontamination.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Bei starken Verunreinigungen können Sie das Brett in die Spülmaschine geben (max. 60°C).
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Brett wackelt auf der Arbeitsfläche.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stabilität der Fläche und reinigen Sie gegebenenfalls die Unterseite des Brettes.
- Problem: Risse oder Beschädigungen sind sichtbar.
 - Lösung: Stoppen Sie die Benutzung des Brettes und ersetzen Sie es durch ein neues Produkt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das alte Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 600x700mm Rood

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Met een afmeting van 600x700mm biedt deze plank voldoende ruimte voor al uw snijwerkzaamheden. Gemaakt van hoogwaardig kunststof, is deze snijplank zowel duurzaam als eenvoudig te reinigen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor voedselbereiding.
- Houd de snijplank schoon en vrij van bacteriën om voedselveiligheid te waarborgen.
- Vermijd het gebruik van scherpere voorwerpen dan de snijplank kan weerstaan om beschadiging te voorkomen.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Volg altijd hygiënevoorschriften tijdens en na gebruik.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 700 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Kunststof
- Gebruik: Professioneel en commercieel

4. Setup en Installatie

1. Haal de snijplank voorzichtig uit de verpakking.
2. Plaats de snijplank op een geschikte werktafel of aanrecht met de werkzijde naar boven.
3. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is voordat u de snijplank plaatst.
4. Controleer of de snijplank stevig en stabiel ligt voor gebruik.

5. Gebruik

- Gebruik een geschikt mes voor het snijden van verschillende voedingsmiddelen.
- Vermijd het gebruik van de snijplank voor rauw en gekookt voedsel in dezelfde sessie om kruisbesmetting te voorkomen.
- Maak de snijplank na elk gebruik schoon om de levensduur te verlengen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank met warm water en zeep na elk gebruik.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze weer opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank buigt of vervormt.
Oplossing: Vermijd het toepassen van overmatige druk en bewaar de plank op een vlakke ondergrond.
- Probleem: Vlekken of geur op de snijplank.
Oplossing: Gebruik een mengsel van natriumbicarbonaat en water om vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- Wanneer de snijplank niet meer bruikbaar is, gooi deze dan weg volgens lokale richtlijnen voor kunststofafval. Zorg ervoor dat u rekening houdt met het milieu bij de verwijdering van het product.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

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 600X700MM ROJA

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 600x700mm en color rojo está diseñada específicamente para su uso en entornos comerciales de cocina, cumpliendo con los estándares de seguridad e higiene. Su material de alta calidad garantiza durabilidad y un rendimiento óptimo.

2. Información de Seguridad

- Utilice la tabla de cortar únicamente para el propósito previsto.
- Mantenga la tabla de cortar alejada del fuego o fuentes de calor directo.
- No utilice utensilios afilados que puedan dañar la superficie.
- Limpie la tabla de cortar regularmente para evitar la acumulación de bacterias.
- Inspeccione la tabla de cortado antes de cada uso para detectar cualquier signo de daño.
- No exponga la tabla a productos químicos agresivos que puedan dañar el material.

3. Descripción del Producto y especificaciones

- Dimensiones: 600mm x 700mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Grosor: 20mm
- Peso: 2.5 kg

4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de cortar de su embalaje.
- Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la tabla no resbale; si es necesario, utilice un paño antideslizante debajo.
- No es necesario ensamblar ninguna parte, la tabla está lista para su uso inmediato.

5. Funcionamiento

- Utilice cuchillos y otros utensilios de cocina sobre la tabla para preparar alimentos.
- Es recomendable utilizar una tabla de cortar dedicada para carne, pescado y verduras para evitar la contaminación cruzada.
- Asegúrese de que la tabla esté limpia antes de comenzar a trabajar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de cortar con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, puede utilizar una solución de agua y vinagre o un limpiador aprobado.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacene la tabla de cortar en un lugar seco y bien ventilado.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta decoloración o manchas, limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- En caso de daños visibles como cortes profundos, reemplace la tabla para garantizar la seguridad alimentaria.
- Si hay olores persistentes, puede remojar la tabla en una solución de agua y jugo de limón.

8. Eliminación

- La tabla de cortar es reciclable. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de plásticos.
- No arroje la tabla en vertederos sin verificar la opción de reciclaje disponible.

9. Contacto

Para consultas o más información, contáctenos a:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la planche à découper pour table de travail 600x700mm - Rouge

1. Informations générales

La planche à découper pour table de travail 600x700mm en rouge est conçue pour un usage professionnel en cuisine, permettant une préparation alimentaire sécurisée et efficace. Ses dimensions sont optimisées pour s'adapter à la plupart des tables de travail, offrant une résistance et une durabilité exceptionnelles.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement pour la préparation alimentaire. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Risques de coupures : Faites attention en manipulant des couteaux et des ustensiles tranchants sur la planche. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Glissement : Assurez-vous que la planche est correctement positionnée sur la surface de travail pour éviter tout glissement ou basculement durant l'utilisation.
- Nettoyage : Nettoyez la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée. Utilisez des produits de nettoyage appropriés sans abrasifs.
- Stockage : Conservez dans un endroit sec et propre pour éviter l'accumulation de bactéries ou d'humidité.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 600 x 700 mm
- Matériau : Polyéthylène (PE) de qualité alimentaire
- Couleur : Rouge
- Poids : 4 kg
- Résistant à la chaleur : Oui
- Résistance aux chocs : Oui
- Non poreux et antibactérien : Oui

4. Configuration et installation

1. Retirer la planche de l'emballage et vérifier qu'aucun dommage n'est présent.
2. Choisissez une table de travail stable et plane pour une installation appropriée.
3. Placez la planche à découper sur la surface de travail. Assurez-vous qu'elle est correctement positionnée sans surplombs.
4. Si nécessaire, utilisez des tapis antidérapants en dessous pour un maintien supplémentaire.

5. Fonctionnement

- Placez les aliments à préparer sur la planche.
- Utilisez des couteaux ou des ustensiles appropriés pour couper.
- Alternez les surfaces de la planche si nécessaire pour éviter la contamination croisée entre différents types d'aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, rincez la planche à l'eau chaude.
- Lavez avec un détergent ou du savon doux, puis rincez à nouveau.
- Utilisez un chiffon propre pour sécher la planche, ou laissez-la sécher à l'air.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les éponges qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse pendant l'utilisation.
 - Solution : Vérifiez si la surface de la table est propre. Utilisez un tapis antidérapant si nécessaire.
- Problème : Rayures ou dommages visibles sur la surface.
 - Solution : Évitez d'utiliser des outils tranchants qui ne sont pas adaptés. Remplacez la planche si les dommages affectent la sécurité.

8. Élimination

Éliminez la planche conformément aux réglementations locales sur les déchets. Le polyéthylène est recyclable. Ne jetez pas dans la nature.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- E-mail : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tavola da Taglio per Piano di Lavoro 600x700mm Rosso

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per piano di lavoro 600x700mm rossa è progettata per fornire una superficie robusta e igienica per la preparazione degli alimenti. Realizzata in materiale di alta qualità, è ideale per ristoranti, cucine professionali e uso domestico.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per la preparazione di alimenti.
- Tenere lontano dalla fiamma e da fonti di calore.
- Non utilizzare utensili da taglio affilati che possono danneggiare la superficie.
- Pulire con prodotti appropriati per preservare l'integrità della tavola.
- Verificare periodicamente che non ci siano segni di usura o danni.
- Non esporre a temperature estremamente basse o alte.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 600x700mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20mm
- Superficie antibatterica
- Facile da pulire e igienizzare

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la tavola sia ben supportata su tutti i lati.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla tavola durante il montaggio.
- Se necessario, utilizzare supporti antiscivolo per una maggiore stabilità.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola per tagliare, affettare e preparare alimenti.
- È consigliabile utilizzare un tagliere separato per carne e verdure per evitare contaminazioni incrociate.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la tavola con acqua calda e sapone.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Per disinfettare, utilizzare una soluzione di acqua e aceto o un disinfettante per alimenti.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi che possano graffiare la superficie.
- Conservare la tavola in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta segni di usura, sostituirla immediatamente.
- In caso di odori persistenti, pulire con una soluzione di bicarbonato e acqua.
- Verificare che la superficie non sia danneggiata: se lo è, non utilizzate la tavola.

8. Smaltimento

Smaltire la tavola in conformità con le normative locali sui rifiuti. Il materiale è riciclabile; contattare le autorità locali per indicazioni su come smaltire correttamente il prodotto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania