

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: FKPRT76

Cutting board for work table - 700x600mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Work Table 700x600mm - Red FKPRT76

1. General Information

The Cutting Board for Work Table 700x600mm in red (model FKPRT76) is designed for professional kitchens and food preparation areas. This sturdy and hygienic cutting board provides a reliable surface for slicing, dicing, and chopping various food items while ensuring food safety and preventing cross-contamination.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a flat, stable surface to prevent slipping or accidents.
- Ensure the cutting board is clean and sanitized before use to avoid foodborne illnesses.
- Avoid cutting items with excessive force that could damage the board or pose a risk to the user.
- Do not use the cutting board near open flames or hot surfaces.
- Check for cracks or damages before each use. Do not use if the board is compromised.
- Keep the cutting board out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 700mm x 600mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Red
- Thickness: 20mm
- Food Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Non-slip surface: Yes

4. Setup and Installation

1. Choose an appropriate location on your work table that is clean and stable.
2. Clean the surface of the work table prior to placement.
3. Place the cutting board securely on the work table so that it lies flat and does not wobble.
4. Ensure that the entire board is supported by the work table to prevent any risk of tipping.
5. Check that the board is not located near heat sources or in a location where it could accidentally fall.

5. Operation

- Use a sharp knife specifically designed for cutting to ensure efficiency and safety.
- Always cut away from yourself and use a stable grip on the knife.
- For optimal hygiene, utilize separate boards for different types of food (e.g., raw meat and vegetables).
- Regularly inspect cutting techniques to ensure the preservation of the cutting board's integrity.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and sanitize using a food-safe disinfectant.
- Allow the cutting board to air dry completely before storing.
- For deep cleaning, the cutting board is dishwasher safe. Ensure it is loaded properly to avoid damage.
- Do not use abrasive cleaners or pads, as this may scratch the surface.

7. Troubleshooting

- If the board warps, store it flat on a surface to allow it to return to its original shape.
- If stains persist, use a mild bleach solution to soak and then scrub with a non-abrasive sponge.
- For any chips or deep cuts, consider replacing the cutting board to maintain hygiene.

8. Disposal

- This cutting board is recyclable. Check local regulations and recycling facilities for proper disposal methods.
- If the board is damaged beyond repair, ensure it does not pose a risk by breaking it into smaller pieces before disposal.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstisch 700x600mm Rot FKPRT76

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für das Schneidebrett FKPRT76 entschieden haben. Dieses hochwertige Schneidebrett wurde speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und bietet eine robuste und hygienische Oberfläche für alle Ihre Schneid- und Vorbereitungsbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck: Das Schneidebrett darf ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln verwendet werden.
- Hygiene: Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich, um Kontamination zu vermeiden.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen und rutschfesten Oberfläche platziert wird.
- Scharfe Messer: Verwenden Sie scharfe Messer, um ein Abrutschen und Verletzungen zu vermeiden.
- Erhitzen: Setzen Sie das Schneidebrett nicht hohen Temperaturen oder direkten Flammen aus.
- Lagertemperatur: Bewahren Sie das Brett in einem trockenen, kühlen Bereich auf, um die Lebensdauer zu verlängern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Abmessungen: 700 x 600 mm
- Farbe: Rot
- Material: Lebensmittelgeeignetes Polyethylen
- Anwendung: Ideal für die Zubereitung und den Schnitt von frischen Lebensmitteln
- Gewicht: 2,5 kg

4. Aufbau und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Schäden.
2. Standortwahl: Wählen Sie eine stabile, ebene Fläche für die Platzierung des Schneidebretts.
3. Positionierung: Stellen Sie das Schneidebrett auf die ausgewählte Fläche. Stellen Sie sicher, dass es gut wackelfrei steht.
4. Sicherheitsprüfung: Überprüfen Sie, ob das Schneidebrett sicher befestigt ist und nicht verrutschen kann.

5. Betrieb

- Platzieren Sie Lebensmittel auf das Brett, um mit dem Schneiden zu beginnen.
- Verwenden Sie geeignete Küchenwerkzeuge, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Schneiden Sie in passende Stücke, um die Sicherheit zu gewährleisten und ein Verrutschen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach jedem Gebrauch: Spülen Sie das Schneidebrett mit heißem Wasser und Spülmittel ab.
- Desinfektion: Durch pulsierendes Kochen für mindestens 1 Minute können Bakterien abgetötet werden.
- Trocknen: Lassen Sie es an der Luft trocknen oder trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch ab.
- Lagerung: Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Schneidebrett wackelt: Überprüfen Sie, ob die Fläche, auf der es steht, eben ist.
- Verfärbungen: Sollten Verfärbungen auftreten, können diese durch gründliches Reinigen verringert werden.
- Risse oder Beschädigungen: Bei sichtbaren Rissen oder Beschädigungen sollte das Schneidebrett nicht mehr verwendet werden und ersetzt werden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffe. Wenn das Produkt nicht mehr einsatzfähig ist, stellen Sie sicher, dass es umweltgerecht verteilt oder recycelt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank für Ihre Wahl von GGM Gastro. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch Ihres Schneidebretts FKPRT76.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 700x600mm Rood - FKPRT76

1. Algemeen

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Snijplank voor Werktafel. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het veilig en efficiënt bereiden van voedsel. De snijplank biedt een stevige en hygiënische werkruimte, zodat u met vertrouwen kunt koken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor zijn bedoelde doel: het snijden en prepareren van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlak en stabiel oppervlak wordt geplaatst om schuiven of omvallen te voorkomen.
- Gebruik scherpe messen en gereedschappen met voorzichtigheid om verwondingen te vermijden.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Bewaar de snijplank op een droge plek en vermijd blootstelling aan extreme temperaturen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 700 x 600 mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Rood
- Geschikt voor professioneel gebruik
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Temperaturebestendig: Tot 80°C

4. Setup en Installatie

1. Haal de snijplank uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de snijplank op een vlakke en stevige werktafel of aanrecht.
3. Zorg ervoor dat de snijplank helder en veilig toegankelijk is voor gebruik.
4. Indien nodig, gebruik een antislipmat onder de snijplank voor extra stabiliteit.

5. Gebruik

- Begin met het schoonmaken van de snijplank vóór gebruik.
- Plaats de ingrediënten die u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes en snijd in een gecontroleerde en veilige beweging.
- Vergeet niet de snijplank regelmatig te draaien voor een optimale snijervaring.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Spoel de snijplank af na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor een grondige reiniging, plaats de snijplank in de vaatwasser.
- Controleer regelmatig op hoogtepunten of scheurtjes en vervang de plank indien nodig.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.
 - Oplossing: Controleer of de ondergrond stabiel is of gebruik een antislipmat.
- Probleem: Snijplank vertoont slijtage of schade.
 - Oplossing: Inspecteer regelmatig en vervang bij ernstige schade.

8. Afvoer

- Dit product kan gerecycled worden. Zorg ervoor dat u het op de juiste manier afvoert volgens lokale richtlijnen voor kunststofafval.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of technische 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 Corte para Mesa de Trabajo 700x600mm Rojo FKPRT76

1. Información General

Gracias por adquirir la Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 700x600mm en color rojo. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una superficie de trabajo duradera y segura para la preparación de alimentos en entornos comerciales. Asegúrese de seguir todas las instrucciones y advertencias de este manual para garantizar un uso seguro y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Esta tabla de corte está diseñada exclusivamente para su uso en la preparación de alimentos.
- Mantenga la tabla de corte limpia y desinfectada para evitar contaminaciones cruzadas.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas.
- Evite utilizar utensilios de corte afilados que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Asegúrese de colocar la tabla sobre una superficie plana y estable para evitar deslizamientos o caídas.
- No use productos de limpieza abrasivos que puedan rayar la superficie.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 700x600mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Uso: Comercial, para la preparación de alimentos
- Resistencia: A temperaturas de hasta 80°C
- Antideslizante: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de corte de su embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Coloque la tabla en una superficie de trabajo plana y estable.
3. Asegúrese de que la tabla esté limpia antes de su primer uso.
4. No es necesario ningún tipo de ensamblaje, ya que el producto está listo para usar.

5. Operación

- Utilice la tabla para cortar, picar o preparar alimentos.
- Asegúrese de usar cuchillos y utensilios de cocina adecuados para evitar daños a la superficie.
- Para evitar contaminaciones, utilice diferentes tablas para diferentes grupos de alimentos (carne, verduras, etc.).

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de corte después de cada uso con agua caliente y jabón suave.
- Para desinfectar, puede utilizar una solución de agua y vinagre o un desinfectante de alimentos aprobado.
- Deje secar al aire antes de su almacenamiento.
- No lave en el lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla muestra signos de desgaste o daños, considere reemplazarla inmediatamente.
- Si encuentra que la superficie es resbaladiza, asegúrese de que esté limpia de residuos o humedad.

8. Eliminación

- Cuando ya no necesite la tabla de corte, elimínela de acuerdo con las normativas locales sobre desechos de plásticos.
- Recuerde que el polietileno es reciclable en muchas áreas, consulte su centro de reciclaje local.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Planche à découper pour table de travail 700x600mm (Rouge)

1. Informations Générales

La planche à découper pour table de travail mesure 700x600mm et est de couleur rouge. Elle est conçue pour un usage commercial dans les environnements de cuisine professionnels. Ce produit est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire ce manuel avant d'utiliser la planche à découper pour assurer une utilisation correcte et sécurisée.
- Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes nues.
- Toujours utiliser la planche sur une surface stable pour éviter tout glissement.
- Nettoyer la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Ne pas exposer la planche à des produits chimiques agressifs ou à des nettoyeurs abrasifs.
- Vérifiez régulièrement l'état de la planche et remplacez-la si elle est endommagée.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 700x600mm
- Couleur : Rouge
- Matériaux : Polyéthylène de haute densité
- Résistant aux chocs
- Antibactérien

4. Installation et Mise en Service

- Déballez soigneusement la planche à découper et retirez tout matériau d'emballage.
- Placez la planche sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'elle est complètement propre avant la première utilisation.
- Si nécessaire, vous pouvez fixer la planche avec des dispositifs antidérapants pour plus de sécurité.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau approprié pour découper les aliments sur la planche.
- Changez de planche si vous passez d'un aliment cru à un aliment cuit.
- Évitez d'utiliser des couteaux dentelés qui pourraient endommager la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez bien et laissez sécher à l'air.
- Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes pour éviter la déformation.
- Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez utiliser de l'eau de javel diluée, puis rincer abondamment.

7. Dépannage

- Si la planche présente des fissures ou des dommages, cessez de l'utiliser et remplacez-la immédiatement.
- Si des odeurs persistent après le nettoyage, faites tremper la planche dans une solution de bicarbonate de soude et d'eau, puis rincez.

8. Élimination

- Éliminez la planche usagée conformément aux réglementations locales sur le recyclage des plastiques.
- Ne pas jeter dans la nature.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez 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 da Lavoro 700x600mm Rosso

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo da lavoro 700x600mm rossa è progettata per fornire una superficie resistente e igienica per tutte le tue esigenze di preparazione degli alimenti. Realizzata con materiali di alta qualità, garantisce durabilità e affidabilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è progettato per la preparazione degli alimenti. Non utilizzare per altri scopi.
- Superficie: Assicurati che la superficie della tavola da taglio sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Maneggiamento: Utilizza guanti protettivi se desideri manipolare oggetti taglienti.
- Stoccaggio: Conserva la tavola in un luogo asciutto e fresco per evitare la crescita di batteri.
- Ispezione: Controlla regolarmente la tavola da taglio per segni di usura o danni; sostituisci se necessario.
- Pulizia: Seguire le istruzioni di pulizia per prevenire contaminazioni e garantire la sicurezza alimentare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 700x600 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Plastica PE
- Resistente agli urti: Sì
- Adatto per lavastoviglie: Sì
- Utilizzo: Specificamente progettato per l'uso in ambienti di ristorazione e per la preparazione di alimenti.

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
- Posizionare la tavola su una superficie di lavoro piana e stabile.
- Assicurarsi che sia allineata e che non ci siano spazi tra la tavola e la superficie di lavoro.
- Per una maggiore stabilità, è possibile utilizzare cassetti antiscivolo se disponibili.

5. Operazione

- Posizionare gli ingredienti da preparare sulla tavola da taglio.
- Utilizzare coltelli appropriati e mantenere la vigilanza durante il taglio per evitare incidenti.
- Se si utilizza la tavola per alimenti crudi e verdi, si consiglia di avere tavole separate per evitare la contaminazione incrociata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la tavola da taglio con acqua calda e detergente.
- È consigliato un lavaggio a mano per preservare la qualità del materiale, sebbene sia adatta per la lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Applicare olio minerale occasionalmente per mantenere la tavola in buone condizioni, se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Evidente usura o danni: Sostituire la tavola da taglio se presenta segni di danneggiamento.
- Difficoltà di pulizia: Utilizzare una spugna abrasiva per rimuovere macchie ostinate, evitando prodotti chimici aggressivi.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto negli scarichi domestici.
- Smaltire secondo le normative locali riguardanti il materiale plastico. Riciclare quando possibile.

9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.