

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: FKPWT108

Cutting board for working table - 1000x800mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Working Table 1000x800mm - Green

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Working Table 1000x800mm. This high-quality cutting board is designed for commercial kitchens, providing a sturdy and hygienic surface for food preparation. The green color designates it for use with vegetables.

2. Safety Information

- Use in Commercial Settings: This cutting board is intended for professional use. Ensure to only use it in environments like kitchens and food processing areas.
- Non-slip Surface: The board's material features a non-slip surface, but ensure it is placed securely on the working table to prevent any movement during use.
- Knife Safety: When using sharp knives, exercise caution to prevent cutting your hands. Always cut away from your body.
- Hygiene: Regularly clean the cutting board to prevent cross-contamination. Use hot, soapy water and disinfectants suitable for food contact surfaces.
- Heat Resistance: Do not expose the cutting board to high temperatures or hot cookware, as this may warp the material.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 1000mm x 800mm x 20mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Green
- Weight: 7 kg
- Compliance: Meets food safety regulations

4. Setup and Installation

- Preparation: Ensure that the working table is clean and level.
- Placement: Position the cutting board securely on the table surface. For best results, place it against a wall or ensure it is not on a movable surface.
- Height Adjustment: If necessary, adjust your working table height to ensure comfort during use, so that the cutting board is at a level that minimizes strain.

5. Operation

- Use the cutting board for preparing fruits, vegetables, meats, and other food items. Ensure that each type of food is prepared on its designated cutting board to avoid cross-contamination.
- After each use, clean the board thoroughly with hot, soapy water and rinse with clean water before drying.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after every use. Use warm soapy water, scrub with a non-abrasive pad, rinse thoroughly, and allow to air dry completely.
- To disinfect, use a food-safe disinfectant solution, following the manufacturer's instructions.
- Periodically inspect the board for deep grooves or cuts, and replace if wear is significant to maintain hygiene standards.

7. Troubleshooting

- Issue: Board warping
Solution: Do not expose the board to hot pots or pan directly. If warped, place it under a heavy object in a shaded area to help return it to its original shape.
- Issue: Stains or odors
Solution: For stains, use baking soda and water paste to scrub, rinse, and dry. Baking soda is also effective in neutralizing odors.

8. Disposal

When the cutting board has reached the end of its service life, dispose of it responsibly. Check local regulations for plastic product disposal or recycling options. Consider upcycling for crafts if permissible.

9. Contact

For further assistance or inquiries, contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Cutting Board for Working Table. We hope it serves you well in your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Arbeitsplatte 1000x800mm Grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Arbeitsplatte 1000x800mm Grün. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine robuste und hygienische Arbeitsfläche für eine Vielzahl von Anwendungen zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

Um eine sichere Nutzung zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Die Arbeitsplatte sollte nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet werden.
- Verwenden Sie die Arbeitsplatte nicht in der Nähe von offenen Flammen oder extremen Temperaturen.
- Vermeiden Sie es, schwere Gegenstände auf die Platte zu werfen, da dies zu Beschädigungen führen kann.
- Halten Sie die Arbeitsplatte von Feuchtigkeit fern, um eine Schimmelbildung zu verhindern.
- Reinigen Sie die Arbeitsplatte nach jedem Gebrauch, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Bei sichtbaren Beschädigungen oder Rissen verwenden Sie das Produkt nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundendienst.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Arbeitsplatte 1000x800mm Grün
- Material: Hochdichtes Polyethylen
- Maße: 1000 mm x 800 mm
- Stärke: 20 mm
- Farbe: Grün
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +80°C
- Lebensmittelechtheit: Ja

4. Aufbau und Installation

1. Überprüfen Sie die Verpackung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Reinigung der Oberfläche: Vor der Verwendung sollte die Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser gereinigt werden.
3. Platzierung: Stellen Sie die Arbeitsplatte auf einen stabilen Untergrund, der in der Lage ist, das Gewicht der Platte zu tragen.
4. Befestigung (falls erforderlich): Bei Bedarf kann die Platte mit speziellen Clips (nicht im Lieferumfang enthalten) gesichert werden, um ein Verrutschen zu verhindern.

5. Bedienung

- Verwenden Sie die Arbeitsplatte zum Zubereiten, Schneiden und Servieren von Lebensmitteln.
- Einfach zugängliche Vorderkante für effizientes Arbeiten.
- Bei Verwendung mit Messern: Achten Sie darauf, die Klinge nicht übermäßig zu belasten, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Arbeitsplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Desinfizieren Sie die Oberfläche regelmäßig, besonders wenn Sie mit rohem Fleisch gearbeitet haben.
- Bei hartnäckigen Flecken kann die Oberfläche leicht geschliffen werden.

7. Fehlersuche

- Problem: Oberfläche verkratzt oder beschädigte Bereiche.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Nutzung und die verwendeten Werkzeuge. Bei tiefen Kratzern sollten Sie die Oberfläche sanft abschleifen.
- Problem: Geruch oder Flecken.
 - Lösung: Reinigen Sie die Arbeitsplatte gründlich und desinfizieren Sie sie.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Für Informationen zur umweltfreundlichen Entsorgung kontaktieren Sie bitte Ihre örtlichen Entsorgungsstellen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung 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 1000x800mm Groen (FKPWT108)

1. Algemene Informatie

De snijplank voor werktafel 1000x800mm groen is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en werkkruimtes. Deze snijplank is gemaakt van hoge kwaliteit, duurzaam materiaal dat veilige en hygiënische voedselbereiding ondersteunt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend volgens de richtlijnen in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de ondergrond waarop de snijplank wordt geplaatst stabiel en vlak is.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Controleer de snijplank regelmatig op scheuren of andere beschadigingen.
- Houd de snijplank schoon om bacteriële groei te voorkomen.
- Houd kinderen uit de buurt tijdens het gebruik van de snijplank.
- Gebruik de snijplank niet in de vaatwasser; was handmatig af.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1000 x 800 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polyethyleen (HDPE)
- Gewicht: 9 kg
- Temperatuurbestendigheid: tot 70°C
- Antibacteriële werking: Ja

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat de werkkruimte schoon en droog is.
2. Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond, zoals een werktafel.
3. Zorg ervoor dat de snijplank volledig voorkomt dat hij kan verschuiven tijdens het gebruik.
4. Controleer of er geen stof of viezigheid op de onderkant van de snijplank aanwezig is voor optimale grip.

5. Bediening

- Plaats voedsel op de snijplank voor het snijden, hakken of bereiden.
- Gebruik geschikte snij-instrumenten, zoals een scherp mes, en zorg voor een goede grip.
- Na gebruik, verwijder eventuele voedselresten en maak de snijplank schoon.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de snijplank grondig met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Spoel af met schoon drinkwater en laat drogen op een rek.
- Ontsmet de snijplank regelmatig met een goedgekeurd ontsmettingsmiddel.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en egaal is; gebruik een anti-slipmateriaal indien nodig.
- Probleem: Beschadigingen aan de snijplank.
Oplossing: Vervang de snijplank indien deze ernstige krassen of scheuren vertoont.

8. Afval

Zorg ervoor dat de snijplank op de juiste manier wordt weggegooid. Raadpleeg lokale richtlijnen voor recycling van kunststofmaterialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1000x800mm Verde

1. Información General

Gracias por adquirir la Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1000x800mm Verde de GGM Gastro. Este producto está diseñado para proporcionar un área de trabajo segura y eficiente para cortar y preparar alimentos en entornos de cocina comerciales y domésticos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice la tabla de cortar únicamente para su propósito previsto. No emplee la tabla para cortar objetos duros que puedan dañar la superficie.
- **Superficie Limpia:** Mantenga la superficie de la tabla limpia y libre de cualquier contaminante antes de cada uso.
- **Cutting Tools:** Asegúrese de utilizar únicamente cuchillos y herramientas de corte afilados.
- **Prevención de Resbalones:** Coloque la tabla en una superficie equilibrada y estable para evitar deslizamientos durante su uso.
- **No Exponer a Frío Extremo:** Evite exposiciones prolongadas a temperaturas extremas o cambios bruscos de temperatura.
- **Almacenamiento:** Almacene la tabla en un lugar seco y aireado para prevenir la acumulación de humedad.
- **Revisiones Regulares:** Inspeccione regularmente la tabla para detectar daños o deformaciones. Si encuentra alguna, no utilice el producto hasta que sea reparado o reemplazado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 1000 x 800 mm
- **Color:** Verde
- **Material:** Plástico de alta calidad, apto para contacto con alimentos
- **Resistente al Calor:** Temperaturas hasta 80°C
- **Antibacteriano:** Tratamiento para combatir el crecimiento bacteriano

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y resistente.
- **Paso 2:** Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca.
- **Paso 3:** Verifique que no haya objetos peligrosos o afilados alrededor de la zona de trabajo.
- **Paso 4:** La tabla está lista para usarse; no requiere montaje adicional.

5. Operación

Utilice la tabla de cortar de acuerdo con el método que prefiera para preparar y cortar alimentos. Siempre mantenga la superficie limpia y evita mezclar diferentes tipos de alimentos para prevenir la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lave la tabla con agua caliente y jabón tras cada uso.
- **Desinfección:** Se recomienda desinfectar la tabla con soluciones aprobadas para uso alimentario.
- **Secado:** Permita que la tabla se seque completamente antes de guardarla.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y ventilado.

7. Resolución de Problemas

- **Problema:** La tabla se deforma.
Solución: No exponga la tabla a temperaturas extremas. Si la deformación persiste, consulte al fabricante.
- **Problema:** Manchas persistentes en la superficie.
Solución: Use un limpiador suave y un paño no abrasivo para limpiar estas áreas.

8. Eliminación

La tabla de cortar se puede desechar en la basura general. Asegúrese de seguir las pautas locales de eliminación de residuos. No la incinere ni la arroje en cuerpos de agua.

9. Contacto

Para consultas, soporte o más información, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Gracias por elegir GGM Gastro. Su satisfacción y seguridad son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Planche à Découper

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour offrir une surface de travail durable et hygiénique, idéale pour un usage professionnel dans la cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la planche à découper pour la coupe d'aliments. Ne l'utilisez pas pour des applications non alimentaires.
- Surface sèche : Assurez-vous que la surface de la planche est sèche avant de l'utiliser pour éviter le glissement.
- Matériaux sûrs : Cette planche est fabriquée en polyéthylène de haute qualité, résistant aux chocs et aux coupures.
- Évitez les couteaux endommagés : Utilisez toujours des couteaux en bon état pour éviter d'endommager la surface de la planche.
- Risque de coupure : Faites attention lors de la découpe et gardez vos doigts à distance de la lame.
- Entretien régulier : Maintenez la planche propre et désinfectée après chaque utilisation pour prévenir toute contamination croisée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1000 x 800 mm
- Matériau : Polyéthylène
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Vert
- Résistance à la chaleur : Supporte les températures jusqu'à 80°C

4. Configuration et Installation

1. Sortez la planche de son emballage et vérifiez qu'elle n'est pas endommagée.
2. Placez la planche sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que la surface de la table est propre et sèche avant de placer la planche.
4. Utilisez des pieds en caoutchouc si nécessaire pour éviter de glisser.

5. Fonctionnement

Utilisez la planche pour couper, hacher et préparer des ingrédients. Assurez-vous de changer les endroits de coupe pour éviter l'accumulation de bactéries.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour une désinfection supplémentaire, utilisez un désinfectant de cuisine approprié.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle - lavez uniquement à la main.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse lors de la coupe.
- Solution : Vérifiez que la surface est propre et utilisez des pieds en caoutchouc si besoin.
- Problème : Des rayures apparaissent sur la planche.
- Solution : Cela est normal avec l'utilisation. Remplacez si la surface est trop endommagée.

8. Élimination

Disposez de la planche de manière responsable selon les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques. Ne jetez pas dans des endroits non autorisés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 di Lavoro 1000x800mm Verde

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale della Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 1000x800mm Verde. Questo prodotto è progettato per essere utilizzato in cucine commerciali e in ambienti di preparazione alimentare, garantendo un'area sicura e igienica per la lavorazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la tavola da taglio su una superficie stabile e piana per evitare scivolamenti e cadute.
- Non utilizzare la tavola da taglio per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare di tagliare cibi caldi direttamente sulla tavola, poiché ciò può danneggiare la superficie.
- Pulire la tavola da taglio dopo ogni uso per prevenire la contaminazione degli alimenti.
- Non esporre la tavola da taglio a temperature estreme o a fonti di calore dirette.
- In caso di danni visibili sulla tavola, non utilizzarla e sostituirla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1000x800mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Colore: Verde
- Resistente agli urti e ai graffi
- Facile da pulire e igienizzare
- Idonea per il contatto con alimenti

4. Installazione e Montaggio

- Scegliere un'area di lavoro stabile e piana.
- Posizionare la tavola da taglio sulla superficie di lavoro desiderata, assicurandosi che sia ben centrata e non si muova.
- Controllare che non ci siano bordi sporgenti o oggetti che impediscano l'utilizzo sicuro della tavola.
- Assicurarsi che la tavola sia stabile prima di iniziare a utilizzarla.

5. Operazione

- Utilizzare un coltello affilato per il taglio degli alimenti.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie.
- Dopo l'uso, rimuovere i residui di cibo dalla superficie per garantire una preparazione alimentare igienica.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia approfondita, utilizzare soluzioni disinfettanti adatte per superfici in contatto con alimenti.
- Asciugare bene la tavola dopo la pulizia per evitare la proliferazione di batteri.
- Controllare periodicamente la tavola per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola da taglio presenta graffi o crepe, sostituirla immediatamente.
- Per difficoltà nella pulizia, provare a utilizzare diversi detergenti o metodi di pulizia.
- Se la tavola non è stabile, verificarne il posizionamento e assicurarsi che sia su una superficie piana.

8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali in materia di rifiuti.
- Non gettare la tavola da taglio nell'indifferenziato; verificare se il materiale è riciclabile.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.