

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: FKPRT68

Cutting board for work table - 600x800mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 600x800mm - Red

1. General Information

The Cutting Board for Work Table (Model FKPRT68) is designed for professional usage in kitchens and food preparation areas. Its dimensions are 600x800mm, providing ample space for chopping and slicing. Made from high-quality materials, this cutting board is ideal for maintaining hygiene and efficiency during food preparation tasks.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable and flat surface to prevent slips and accidents.
- Ensure that the cutting board is clean and sanitized before each use to avoid cross-contamination.
- Avoid placing hot items directly on the board to prevent warping or damage.
- Do not use the cutting board for raw meat and vegetables simultaneously to minimize foodborne illnesses.
- Keep the board away from sharp objects, including knives, when not in use to prevent cuts or injury.
- Ensure that the cutting board is regularly inspected for cracks or wear and replaced if damaged.

3. Product Specifications

- Model Number: FKPRT68
- Dimensions: 600 x 800 mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 3.5 kg
- Temperature Resistance: Up to 110°C
- Bacterial Resistance: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board from its packaging and inspect for any damage.
2. Place the cutting board on a clean, flat surface in your kitchen or food prep area.
3. Ensure that the area around the cutting board is free from obstructions to allow for safe and efficient work space.
4. For best hygiene practices, it is recommended to designate the cutting board specifically for certain food types (e.g., vegetables, bread).
5. The cutting board is ready for immediate use.

5. Operation

- Place food items securely on the cutting board before beginning to chop or prepare.
- Use a suitable knife or cutting tool for the food items you are preparing.
- Clean the surface before switching food types to prevent cross-contamination.
- Ensure proper knife handling techniques to avoid injury.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the cutting board with warm soapy water and a sponge.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry.
- For sanitizing, you may use a solution of vinegar and water or a food-safe disinfectant.
- Do not soak the cutting board in water for extended periods, as it may warp.
- Inspect regularly for deep cuts or other damage that may require the cutting board to be replaced.

7. Troubleshooting

- If the cutting board smells or stains stubbornly, repeat the cleaning and sanitizing process.
- If the board warps, do not attempt to bend it back; replace it to maintain safety and hygiene.
- For any other concerns, contact customer support using the details below.

8. Disposal

- The cutting board is made from recyclable HDPE. To dispose of it responsibly, check local regulations for plastic recycling.
- If unable to recycle, dispose of the cutting board in accordance with local waste management guidelines.

9. Contact

For any questions or concerns regarding your Cutting Board for Work Table 600x800mm - Red, please reach out to us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidplatte für Arbeitstisch 600x800mm Rot

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Schneidplatte für Arbeitstische von GGM Gastro entschieden haben. Diese hochwertige Schneidplatte ist speziell für die Anforderungen der Gastronomie entwickelt worden und bietet eine hygienische und effiziente Arbeitsfläche zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneidplatte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf der die Schneidplatte platziert wird, stabil und eben ist.
- Verwenden Sie scharfe Messer und Werkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Schneidplatte nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß, um bakterielle Kontamination zu vermeiden.
 - Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder Gegenständen, um Verformungen oder Schäden zu verhindern.
- Lagern Sie die Schneidplatte an einem trockenen und sicheren Ort, fern von direkten Sonnenstrahlen oder extremen Temperaturen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: hochwertiger Kunststoff
- Größe: 600mm x 800mm
- Farbe: Rot
- Produktgewicht: 8 kg
- Geeignet für Lebensmittelbearbeitung in der Gastronomie
- Rutschfeste Unterseite für zusätzliche Stabilität

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Schneidplatte aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Schneidplatte auf Beschädigungen oder Mängel.
- Wählen Sie eine stabile, saubere Fläche, um die Schneidplatte zu platzieren.
- Stellen Sie sicher, dass die rutschfeste Unterseite vollständig auf der gesamten Fläche aufliegt.
- Die Schneidplatte ist sofort einsatzbereit.

5. Betrieb

- Legen Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, sicher auf die Schneidplatte.
- Verwenden Sie geeignete Schneidwerkzeuge, um die Lebensmittel effektiv zu bearbeiten.
- Achten Sie darauf, die Schneidplatte nicht zu überlasten, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
 - Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder aggressive Chemikalien, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Spülen Sie die Schneidplatte gründlich ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- Lagern Sie die Schneidplatte an einem kühlen, trockenen Ort, um die Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Schneidplatte rutscht während des Gebrauchs.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die rutschfeste Unterseite sauber ist und dass die Arbeitsfläche eben ist.
- Problem: Anzeichen von Abnutzung oder Rissbildung.
Lösung: Überprüfen Sie die Schneidplatte regelmäßig und ersetzen Sie sie bei schwerwiegenden Schäden.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Schneidplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Versuchen Sie, die Schneidplatte zu recyceln, wenn dies möglich ist.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Snijplank voor Werktafel 600x800mm Rood

1. Algemene Informatie

Gefabriceerd voor professioneel gebruik, de snijplank voor werktafel is een essentieel keukengereedschap dat zorgt voor een hygiënische snijoppervlak en is speciaal ontworpen voor intensief gebruik in commerciële keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor voedseldoeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en droge ondergrond ligt om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig voor en na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te vermijden.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het werken met warme gerechten of ingrediënten.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 800 mm
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Kleur: Rood
- Geschikt voor voedselveiligheid
- Temperatuurweerstand: tot 70°C
- Gewicht: 3,5 kg

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijplank op een schoon, vlak en stabiel oppervlak.
- Zorg ervoor dat de ondergrond vrij is van vuil en vet.
- Pas de snijplank aan zodat deze goed aansluit op de werktafel en niet kan verschuiven tijdens het gebruik.
- Controleer voor gebruik of er geen beschadigingen of vervormingen zijn.

5. Bediening

- Begin met het voorbereiden van de ingrediënten noodzakelijk voor het snijwerk.
- Gebruik een scherp, geschikt mes om efficiënt en veilig te snijden.
- Snijd altijd in de richting van de snijplank om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd snijden met veel druk; laat het mes het werk doen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en zeep.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig, vooral na het snijden van rauw vlees of vis.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen voordat je deze opbergt.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

7. Probleemoplossing

- Als de snijplank scheurt of beschadigd is, stop met gebruik en vervang deze.
- Voor hardnekkige vlekken, laat een mengsel van azijn en water inwerken voordat je het schoonmaakt.
- Als de snijplank niet goed op de werktafel ligt, controleer dan of het oppervlak vlak is.

8. Afvalverwerking

- Dit product is vervaardigd uit materialen die recyclebaar zijn.
- Bij het weggooien van de snijplank, volg lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.
- Zorg ervoor dat het product volledig is gereinigd voordat je het weggooit.

9. Contact

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

- E-mail: 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 600x800mm Roja

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 600x800mm en color rojo es un producto diseñado para proporcionar una superficie duradera y segura para el corte de alimentos. Este producto es ideal para entornos comerciales, como restaurantes y catering, donde se requiere un alto estándar de higiene y eficiencia en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la tabla de cortar esté colocada sobre una superficie plana y estable antes de su uso.
- No utilice la tabla de cortar para ningún propósito que no sea cortar alimentos.
- Limpie la tabla de cortar antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Evite utilizar cuchillos o utensilios que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Almacene la tabla de cortar en un lugar seco y bien ventilado.
- Inspeccione la tabla regularmente en busca de grietas o daños y retírela de uso si presenta alguna deformidad.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 600x800mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad, fácil de limpiar y resistente a impactos.
- Cumple con las normativas de seguridad alimentaria de la UE.

4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de cortar del embalaje y elimine todos los materiales de embalaje.
- Coloque la tabla de cortar sobre una mesa de trabajo o superficie adecuada, asegurándose de que esté nivelada.
- Verifique que la tabla no esté dañada antes de su uso. Si encuentra algún defecto, no la utilice y contacte con el servicio de atención al cliente.

5. Operación

- Antes de usar, lave la tabla con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Coloque los alimentos que va a cortar en la tabla y utilice cuchillos apropiados para alimentos.
- Evite cortar alimentos congelados o duros que puedan dañar la superficie de la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla de cortar después de cada uso con agua caliente y detergente.
- Para desinfectar, use una solución de lejía diluida o un desinfectante adecuado para superficies de contacto con alimentos.
- Permita que la tabla se seque completamente al aire.
- Almacene en un lugar limpio y seco.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla de cortar tiene olores persistentes, límpiela con una mezcla de agua y vinagre.
- Si aparecen manchas difíciles, utilice bicarbonato de sodio y un estropajo suave para frotar suavemente.
- Si la tabla presenta daños o grietas, no la utilice y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Cuando la tabla de cortar llegue al final de su vida útil, elimínela de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de plástico.
- No la deseche en el reciclaje común a menos que esté específicamente indicada como reciclable.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la planche à découper pour table de travail 600x800mm rouge FKPRT68

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper pour table de travail FKPRT68. Ce produit est conçu pour des performances optimales en cuisine, offrant une surface robuste et hygiénique pour la préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette planche est destinée uniquement à un usage de préparation alimentaire.
- Chute : Ne pas laisser la planche sur des surfaces inégales qui pourraient provoquer des chutes.
- Chauffage : Ne pas exposer la planche à des températures élevées ou à des flammes nues.
- Produits chimiques : Évitez l'utilisation de produits abrasifs ou de nettoyeurs contenant des produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la surface.
- Hygiène : Nettoyez toujours la planche avant et après usage pour éviter la contamination croisée.
- Contrôle de l'usure : Inspectez régulièrement la planche pour des signes d'usure ou de dommage, et remplacez-la si nécessaire.

3. Aperçu du produit et spécifications

Modèle : FKPRT68

Dimensions : 600mm x 800mm

Matériau : Polyéthylène

Couleur : Rouge

Poids : 2,5 kg

Caractéristiques : Surface lisse, résistante aux rayures, hygiénique et durable.

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable sur votre table de travail, loin des bords pour éviter qu'elle ne tombe.
2. Niveau : Assurez-vous que la surface de la table est de niveau. Ajustez si nécessaire.
3. Fixation : Si nécessaire, utilisez des clips de table pour maintenir la planche en place, en veillant à ce qu'elle ne glisse pas pendant l'utilisation.

5. Fonctionnement

1. Placez la planche sur une surface plane et propre.
2. Utilisez un couteau propre et approprié pour la découpe afin d'assurer la durabilité de la planche.
3. Évitez de couper des aliments extrêmement durs qui pourraient endommager la surface.

6. Nettoyage et entretien

- À la main : Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau claire.
- Lave-vaisselle : La planche peut également être nettoyée au lave-vaisselle sur un cycle doux.
- Séchage : Séchez-la immédiatement après lavage pour éviter la formation de bactéries.

7. Dépannage

- Taches tenaces : Utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter doucement les taches.
- Éraflures : Si des rayures apparaissent, poncez légèrement la surface avec du papier de verre fin pour les atténuer.
- Odeur persistante : Frottez la planche avec du jus de citron ou du vinaigre pour éliminer les odeurs.

8. Élimination

Ne jetez pas la planche à découper dans un déchet normal. Consultez les réglementations locales sur le recyclage des plastiques pour vous assurer d'une élimination appropriée.

9. Contact

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

- 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 600x800mm Rossa

1. Informazioni Generali

La Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro è progettata per un uso professionale in ambienti commerciali e ristorativi. Realizzata in materiale di alta qualità, questa tavola è resistente e facile da pulire, garantendo un'igiene ottimale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi culinari.
- Non esporre a fonti di calore diretto o fiamme libere.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima dell'uso per prevenire scivolamenti.
- Non utilizzare utensili taglienti o strumenti che possano danneggiare la superficie della tavola.
- Tenere la tavola da taglio lontano da sostanze chimiche corrosive.
- In caso di usura o danni visibili, sospendere l'uso e sostituire il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 600x800 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Spessore: 20 mm
- Resistente agli urti e facili da pulire
- Certificato per uso alimentare

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che la tavola sia ben fissata nel luogo di lavoro per evitare movimenti accidentali.
3. È consigliato utilizzare delle protezioni antiscivolo o un supporto adeguato per stabilizzare ulteriormente la tavola.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola da taglio solo per la preparazione degli alimenti.
- È consigliato utilizzare coltelli affilati per garantire una buona efficienza di taglio, ma fare attenzione a non danneggiare la superficie della tavola.
- Cambiare tavola se si sta lavorando con diverse categorie di alimenti per prevenire la contaminazione incrociata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia profonda, utilizzare disinfettanti alimentari sicuri.
- Evitare strumenti abrasivi per non graffiare la superficie.
- Asciugare completamente la tavola prima di riporla per evitare la formazione di muffe.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Danni visibili sulla superficie
Soluzione: Sospendere l'uso e sostituire la tavola.
- Problema: Odori persistenti
Soluzione: Pulire con una soluzione di acqua e aceto e sciacquare abbondantemente.
- Problema: La tavola è scivolosa
Soluzione: Assicurarsi che la superficie sottostante sia pulita e asciutta, e considerare l'uso di un tappetino antiscivolo.

8. Smaltimento

Smaltire la tavola da taglio conforme alle normative locali e alle leggi sui rifiuti. Non gettare il prodotto nell'ambiente. Contattare il servizio di raccolta rifiuti locale per ulteriori istruzioni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania