

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: FKPRT87

Cutting board for work table - 800x700mm - 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 800x700mm - Red

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This cutting board is designed for professional use in commercial kitchens, providing a durable and hygienic surface for food preparation. The dimensions of the board are 800x700mm, making it suitable for various culinary tasks.

2. Safety Information

To ensure safe usage of the cutting board, please adhere to the following safety guidelines:

- **Work Surface:** Always ensure the cutting board is placed on a clean, stable, and dry work surface.
- **Sharp Instruments:** Use only recommended knives and utensils. Handle all sharp objects with care to prevent accidents.
- **Food Safety:** Regularly check the cutting board for signs of wear and tear. Do not use it if it shows deep cuts or serious damage, which can harbor bacteria.
- **Heat Resistance:** Keep the cutting board away from direct heat sources and hot cookware to prevent warping or melting.
- **Cleaning and Sanitizing:** Clean the cutting board thoroughly after each use. Use appropriate food-safe cleaners to ensure a sanitized surface.
- **Children:** Keep the cutting board out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- **Model:** FKPRT87
- **Dimensions:** 800mm x 700mm
- **Color:** Red
- **Material:** High-density polyethylene
- **Weight:** 7.5 kg
- **Temperature Resistance:** Up to 90°C

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cutting board from its packaging, ensuring not to damage the surface.
2. **Placement:** Position the cutting board on a stable, flat work table, ensuring that it is securely fitted and does not rock.
3. **Securing:** If necessary, use non-slip mats underneath the cutting board for added stability during use.
4. **Inspection:** Check the surface for any signs of damage before first use.

5. Operation

- Begin using the cutting board by placing your food items securely on its surface.
- Always use a clean knife or cutting utensil specific to the type of food item being prepared.
- Avoid using excessive force or pressure to safeguard the integrity of the cutting board.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after every use with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly with clean water.
- For deeper sanitizing, especially after cutting raw meat or poultry, use a bleach solution (1 tablespoon of bleach in 1 gallon of water) and rinse thoroughly.
- Store the cutting board in a cool, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- **Warping:** If the board warps, place it in a cool, dry area away from heat for several days.
- **Stains/Discoloration:** Use a mixture of baking soda and water to create a paste. Apply gently to stains and rinse afterward.
- **Knicks and Cuts:** If you notice deep cuts, consider replacing the board as it may not provide a hygienic surface anymore.

8. Disposal

When the cutting board has reached the end of its lifespan and cannot be reused or repaired:

- **Material Disposal:** Check local regulations for the disposal of high-density polyethylene products.
- **Environmental Concerns:** Dispose of the cutting board in designated recycling or waste bins, ensuring it is separated from general waste if possible.

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 choosing GGM Gastro. Enjoy your professional food preparation experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett für Arbeitstische 800x700mm Rot (FKPRT87)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts für Arbeitstische! Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine hygienische und bequeme Arbeitsfläche für die Lebensmittelzubereitung zu bieten. Es ist langlebig, robust und leicht zu reinigen.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Schneidebrett ist ausschließlich für die Verwendung in Küchen und zur Lebensmittelzubereitung vorgesehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen, sauberen Oberfläche platziert wird, um ein Verrutschen während der Benutzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Messer, die für das Schneiden von Lebensmitteln geeignet sind.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
- Lassen Sie Kinder nicht ohne Aufsicht mit dem Produkt arbeiten.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Bretts mit offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Bei Beschädigungen des Brettes ist der Gebrauch sofort einzustellen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produktname: Schneidebrett für Arbeitstische

Farbe: Rot

Abmessungen: 800 x 700 mm

Material: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff

Temperaturbeständigkeit: Bis 80 °C

Anwendung: Ideal für die Küchenarbeit, Lebensmittelzubereitung

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf der das Schneidebrett platziert wird, sauber und trocken ist.
- Legen Sie das Brett flach auf die Tischoberfläche. Vergewissern Sie sich, dass es stabil steht und nicht wackelt.
- Bei Bedarf verwenden Sie rutschfeste Matten unter dem Brett, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett, um Lebensmittel sicher zu schneiden, zu hacken und zu portionieren.
- Wechseln Sie zwischen verschiedenen Lebensmitteln, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Verwenden Sie separate Bretter für rohe und gekochte Lebensmittel, wenn möglich.
- Achten Sie darauf, das richtige Werkzeug zum Schneiden zu verwenden, um das Material des Brettes nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch das Brett sofort reinigen, um Hygiene zu gewährleisten.
- Waschen Sie das Brett mit warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungswerkzeuge, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocken Sie das Brett nach der Reinigung gründlich ab und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Wenn das Schneidebrett Risse oder Verfärbungen aufweist, ersetzen Sie es sofort.
- Bei Problemen mit der Rutschfestigkeit, stellen Sie sicher, dass die Unterlage sauber und trocken ist.
- Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt für die Wiederverwertung vorbereitet ist, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 800x700mm Rood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 800x700mm in rood. Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens, en biedt een stevige en duurzame oppervlak voor het voorbereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor zijn bedoelde doel.
- Zorg ervoor dat de plank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt tijdens gebruik om te voorkomen dat deze verschuift.
- Vermijd het gebruik van scherpe of zware voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank regelmatig om de kans op bacteriegroei te minimaliseren.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of gereedschappen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage en vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 800x700 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: HDPE (High-Density Polyethylene)
- Gewicht: 5 kg
- Hittebestendigheid: Tot 70°C
- Geschikt voor gebruik in professionele omgevingen

4. Setup en Installatie

- Kies een stevige en vlakke ondergrond voor de snijplank.
- Zorg ervoor dat de oppervlakte schoon en droog is voordat u de snijplank plaatst.
- Plaats de snijplank op de gewenste werktafel of oppervlak.
- Controleer of de snijplank stevig blijft liggen en niet verschuift tijdens gebruik.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik een scherp mes of snijgereedschap voor optimale prestaties.
- Snijd voorzichtig en behoud controle over het snijgereedschap om letsel te voorkomen.
- Vermijd het snijden van bevroren of harde voedingsmiddelen om schade aan de snijplank te voorkomen.

6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en milde afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek voor het reinigen.
- Voor regelmatig onderhoud kunt u de snijplank desinfecteren met een oplossing van azijn en water.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen op een schone ondergrond.
- Vermijd het reinigen in de vaatwasser om beschadiging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Indien de snijplank begint te slijten of te schaden, stop dan met het gebruik en overweeg vervanging.
- Bij hardnekkige vlekken kan een mengsel van baking soda en water helpen om deze te verwijderen.
- Als de snijplank blijft verschuiven, controleer dan of de ondergrond volledig vlak en schoon is.

8. Verwijdering

- Wanneer de snijplank aan vervanging toe is, zorg ervoor dat u deze op een verantwoorde manier verwijdert.
- HDPE is recyclebaar, dus breng de snijplank naar een lokale recyclingfaciliteit indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of 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: Tablero de Corte para Mesa de Trabajo 800x700mm Roja

1. Información General

El tablero de corte para mesa de trabajo de 800x700mm está diseñado para proporcionar una superficie duradera y antideslizante para preparar alimentos. Ideal para uso en cocinas comerciales y áreas de manipulación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este tablero de corte debe ser utilizado exclusivamente para cortar y preparar alimentos.
- Superficie: Asegúrese de que el tablero esté seco y limpio antes de su uso para evitar accidentes.
- Cuchillos: Utilizar solo cuchillos diseñados para uso en cocina. Mantenga los cuchillos afilados para reducir la fuerza necesaria al cortar.
- Temperaturas Altas: No exponga el tablero a temperaturas extremas o fuego directo.
- Limpieza: Limpie el tablero después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Grietas: Inspeccione regularmente el tablero en busca de grietas o daños. No use el tablero si presenta daños visibles.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 800 mm x 700 mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Características: Antideslizante, resistente a impactos, fácil de limpiar y desinfectar.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el tablero de su embalaje.
2. Coloque el tablero de corte en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la superficie donde se colocará el tablero esté limpia y seca.
4. Verifique que no haya ningún objeto que pueda causar inestabilidad.
5. Sujete el tablero en su lugar para evitar que se deslice durante su uso.

5. Operación

- Utilice el tablero de corte como superficie principal para preparar alimentos.
- Asegúrese de utilizar utensilios de cocina adecuados.
- Cambie entre diferentes tablas si se trabaja con varios tipos de alimentos para prevenir la contaminación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tablero con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para una desinfección adicional, utilice una solución de cloro diluido (1 cucharadita de blanqueador por 1 litro de agua).
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o cuchillas que puedan rayar la superficie.
- Almacene en un lugar seco para prevenir la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Grietas o daños visibles: Reemplace el tablero.
- Superficie resbaladiza: Asegúrese de que el tablero esté limpio y seco.
- Olores persistentes: Limpie el tablero y desinfecte con una solución adecuada.

8. Eliminación

El tablero debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales para residuos de plásticos. Asegúrese de reciclar si es posible.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Planche à découper pour table de travail 800x700mm Rouge

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail de 800x700mm en rouge. Ce produit est conçu pour les environnements de cuisine professionnels et domestiques, offrant une surface durable et hygiénique pour la préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser la planche à découper sur une surface stable.
- Ne pas laisser la planche à découper à la portée des enfants sans supervision.
- Ne pas utiliser pour couper des aliments très chauds ou congelés.
- Nettoyer la planche après chaque usage pour éviter la contamination croisée.
- Vérifier régulièrement l'état de la planche. En cas de fissures ou d'usures importantes, remplacer le produit.
- Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs pour le nettoyage.

3. Présentation et spécifications du produit

- Dimensions : 800 x 700 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Couleur : Rouge
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 70°C
- Caractéristiques : Antidérapante, facile à nettoyer

4. Installation et configuration

1. Retirer la planche de découpe de son emballage.
2. Choisir une surface stable et propre pour la placer.
3. Assurez-vous que la planche est posée sur une surface plane pour éviter tout glissement.
4. Vérifiez que la planche est correctement positionnée avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

Placez les aliments sur la planche à découper pour les trancher, hacher ou préparer. Utilisez des ustensiles appropriés pour préserver l'intégrité de la surface de la planche.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un désinfectant alimentaire approprié.
- Ne pas utiliser de draines abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Ranger la planche dans un endroit sec et propre pour éviter la contamination.

7. Dépannage

- Si la planche glisse pendant l'utilisation, assurez-vous qu'elle est placée sur une surface stable.
- En cas de décoloration ou d'odeur persistante, un nettoyage en profondeur avec un désinfectant peut être nécessaire.
- Si la planche présente des signes de fissures, il est recommandé de la remplacer pour des raisons de sécurité.

8. Élimination

En fin de vie, débarrassez-vous de la planche à découper conformément aux réglementations locales sur les plastiques. Ne pas jeter dans les déchets généraux.

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

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo di lavoro 800x700mm rossa è progettata per un uso professionale in ambienti di ristorazione e cucina. Realizzata in materiale resistente, offre una superficie sicura e igienica per la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare la tavola solo per il taglio e la preparazione degli alimenti. Non utilizzare per scopi non previsti.
- **Manutenzione:** Pulire regolarmente per evitare contaminazioni.
- **Superficie Antiscivolo:** Assicurarsi che la tavola sia posizionata su una superficie stabile per evitare che scivoli durante l'uso.
- **Tagli Saldamente Sostenuti:** Non esercitare una pressione eccessiva sulla tavola mentre si taglia.
- **Conservazione:** Riporre la tavola in un luogo asciutto e fresco, lontano dalla luce diretta del sole.
- **Verifica Danni:** Controllare regolarmente la tavola per crepe o danneggiamenti che potrebbero compromettere la sicurezza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni:** 800 x 700 mm
- **Colore:** Rosso
- **Materiale:** Polietilene ad alta densità (HDPE)
- **Resistente ai Graffi:** Sì
- **Impatto e Calore:** Buona resistenza
- **Idoneità al Contatto Alimentare:** Sì
- **Facilità di Pulizia:** Superficie liscia per una pulizia semplice

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
2. Posizionare la tavola su un piano stabile e asciutto.
3. Assicurarsi che la superficie sotto la tavola sia pulita e priva di detriti per garantire stabilità.
4. Controllare che la tavola non sia danneggiata prima dell'uso.

5. Operazione

- Utilizzare coltelli affilati per un taglio ottimale.
- Versare o posizionare gli alimenti da tagliare al centro della tavola per bilanciare il peso.
- Non utilizzare la tavola per alimenti caldi è sconsigliato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti chimici aggressivi.
- Sterilizzare occasionalmente con una soluzione di acido acetico o disinfettante per alimenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** La tavola si muove durante l'uso.
Soluzione: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e che la tavola sia posizionata correttamente.
- **Problema:** Danni o crepe sulla superficie.
Soluzione: Interrompere l'uso immediatamente e sostituire la tavola.

8. Smaltimento

Smaltire la tavola da taglio in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non disperdere il prodotto nell'ambiente. Riciclare ove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania