

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: FKPRT86

Cutting board for work table - 800x600mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board for Work Table 800x600mm Red FKPRT86

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board for your kitchen needs. This product is designed for professional use, providing a durable and hygienic surface for food preparation. Its bright red color helps to designate specific usage, reducing the risk of cross-contamination.

2. Safety Information

- Always ensure the cutting board is placed on a stable and level surface to prevent slipping during use.
- Do not use the cutting board for tasks that can cause damage, such as cutting through bones or frozen items.
- Avoid exposing the board to extreme heat or flame.
- Regularly inspect the cutting board for signs of wear or damage. Replace if necessary.
- Clean the board before and after each use to maintain hygiene.
- Store the cutting board in a dry location to prevent mold and bacteria growth.

3. Product Specifications

- Model: FKPRT86
- Dimensions: 800 mm x 600 mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 3.5 kg

4. Setup and Installation

1. Unbox the cutting board and remove any protective packaging.
2. Ensure the area where the cutting board will be placed is clean and dry.
3. Place the cutting board on a stable work table.
4. Test the stability by pressing down on the board; it should remain securely in place. If it slides, consider using non-slip pads underneath.

5. Operation

To use the cutting board, simply place it on your work table and begin food preparation. For optimum results, designate the red cutting board for raw meat or poultry to avoid cross-contamination with other food products.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the cutting board with warm, soapy water and a soft sponge.
- Rinse thoroughly with clean water to remove all soap residues.
- For deeper sanitizing, use a diluted bleach solution or a food-safe sanitizing solution.
- Allow the board to air dry completely before storing it to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- If the cutting board is warping, ensure it is stored flat and away from direct sunlight or heat sources.
- Persistent odors can be eliminated by scrubbing with a solution of baking soda and water.
- If the board is stained, a mixture of vinegar and water can be used to help remove discoloration.

8. Disposal

When the cutting board reaches the end of its life and cannot be reused, dispose of it according to local regulations for plastic recycling.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and commitment to quality kitchenware with GGM Gastro.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 800x600mm Rot

1. Allgemeine Informationen

Das Schneidebrett für den Arbeitstisch misst 800x600mm und ist in der auffälligen Farbe Rot erhältlich. Es ist für die Verwendung in der Gastronomie und im Lebensmittelbereich konzipiert und gewährleistet eine hygienische und sichere Schnittfläche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist, um das Risiko eines Verrutschens zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit hitzebeständigen Oberflächen, um Verfärbungen und Beschädigungen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmel und Bakterienbildung zu verhindern.
- Bei sichtbaren Beschädigungen oder Verformungen ist das Produkt sofort zu entsorgen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Maße: 800 x 600 mm
- Material: Hochwertiges, langlebiges Kunststoffmaterial
- Farbe: Rot
- Verwendung: Gastronomie, Lebensmittelzubereitung
- Temperaturbeständigkeit: Bis 90°C
- Reinigung: Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch, auf dem das Schneidebrett verwendet wird, stabil und sauber ist.
- Der Untergrund muss eben sein.
- Platzieren Sie das Brett einfach auf der Fläche, wo es zum Schneiden verwendet werden soll.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob das Brett sicher und stabil platziert ist.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie spezielle Schneidwerkzeuge, um die Oberfläche des Brettes zu schonen.
- Achten Sie darauf, dass das Brett nach dem Benutzen gründlich gereinigt wird, um Hygiene zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung an der Luft trocknen und stellen Sie sicher, dass keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder schweren Kratzern: Brett nicht mehr verwenden und gemäß den Entsorgungsrichtlinien entsorgen.
- Bei Verfärbungen oder Gerüchen: Brett gründlich reinigen oder gegebenenfalls ersetzen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Das Produkt sollte nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 800x600mm Rood (FKPRT86)

1. Algemene Informatie

De snijplank voor werktafels met afmetingen 800x600mm in de kleur rood is ontworpen voor professioneel gebruik in horeca en commerciële keukens. Deze snijplank is ideaal voor het snijden van vlees, groenten en andere ingrediënten, en helpt bij het behoud van een hygiënische werkplek.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het beoogde doel volgens deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank stabiel ligt tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik altijd een scherp, geschikt mes voor het snijden om schade aan de plank en verwondingen te voorkomen.
- Houd de plank schoon en vrij van voedselresten om besmetting te voorkomen.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen en scherpe voorwerpen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 800x600mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Gewicht: 3,5 kg
- Veilig voor gebruik in de vaatwasser

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond zoals een werktafel.
- Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en vrij van vet of andere substanties is om te voorkomen dat de plank verschuift.
- Indien nodig, gebruik antislipmatten onder de plank voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Voor het beste resultaat, gebruik de snijplank in combinatie met een scherp mes.
- Snijd ingrediënten voorzichtig en controleer regelmatig de staat van de snijrand van uw mes.
- Na gebruik, laat de snijplank niet in direct zonlicht liggen om verkleuring te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- De snijplank kan veilig in de vaatwasser worden gereinigd.
- Inspecteer de plank regelmatig op tekenen van slijtage en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als de snijplank ongelijk ligt, controleer dan of de ondergrond vlak is.
- Bij verkleuring na langdurig gebruik, overweeg dan om de plank te vervangen om hygiënische redenen.
- Neem contact op met de klantenservice bij vragen of klachten over het product.

8. Verwijdering

- Deze snijplank kan gerecycled worden. Controleer de lokale richtlijnen voor kunststof afvalverwerking.
- Gooi de plank niet bij normaal afval weg, maar zorg voor een milieuvriendelijke verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

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 800x600mm Roja - FKPRT86

1. Información General

La Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo de 800x600mm en color rojo es un accesorio esencial para cualquier cocina profesional. Está diseñada para ofrecer un área de corte higiénica y resistente, ideal para todo tipo de preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es únicamente para uso comercial en entornos de cocina. No debe ser utilizado para fines no alimentarios.
- Superficie: Asegúrese de que la superficie de la mesa de trabajo sea estable antes de colocar la tabla.
- Cuchillos: Utilice cuchillos adecuados para evitar daños en la tabla y lesiones personales.
- Inspección: Revise la tabla regularmente para detectar cualquier signo de desgaste o daño. Si la tabla presenta cortes profundos o signos de deterioro, reemplácela inmediatamente.
- Limpieza: Limpie la tabla después de cada uso para evitar la contaminación cruzada de alimentos.
- Almacenamiento: Almacene la tabla en un lugar seco y fresco, evitando la exposición directa al sol.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: FKPRT86
- Dimensiones: 800mm x 600mm
- Color: Rojo
- Material: Polipropileno
- Resistente a altas temperaturas: Sí
- Uso recomendado: Alimentos
- Aprobación sanitaria: Cumple con las normativas de seguridad alimentaria de la UE.

4. Instalación y Montaje

1. Preparación: Limpie la superficie donde se va a colocar la tabla de cortar.
2. Colocación: Coloque la tabla firmemente sobre la mesa de trabajo. Asegúrese de que esté nivelada y estable.
3. Sujeción: Si es necesario, utilice ganchos o sujeciones para mantener la tabla en su lugar durante el uso.

5. Operación

- Utilice la tabla de cortar para todas sus necesidades de preparación de alimentos.
- Asegúrese de utilizar una superficie de corte adecuada y cuchillos que no dañen el material.
- Cambie de área de corte para evitar la contaminación cruzada de diferentes tipos de alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Enjuague y deje secar completamente antes de almacenarla.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se desliza durante el uso.
Solución: Asegúrese de que la superficie de la mesa de trabajo sea estable y plana.
- Problema: La superficie de la tabla presenta cortes profundos.
Solución: Considere reemplazar la tabla para evitar riesgos de contaminación.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de residuos. Por favor, recíclelo en el contenedor adecuado si es posible.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

Gracias por elegir nuestra Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Planche à découper pour table de travail 800x600mm Rouge

1. Informations générales

Félicitations pour votre achat de la planche à découper pour table de travail 800x600mm Rouge. Ce produit est conçu pour fournir une surface de coupe hygiénique et durable, idéale pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et domestiques. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la planche à découper.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement la planche à découper pour les aliments.
- Ne placez pas la planche à découper sur une surface chaude ou près d'une source de chaleur.
- Évitez d'utiliser des couteaux à lame dentelée qui pourraient endommager la surface.
- Nettoyez la planche immédiatement après utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Inspectez régulièrement la planche pour détecter les fissures ou les dommages. Ne pas utiliser si endommagée.
- Gardez hors de portée des enfants lorsque non supervisée.

3. Présentation du produit et spécifications

- DIMENSIONS : 800 x 600 mm
- MATÉRIAU : Polypropylène
- COULEUR : Rouge
- POIDS : 3,5 kg
- USAGE : Conçu pour des environnements professionnels et domestiques
- CARACTÉRISTIQUES : Résistant aux chocs, surface lisse, facile à nettoyer

4. Installation et mise en place

- Déballez la planche à découper et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez la planche sur une surface de travail plane et stable. Assurez-vous qu'elle est propre et sèche avant l'utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, positionnez la planche à découper à hauteur de taille pour réduire la fatigue pendant la coupe.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau propre et bien aiguisé pour couper vos aliments.
- Pour éviter les contaminations, utilisez différentes zones de la planche pour différents types d'aliments (viande, légumes, etc.).
- Une fois la découpe terminée, passez à l'étape de nettoyage.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la planche à découper après chaque utilisation à l'eau chaude savonneuse.
- Pour une désinfection supplémentaire, utilisez une solution de vinaigre ou un désinfectant alimentaire.
- Laissez sécher complètement à l'air pour éviter le développement de bactéries.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de brosses rugueuses qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Si des fissures ou des éraflures apparaissent, cessez immédiatement d'utiliser la planche.
- En cas de ressemblance d'odeurs étranges, un nettoyage approfondi peut être nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations en matière de recyclage de votre région.
- Si la planche est irréparable, contactez un centre de recyclage approprié.

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: Tavoletta da Taglio per Banco di Lavoro 800x600mm Rossa

1. Informazioni Generali

La tavoletta da taglio per banco di lavoro è un accessorio essenziale per ogni cucina professionale. Progettata per garantire durabilità e praticità, è realizzata in materiale di alta qualità, resistente a macchie e usura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi alimentari.
- Evitare di utilizzare utensili da taglio con punte o bordi affilati per prevenire lesioni.
- Non esporre la tavoletta a temperature elevate o al fuoco.
- Pulire la tavoletta immediatamente dopo l'uso per evitare contaminazioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Controllare regolarmente la tavoletta per segni di usura o danni.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 800x600mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20mm
- Resistente agli urti e agli agenti chimici
- Superficie antiscivolo

4. Installazione e Setup

1. Scegliere una superficie di lavoro piana e stabile per posizionare la tavoletta.
2. Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta.
3. Posizionare la tavoletta da taglio nel punto desiderato sul banco di lavoro.
4. Verificare la stabilità della tavoletta.

5. Operazione

- Utilizzare forbici, coltelli o altri utensili da cucina su di essa.
- Assicurarsi di fare tagli appropriati in base al tipo di alimento per evitare contaminazioni incrociate.
- Seguire sempre le pratiche di igiene di base e lavarsi le mani prima e dopo l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavoletta da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia profonda, utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per non danneggiare la superficie.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire la proliferazione di batteri.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Superficie danneggiata o graffiata
Soluzione: Sostituire la tavoletta se presenta segni di usura evidenti.
- Problema: Scivolamento durante l'uso
Soluzione: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta o utilizzare un tappetino antiscivolo.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. La tavoletta è realizzata in materiale riciclabile. Si consiglia di smaltire il prodotto in centri di raccolta per materiali plastici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania