



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: FKPRT88

Cutting board for work table - 800x800mm - 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 800x800mm - Red (FKPRT88)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cutting Board for Work Table (800x800mm, Red). This product is designed for professional kitchen environments to ensure safe and effective food preparation. Please read this manual thoroughly before use to ensure the safety and longevity of your product.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping.
- Ensure the cutting board is clean and sanitized before food preparation to avoid cross-contamination.
- Avoid cutting raw meats and vegetables on the same surface without proper cleaning.
- Inspect the cutting board regularly for signs of wear or damage. Replace if any cracks or deep cuts appear.
- Do not expose the board to extreme heat sources, as this may warp or damage the material.
- Keep the cutting board out of reach of children when not in use.

3. Product Specifications

- Material: Polyethylene
- Dimensions: 800mm x 800mm
- Colour: Red
- Thickness: 20mm
- Weight: 5.0 kg
- Food Safety: Compliant with EU regulations
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from packaging.
- Place the cutting board on a stable surface, ensuring it is secure and level.
- If desired, use rubber mats or grips underneath to provide additional stability.
- The cutting board is ready for use. Ensure it is cleaned and sanitized before food preparation.

5. Operation

To use the cutting board effectively:

- Always use proper cutting utensils to prevent damage to the surface.
- For best practices, designate specific boards for specific types of food (e.g., raw meat, vegetables) to avoid cross-contamination.
- Clean the board between uses, especially after handling raw foods.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with hot, soapy water after each use.
- For disinfection, soak the board in a solution of diluted bleach or vinegar for a few minutes.
- The cutting board is dishwasher safe; place it on the top rack for washing.
- Store the board in a cool, dry place to prolong its lifespan. Avoid stacking heavy objects on top of it.

7. Troubleshooting

- If the board shows signs of wear (cracks, deep cuts), discontinue use and replace it.
- In case of discoloration, clean the board with a mild abrasive cleaner suitable for plastics.
- Should the board warp, please check that it is stored flat and not subjected to heat.

8. Disposal

When the cutting board has reached the end of its life cycle, ensure proper disposal:

- Check for local recycling programs for plastics.
- If not recyclable, dispose of it in accordance with local waste management rules.

9. Contact

For more information or 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 products, ensuring quality and safety in your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstisch 800x800mm rot (FKPRT88)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Schneideplatte für Arbeitstische. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Effizienz und Sicherheit in Ihrer Küche oder Ihrem Arbeitsbereich zu gewährleisten. Die Schneideplatte dient nicht nur als hygienische Oberfläche zum Schneiden und Vorbereiten von Lebensmitteln, sondern ist auch strapazierfähig und langlebig.

2. Sicherheitsinformationen

- Die Schneideplatte ist nur für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder Gegenständen.
- Benutzen Sie scharfe Messer mit Vorsicht, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Platte regelmäßig, um Bakterienwachstum zu verhindern.
- Bei Rissen oder anderen Beschädigungen verwenden Sie die Platte nicht mehr und ersetzen Sie sie sofort.
- Bewahren Sie die Schneideplatte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 800mm x 800mm
- Material: HDPE (hochdichtes Polyethylen)
- Farbe: Rot
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 100°C
- Reinigungshinweis: Spülmaschinenfest
- Betriebstemperatur: Für den Einsatz bei Raumtemperatur geeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Arbeitstisch oder Küchentisch zur Platzierung der Schneideplatte.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und trocken ist.
3. Optional: Verwenden Sie rutschfeste Unterlagen, um die Schneideplatte zu sichern und ein Verrutschen während der Nutzung zu verhindern.
4. Legen Sie die Schneideplatte auf die Oberfläche und bestätigen Sie, dass sie fest sitzt.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit der Vorbereitung Ihrer Zutaten direkt auf der Schneideplatte.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Schneiden immer von sich weg schneiden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, die die Oberfläche der Schneideplatte nicht beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßige Abnutzung oder Beschädigungen und ersetzen Sie die Schneideplatte bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Schneideplatte nicht sauber wird, überprüfen Sie die Reinigungsmethode und verwenden Sie gegebenenfalls stärkere Reinigungsmittel.
- Bei Rissen oder Verfärbungen sollte die Plattenoberfläche nicht mehr verwendet werden, und die Platte ist sofort auszutauschen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, dass die Entsorgung umweltgerecht erfolgt.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Schneideplatte.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 800x800mm - Rood (FKPRT88)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horecagelegenheden. De snijplank van 800x800mm biedt een ruime en veilige ondergrond voor het bereiden van voedsel. Het vervaardigde materiaal is duurzaam en eenvoudig te reinigen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Vermijd het gebruik op ongelijkmatige of instabiele oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de snijplank tijdens gebruik stevig ligt en niet kan verschuiven.
- Controleer de snijplank regelmatig op schade of slijtage. Bij beschadigingen mag de snijplank niet meer gebruikt worden.
- Scherpe voorwerpen moeten voorzichtig worden behandeld om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 800 x 800 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Vaatwasmachinebestendig polyethyleen
- Gewicht: 10 kg
- Geschikt voor temperaturen van -40°C tot +80°C
- CE-gekeurd

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond, zoals een werktafel.
2. Zorg ervoor dat de oppervlakte schoon en droog is voordat u de snijplank plaatst.
3. Gebruik indien nodig antislipmatten onder de snijplank om beweging te voorkomen.
4. Controleer of de snijplank stevig ligt en niet wiebelt.

5. Gebruik

- Gebruik de snijplank voor het snijden van vlees, groenten en andere voedingsmiddelen.
- Vermijd het gebruik van de snijplank op warme oppervlakken of in de buurt van open vuur.
- Voor optimaal gebruik, gebruik een scherp mes en werk met een stevige hand.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor een grondige reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden geplaatst.
- Controleer regelmatig op krassen of beschadigingen en schuur kleine oneffenheden glad met een fijn schuurpapier.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank beweegt tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stevige ondergrond ligt. Overweeg antislipmatten te gebruiken.
- Probleem: Vlekken blijven na schoonmaken.
Oplossing: Gebruik een mengsel van zuurstofbleekmiddel en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvalverwerking

Houd rekening met lokale regelgeving voor het afvoeren van kunststof producten. Indien de snijplank versleten is, kan deze gerecycled worden als kunststof afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 800x800mm Roja FKPRT88

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 800x800mm Roja FKPRT88. Este producto está diseñado para uso profesional en cocinas comerciales y gastronómicas, ofreciendo durabilidad y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta tabla de corte está destinada únicamente para el corte de alimentos. No utilice la tabla para otros propósitos.
- **Tiempos de Uso:** Evite el contacto prolongado con líquidos o alimentos ácidos que puedan dañar la superficie.
- **Manejo de Cuchillos:** Use siempre cuchillos afilados para evitar deslizamientos. Mantenga la tabla en una superficie estable durante el uso.
- **Limpieza:** Limpie la tabla después de cada uso para evitar la contaminación cruzada de alimentos.
- **Almacenamiento:** Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- **Dimensiones:** 800mm x 800mm
- **Color:** Rojo
- **Material:** Polipropileno de alta calidad
- **Resistencia a Temperaturas:** Hasta 70°C
- **Antideslizante:** Superficie con propiedades antideslizantes para una mayor seguridad durante el uso.
- **Aprobaciones Sanitarias:** Cumple con las normativas de seguridad alimentaria.

4. Instalación y Configuración

- **Colocación:** Coloque la tabla en una superficie plana y estable. Asegúrese de que la mesa de trabajo sea robusta.
- **Fijación:** Si es necesario, utilice un sistema de anclaje (no incluido en el paquete) para asegurar la tabla y evitar movimientos durante su uso.
- **Comprobación:** Verifique que la tabla esté nivelada y no se mueva al aplicar presión.

5. Operación

- **Preparación:** Antes de cortar, asegúrese de que la tabla esté limpia. Utilice utensilios adecuados y un cuchillo afilado.
- **Técnica de Corte:** Realice cortes de manera controlada. No aplique fuerza excesiva para evitar deslizamientos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso. Evite productos químicos agresivos.
- **Desinfección:** Use una solución de vinagre o lejía diluida para desinfectar la superficie periódicamente.
- **Almacenamiento:** Mantenga la tabla en un lugar limpio y seco. Evite apilar otros objetos pesados sobre ella.

7. Resolución de Problemas

- **Grietas o Daños:** Si nota grietas o daños en la superficie, retire la tabla de uso inmediato y reemplácela.
- **Deslizamiento:** Si la tabla se desliza, verifique que esté colocada en una superficie estable y antideslizante.

8. Eliminación

- **Materiales:** Este producto es reciclable. Asegúrese de seguir las regulaciones locales para la eliminación de plásticos.
- **Puntos de Recogida:** Consulte los puntos de recogida de reciclaje en su área para asegurar una eliminación adecuada.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos a través de:

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

Agradecemos su confianza en nuestros productos y esperamos que disfrute de su Tabla de Corte para Mesa de Trabajo FKPRT88.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Planche à Découper pour Table de Travail 800x800mm Rouge FKPRT88

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper Rouge FKPRT88. Ce produit est conçu pour répondre aux normes de sécurité les plus strictes afin de garantir une utilisation sûre et efficace dans votre cuisine professionnelle ou domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la découpe et à la préparation des aliments. Toute autre utilisation peut entraîner des risques de blessures ou des dommages.

- Stockage : Entrez la planche à découper dans un endroit sec et propre, loin de la chaleur directe ou de l'humidité pour éviter la déformation et la détérioration.

- Nettoyage : Nettoyez soigneusement après chaque utilisation avec un détergent doux et de l'eau chaude. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.

- Inspections : Vérifiez régulièrement la planche pour des fissures ou des dommages. Remplacez immédiatement si des défauts sont constatés.

- Avertissement : Ne pas utiliser cette planche pour des applications autres que celles prévues.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 800 x 800 mm

- Couleur : Rouge

- Matériau : Polypropylène

- Épaisseur : 15 mm

- Résistance à la Température : Supporte jusqu'à 90°C

- Poids : 4 kg

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez la planche à découper de son emballage.

2. Choix de l'emplacement : Placez-la sur une surface de travail plane et stable, loin du bord de la table.

3. Sécurisation : Si nécessaire, utilisez des supports antidérapants pour éviter tout glissement pendant l'utilisation.

4. Vérification : Assurez-vous que la planche est propre et exempte de tout résidu avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau approprié pour la découpe.

- Pour une découpe optimale, maintenez les aliments fermement avec une main et effectuez des mouvements de coupe avec l'autre main.

- Changez de face si une surface devient trop usée ou difficile à nettoyer.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse et rincez bien.

- Pour une désinfection en profondeur, utilisez une solution de vinaigre ou de bicarbonate de soude après le lavage.

- Séchez avec un chiffon propre. Évitez de laisser tremper la planche dans l'eau.

- Stockez-la à la verticale pour éviter la déformation.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse pendant l'utilisation.

Solution : Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche. Utilisez des supports antidérapants si nécessaire.

- Problème : Difficulté à nettoyer les taches.

Solution : Utilisez du vinaigre ou du bicarbonate de soude pour enlever les taches tenaces.

8. Élimination

- La planche à découper doit être éliminée conformément à la législation locale sur les déchets.

- Ne pas jeter dans les éléments recyclables si le matériau n'est pas recyclable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit et vous souhaitons une expérience agréable en cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Tavola da taglio per tavolo da lavoro 800x800mm - Rosso FKPRT88

1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Tavola da taglio per tavolo da lavoro 800x800mm in rosso. Questo prodotto è progettato per garantire un'esperienza di taglio sicura ed efficiente in cucine professionali e ambienti di lavoro del settore alimentare. Seguire attentamente le istruzioni riportate in questo manuale per massimizzare la sicurezza e l'efficienza del prodotto.

2. Informazioni sulla sicurezza

La sicurezza è la nostra massima priorità. Si prega di seguire le seguenti istruzioni:

- Utilizzare solo il prodotto per l'uso previsto, ovvero come superficie di taglio per alimenti.
- Non utilizzare la tavola da taglio su superfici che possano danneggiarne la base o la struttura.
- Assicurarsi che la superficie su cui si utilizza la tavola sia pulita e asciutta.
- Evitare di utilizzare utensili affilati che possano danneggiare la superficie della tavola.
- Non esporre il prodotto a fonti di calore eccessivo.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danni visibili al prodotto, non utilizzarlo e contattare l'assistenza clienti.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Nome del prodotto: Tavola da taglio per tavolo da lavoro 800x800mm - Rosso FKPRT88
- Dimensioni: 800mm x 800mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Leggerezza: Facile da manovrare
- Colore: Rosso
- Conforme alle normative HACCP per la sicurezza alimentare

4. Installazione e configurazione

1. Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
2. Assicurarsi che la superficie su cui si intende posizionare la tavola da taglio sia pulita e piana.
3. Posizionare la tavola da taglio nella posizione desiderata. È consigliabile utilizzare la tavola su un tavolo da lavoro stabile.
4. Verificare che non ci siano oggetti intralcianti sotto la tavola da taglio.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per preparare gli alimenti, assicurandosi sempre che gli utensili utilizzati siano adatti e in buone condizioni.
- Per una maggiore igiene, è consigliabile utilizzare una diversa tavola da taglio per ciascun tipo di alimento (es. carne, pesce, verdure).

6. Pulizia e manutenzione

- Pulire la tavola da taglio dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- È possibile utilizzare una soluzione disinfettante per garantire una sanificazione adeguata.
- Evitare di utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi che possano danneggiare la superficie.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la superficie della tavola da taglio presenta graffi o segni, ciò non compromette la funzionalità del prodotto, ma è consigliabile sostituirla se i danni sono eccessivi.
- In caso di difficoltà con l'installazione, contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, smaltire la tavola da taglio in conformità alle normative locali per il riciclaggio della plastica. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per domande o assistenza riguardo al prodotto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Numero di telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania