

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: FKPWT107

Cutting board for working table - 1000 x 700 mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board (1000 x 700 mm, Green)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This high-quality cutting board is designed for professional kitchens and food service environments. It offers a durable and sanitary surface for food preparation while ensuring compliance with safety and hygiene standards.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is designed exclusively for food processing activities. Avoid using it for non-food items.
- Surface Care: Always ensure the surface is clean and free from any contaminants before and after use.
- Knife Safety: Use appropriate utensils; avoid excessive force to prevent blade damage or accidental slips.
- Heat Proximity: Keep the cutting board away from open flames or direct heat sources to prevent warping or damage.
- Chemical Safety: Do not use abrasive cleaners or chemicals that can damage the board's surface.

3. Product Specifications

- Item Number: FKPWT107
- Dimensions: 1000 x 700 mm
- Color: Green
- Material: High-density polyethylene
- Thickness: 20 mm
- Weight: 10 kg

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting board from the packaging. Inspect for any damage during transit.
2. Placement: Choose a stable, clean, and dry surface for placement. Ensure that the area is free from clutter and potential hazards.
3. Secure Mounting (if applicable): If required, secure the board in place using non-slip mats or brackets to prevent movement during use.

5. Operation

- Cutting: Place ingredients on the board using a stable surface. Use a suitable knife for the task to ensure efficiency and safety.
- Food Safety: Follow food safety guidelines while preparing food. Avoid cross-contamination by using separate cutting boards for raw and cooked foods.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean the cutting board after each use with warm, soapy water. Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry.
- Sanitizing: Regularly sanitize the board by applying a food-safe sanitizer according to the manufacturer's instructions.
- Storage: Store the cutting board in a clean, dry location when not in use to prevent bacterial growth.

7. Troubleshooting

- Warping: If the board warps, reposition it on a flat surface and minimize exposure to heat sources.
- Staining: For persistent stains, use a mixture of baking soda and water to gently scrub the surface, rinse, and dry thoroughly.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the cutting board in accordance with local regulations for plastic waste. The material is recyclable; check with your local waste management for proper recycling options.

9. Contact

For further inquiries or 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 for prioritizing safety and quality in your kitchen. Enjoy your GGM Gastro Cutting Board!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Arbeitstisch Schneidefläche 1000 x 700 mm grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Arbeitstisch Schneidefläche 1000 x 700 mm in grün. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine hygienische und robuste Arbeitsfläche für Ihre gastronomischen Bedürfnisse zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneidefläche ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Halten Sie die Schneidefläche während der Verwendung stabil, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig, um die Ansammlung von Bakterien und anderen Schadstoffen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Schneidefläche nicht mit scharfen Gegenständen zu beschädigen, da dies zu Verletzungsgefahren führen kann.
- Lagern Sie die Schneidefläche an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polyethylen (HDPE)
- Maße: 1000 x 700 x 50 mm
- Gewicht: 8 kg
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +80°C
- Farbe: Grün
- FDA-zugelassenes Material

4. Einrichtung und Installation

1. Legen Sie die Schneidefläche auf eine stabile, saubere und trockene Oberfläche.
2. Stellen Sie sicher, dass die Fläche eben ist, um ein Wackeln oder Verrutschen zu vermeiden.
3. Wenn die Schneidefläche mit Halterungen oder Füßen geliefert wird, befestigen Sie diese gemäß der beiliegenden Anleitung.
4. Überprüfen Sie die Stabilität der Werkstisch wird vor der ersten Verwendung.

5. Betrieb

Beginnen Sie mit der Nutzung der Schneidefläche, indem Sie die gewünschten Lebensmittel mithilfe von geeigneten Küchenmessern oder -werkzeugen zubereiten. Vermeiden Sie den Gebrauch von scharfen Geräten, die die Oberfläche beschädigen oder abnutzen könnten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidefläche nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reiniger und Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Desinfizieren Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem geeigneten Desinfektionsmittel.
- Lagern Sie die Schneidefläche an einem trockenen, gut belüfteten Ort.

7. Fehlerbehebung

- Bei Rissen oder Beschädigungen der Schneidefläche sollten Sie diese sofort außer Betrieb nehmen und den Hersteller kontaktieren.
- Sollte die Oberfläche verfärbt oder unangenehm riechen, reinigen Sie sie gründlich oder ersetzen Sie sie.

8. Entsorgung

- Dieses Produkt sollte gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffe entsorgt werden.
- Vermeiden Sie die unsachgemäße Entsorgung, um die Umwelt nicht zu belasten.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1000 x 700 mm Groen

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1000 x 700 mm Groen. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een duurzame en praktische oplossing voor het voorbereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond staat om verschuiven en ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig voordat u deze voor de eerste keer gebruikt, en na elk gebruik.
- Bewaar de snijplank op een droge plek om schimmelvorming te voorkomen.
- Draag altijd geschikte bescherming, zoals handschoenen, bij het werken met scherpe messen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1000 x 700 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polyethyleen
- Gewicht: 10 kg
- Garantie: 2 jaar

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de snijplank is voor veilig gebruik.
3. Controleer of de ondergrond vrij is van obstakels en dat de snijplank goed kan worden schoongemaakt.
4. Bij gebruik in een professionele keuken, zorg ervoor dat de snijplank aan alle hygiënevoorschriften voldoet.

5. Bediening

- Gebruik een geschikt, scherp mes voor het beste snijresultaat.
- Snijd voedsel met gecontroleerde bewegingen om ongelukken te voorkomen.
- Wissel regelmatig tussen verschillende snijoppervlakken om kruisbesmetting te vermijden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Om geuren en vlekken te verwijderen, kan een oplossing van azijn en water worden gebruikt.
- Veilig voor de vaatwasser; zorg ervoor dat de snijplank goed stabiliseert tijdens het wassen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang de snijplank indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank krult of deformaties vertoont.
Oplossing: Zorg ervoor dat de snijplank niet aan directe hitte of zonlicht wordt blootgesteld.
- Probleem: Vuil of vlekken blijven achter.
Oplossing: Gebruik een mengsel van zuiveringszout en water voor grondige reiniging.

8. Afvalverwerking

De snijplank is volledig recyclebaar. Neem voor de verwijdering contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf om te zorgen voor een juiste recycling van het product.

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Snijplank voor Werktafel!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1000 x 700 mm Verde

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 1000 x 700 mm en color verde es un accesorio esencial para cualquier cocina profesional o industrial. Está diseñada para proporcionar una superficie de trabajo higiénica y duradera, satisfaciendo las necesidades de corte y preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la tabla únicamente para cortar y preparar alimentos.
- Superficie estable: Asegúrese de que la tabla esté colocada en una superficie plana y estable antes de su uso.
- Cuchillos afilados: Al utilizar cuchillos, tenga cuidado para evitar cortes y lesiones.
- Limpieza: Limpie la tabla inmediatamente después de su uso para evitar la contaminación cruzada.
- Temperaturas extremas: No exponga la tabla a temperaturas extremas ni a productos químicos corrosivos.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, evitando la exposición directa al sol.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1000 mm x 700 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Resistencia a impactos: Alta
- Resistencia a temperaturas: Hasta 80 °C
- Uso: Apto para uso alimentario
- Peso: 8 kg

4. Instalación y Configuración

1. Coloque la tabla de cortar en una superficie de trabajo adecuada.
2. Asegúrese de que la mesa de trabajo esté limpia y seca antes de colocar la tabla.
3. Compruebe que la tabla esté nivelada y estable.
4. No utilice la tabla si está dañada o deformada.

5. Operación

- Utilice una superficie de corte adecuada para conservar el filo de los cuchillos.
- Corte los alimentos utilizando movimientos controlados para evitar accidentes.
- Cambie la tabla de cortar según sea necesario para diferentes tipos de alimentos (carne, vegetales, etc.) para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla a mano con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Desinfecte la tabla periódicamente con una solución de lejía diluida (1 parte de lejía por 10 partes de agua).
- Secar completamente la tabla al aire antes de guardarla.

7. Solución de Problemas

- La tabla está deformada: Verifique que no haya estado expuesta a calor extremo. Cambie la tabla si persiste el problema.
- Manchas persistentes: Use productos específicos para limpieza de plásticos. Si las manchas no se eliminan, considere reemplazar la tabla.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deseche la tabla de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de plástico.
- Si la tabla está dañada, consulte las pautas para la eliminación de plásticos de uso alimentario.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Merci de choisir notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans le secteur de la restauration. Il vous aidera à préparer vos aliments en toute sécurité et avec efficacité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez la planche à découper uniquement pour les tâches pour lesquelles elle a été conçue. Ne pas utiliser pour couper des matériaux durs qui pourraient endommager la planche.
- Lames tranchantes: Faites attention lorsque vous utilisez des couteaux ou des ustensiles tranchants sur la planche. Tenez vos mains à distance des lames pour éviter les coupures.
- Propreté: Gardez la planche propre et hygiénique. Lavez-la après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée des aliments.
- Stabilité: Placez la planche sur une surface plane et stable pour éviter tout glissement pendant l'utilisation.
- Manipulation: Utilisez des gants lorsque vous manipulez des aliments chauds ou des surfaces coupantes.
- Stockage: Évitez de laisser la planche dans des endroits humides pour prévenir la déformation ou la croissance de moisissures.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Nom du produit: Planche à découper pour table de travail
- Dimensions: 1000 x 700 mm
- Matériau: Polyéthylène
- Couleur: Vert
- Épaisseur: 20 mm
- Résistance à la chaleur: 90°C
- Caractéristiques: Antidérapante, facile à nettoyer

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez la planche à découper de son emballage avec soin.
2. Inspection: Vérifiez que la planche ne présente pas de dégâts ou de défauts.
3. Surface d'utilisation: Placez la planche sur une table de travail propre et sèche qui peut supporter le poids et les dimensions de la planche.
4. Stabilité: Assurez-vous que la planche est bien stable et plane avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux adaptés et évitez les ustensiles qui pourraient rayer ou endommager la surface de la planche.
- Pour des résultats optimaux, utilisez une planche distincte pour les viandes et les légumes afin de prévenir la contamination croisée.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour désinfecter, utilisez une solution d'eau de javel diluée ou un nettoyant pour surfaces alimentaires.
- Séchez la planche à l'air libre ou avec un chiffon propre.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier, car cela pourrait rayer la surface.

7. Dépannage

Problèmes possibles :

- La planche glisse pendant l'utilisation: Assurez-vous qu'elle est placée sur une surface plane et propre. Utilisez un chiffon humide en dessous pour augmenter la friction.
- Taches difficiles à enlever: Utilisez un nettoyant non abrasif ou une pâte de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter la tache, puis rincez et séchez.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche dans la poubelle normale. Vérifiez les réglementations locales sur le recyclage du polyéthylène.
- Si la planche est endommagée et ne peut plus être utilisée, veuillez la recycler adéquatement.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous 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 1000 x 700 mm Verde

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio è progettata per un uso professionale in studi culinari, ristoranti e altre attività di preparazione alimentare. Realizzata in materiale resistente e di alta qualità, la tavola garantisce durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati che la tavola da taglio sia posizionata su una superficie stabile durante l'uso.
- Utilizza solo coltelli e attrezzi affilati adatti per la preparazione degli alimenti.
- Non esporre la tavola da taglio a fonti di calore dirette o a temperature estreme.
- Evitare l'uso della tavola per scopi diversi dalla preparazione alimentare.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danni visibili o segni di usura, interrompere l'uso e sostituire la tavola.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1000 x 700 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene di alta densità
- Antiscivolo: Sì
- Resistente agli urti: Sì
- Facile da pulire: Sì

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Posizionare la tavola su un'area di lavoro piana e stabile.
3. Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta per evitare scivolamenti.
4. Se necessario, utilizzare una base antiscivolo per un ulteriore supporto.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per la preparazione di alimenti.
- È possibile utilizzare la tavola per vari tipi di alimenti, inclusi carne, pesce e verdure.
- Assicurarsi di pulire gli utensili e la tavola dopo ogni utilizzo per garantire standard igienici.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Per disinfettare, utilizzare una soluzione di acido acetico o soluzione di candeggina diluita, seguendo le istruzioni del produttore.
- Asciugare bene la tavola prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola è scivolosa, assicurati che sia posizionata su una superficie pulita e asciutta.
- Se noti segni di usura, valuta la sostituzione della tavola.
- In caso di difficoltà nell'uso, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Se la tavola da taglio è danneggiata e non più utilizzabile, smaltirla secondo le normative locali sui rifiuti.
- Riciclare il materiale se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania