

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: FKPWT126

Cutting board for working table - 1200 x 600 mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Working Table 1200 x 600 mm Green

1. General Information

The Cutting Board for Working Table measuring 1200 x 600 mm in green is designed for professional kitchen environments. It offers a durable, high-quality surface for food preparation, ensuring safe and hygienic food handling.

2. Safety Information

- Always ensure the cutting board is clean and free from contaminants before use.
- Use separate cutting boards for raw meats, poultry, and fish, and a different one for vegetables and ready-to-eat foods to prevent cross-contamination.
- Inspect the cutting board regularly for signs of wear, cracking, or deep grooves. Replace if damaged.
- Do not use the cutting board near open flames or hot surfaces.
- Keep the cutting board away from children when in use.
- Ensure a stable surface when using the cutting board to prevent slipping.

3. Product Specifications

- Size: 1200 x 600 mm
- Material: Food-grade polyethylene
- Color: Green
- Thickness: 20 mm
- Weight: 7.5 kg
- Temperature resistance: Up to 80°C

4. Setup and Installation

1. Place the cutting board on a clean, flat working surface.
2. Ensure the surface underneath is dry and stable.
3. For enhanced stability, place a non-slip mat underneath the cutting board.
4. If applicable, secure the cutting board using any locking or mounting mechanisms provided.

5. Operation

- Use suitable knives and cutting tools to avoid damaging the surface of the board.
- Regularly rotate the cutting board to ensure even wear.
- To facilitate easy cleaning, consider designating specific areas of the board for different food types.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm soapy water and a soft sponge.
- For deep cleaning, use a solution of vinegar and water or a mild disinfectant.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry.
- Do not place the cutting board in a dishwasher as high temperatures may warp it.
- Store the cutting board in a cool, dry place to prevent warping or mold growth.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board has become warped.
 - Solution: Avoid exposure to high heat; use a cutting board protector.
- Issue: Stains or odors persist.
 - Solution: Clean with a baking soda paste and let sit for 15 minutes before rinsing.
- Issue: Slipping during use.
 - Solution: Ensure the surface underneath is dry and flat; use a non-slip mat.

8. Disposal

- The cutting board is recyclable; check local guidelines for plastic recycling.
- If damaged beyond repair, dispose of it responsibly according to local waste disposal regulations.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidplatte für Arbeitstische 1200 x 600 mm - Grün

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zur Nutzung der Schneidplatte für Arbeitstische mit den Abmessungen 1200 x 600 mm in Grün. Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchste Anforderungen der Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung zu erfüllen. Die Schneidplatte bietet eine sichere und hygienische Oberfläche, die den täglichen Anforderungen standhält.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneidplatte ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Platte auf einer stabilen und festen Oberfläche platziert ist.
- Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung, um Verformungen zu verhindern.
- Reinigen Sie die Platte regelmäßig, um Bakterien und Schimmelbildung zu vermeiden.
- Schneiden Sie keine gefrorenen oder harten Lebensmittel, um Beschädigungen der Klinge und der Platte zu vermeiden.
- Halten Sie die Schneidplatte von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Ein rutschfester Untergrund wird empfohlen, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Polyethylen
- Abmessungen: 1200 x 600 mm
- Dicke: 20 mm
- Farbe: Grün
- Lebensmittelecht: Ja
- Hygienisch: Ja, leicht zu reinigen
- Temperaturbeständig: -40 °C bis 80 °C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Schneidplatte vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie die Schneidplatte auf einen flachen und stabilen Arbeitstisch.
- Achten Sie darauf, dass Untergrund und Schneidplatte sauber und trocken sind.
- Richten Sie die Platte so aus, dass sie bei der Benutzung nicht verrutscht.
- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, ob die Platte gut positioniert ist.

5. Betrieb

Um die Schneidplatte effizient zu nutzen:

- Verwenden Sie das richtige Schneidwerkzeug, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Schneiden Sie Lebensmittel immer in einer kontrollierten Weise.
- Reinigen Sie die Schneidplatte unmittelbar nach dem Gebrauch, um Rückstände zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidplatte mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, um Kratzer zu vermeiden.
- Desinfizieren Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem geeigneten Desinfektionsmittel.
- Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, um Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Falls Probleme auftreten:

- Überprüfen Sie, ob die Platte richtig auf dem Tisch platziert ist.
- Achten Sie auf Verformungen oder Risse; bei Beschädigung kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Bei unzureichender Hygiene, überprüfen Sie Ihre Reinigungsmethoden.
- Bei zusätzlichem Bedarf an Informationen oder Problemen, wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneidplatte entsprechend den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Vermeiden Sie die Verbrennung, um schädliche Emissionen zu verhindern.
- Wenn die Platte nicht mehr verwendbar ist, bringen Sie sie zu einem Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 1200 x 600 mm Groen

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en in commerciële keukens. Het biedt een stevig en duurzaam oppervlak voor het voorbereiden van voedsel, waardoor het een onmisbaar hulpmiddel is voor elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik deze snijplank alleen voor het snijden van voedsel. Vermijd contact met scherpe voorwerpen buiten de keuken.
- Houdbaarheid: Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Vervang de snijplank indien nodig.
- Hygiëne: Zorg ervoor dat de snijplank schoon is voor elk gebruik. Was met warm water en zeep na gebruik en laat volledig drogen.
- Opslag: Bewaar op een droge plaats, uit direct zonlicht en uit de buurt van warmtebronnen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1200 x 600 mm
- Materiaal: HDPE (high density polyethylene)
- Kleur: Groen
- Dikte: 20 mm
- Temperatuurbestendigheid: Tot 70°C
- Gewicht: 9 kg

4. Setup en Installatie

1. Locatie: Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele werktafel.
2. Reiniging: Reinig het oppervlak van de werktafel voordat je de snijplank plaatst.
3. Plaatsen: Leg de snijplank op de werktafel zodat hij goed is uitgelijnd en niet kan verschuiven.
4. Controle: Zorg ervoor dat de snijplank stevig op de tafel rust zonder wiebelen.

5. Bediening

- Gebruik: Voor het snijden, snij met een scherp mes in rechte lijnen en vermijd te veel druk op de snijplank.
- Afwisseling: Gebruik verschillende snijplanken voor verschillende voedselgroepen om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de snijplank onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank drogen op een schone, luchtige plek.

7. Problemen Oplossen

- Krasvorming: Als er krassen op de snijplank verschijnen, schuur deze dan voorzichtig af met een fijn schuurpapier.
- Vervorming: Bij vervorming blootstellen aan warm water om het materiaal te herstellen. Zorg ervoor dat het daarna volledig afkoelt en op een vlak oppervlak wordt opgeslagen.

8. Weggoeien

Afgedankte snijplanken dienen te worden gerecycled als kunststoffen. Volg de lokale richtlijnen voor het weggoeien van kunststof afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

- E-mail: 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 1200 x 600 mm - Verde (FKPWT126)

1. Información General

La tabla de cortar FKPWT126 está diseñada para un uso eficiente en entornos de trabajo en la cocina, ofreciendo una superficie de corte duradera y funcional. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla es ideal para cortar, picar y preparar alimentos.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la tabla esté colocada sobre una superficie firme y nivelada antes de su uso.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas.
- Use cuchillos afilados y evite presionar con fuerza excesiva para prevenir daños en la superficie.
- Mantenga la tabla limpia y seca para evitar la acumulación de bacterias.
- No use productos químicos agresivos para la limpieza que puedan dañar la superficie.
- Evite el contacto de la tabla con fuego y fuentes de calor.
- Si observa signos de daño o desgaste, retire la tabla de uso inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1200 x 600 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Resistente a temperaturas de hasta 90 °C
- Aprobado para uso alimentario
- Superficie antideslizante
- Fácil de limpiar y mantener

4. Instalación y Configuración

- Retire la tabla de su embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Coloque la tabla sobre una mesa de trabajo robusta y nivelada.
- Si es necesario, utilice un paño húmedo para limpiar la superficie antes del primer uso.
- Asegúrese de que la tabla esté en una posición estable para evitar deslizamientos durante su uso.

5. Operación

- Utilice la tabla de cortar para preparar ingredientes, asegurándose de utilizar cuchillos y utensilios adecuados.
- Evite cortar alimentos extremadamente duros que puedan dañar la superficie.
- Asegúrese de que los alimentos estén limpios antes de ser colocados sobre la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, se puede utilizar una solución de agua y vinagre o un detergente suave.
- Seque bien la tabla después de limpiarla y guárdela en un lugar seco.
- Inspeccione regularmente la tabla en busca de raspaduras o marcas que puedan albergar bacterias.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla no está nivelada, ajuste su posición sobre la mesa.
- Si la superficie presenta cortes o marcas, considere reemplazarla si afecta la higiene.
- Si se acumulan olores, lave la tabla con una solución de bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

- Cuando la tabla de cortar ya no sea utilizable, recicle el material si es posible.
- Consulte las pautas locales para la disposición adecuada del polietileno de alta densidad.

9. Contacto

Para más información, contáctenos:

- 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 1200 x 600 mm Verte

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Conçue pour répondre à des exigences professionnelles, cette planche est idéale pour un usage dans les cuisines commerciales et les environnements de restauration. Ses dimensions de 1200 x 600 mm permettent une grande surface de travail pour la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Utilisez la planche uniquement pour la découpe et la préparation des aliments.
- Superficie Lisse : Assurez-vous que la surface de la table est propre et sèche avant d'y placer la planche à découper.
- Ne Pas Endommager : Évitez d'utiliser des couteaux ou des outils tranchants qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Chauffage : Ne pas exposer la planche à des sources de chaleur directes (comme des plaques chauffantes).
- Éloigner des Produits Chimiques : Ne jamais nettoyer avec des produits chimiques abrasifs ou corrosifs. Utilisez des nettoyants adaptés aux surfaces alimentaires.
- Risque D'avulsions : Gardez les doigts à distance des lames de couteaux en tout temps.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1200 x 600 mm
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Couleur : Vert
- Utilisation : Idéale pour les environnements de restauration
- Propriétés : Antibactérien, résistant aux chocs, et facile à nettoyer.

4. Installation et Montage

1. Déballage : Retirez la planche à découper de son emballage en prenant soin de ne pas rayer la surface.
2. Placement : Placez la planche sur une surface de travail propre et stable. Assurez-vous qu'elle est de niveau.
3. Fixation (facultatif) : Si nécessaire, vous pouvez utiliser des cales en caoutchouc sous les coins pour éviter de glisser.
4. Vérification : Confirmez qu'il n'y a pas d'objets ou de débris sous la planche avant utilisation.

5. Utilisation

- Assurez-vous que vos mains et vos outils sont propres.
- Utilisez la planche pour préparer tous types d'aliments.
- Pour des résultats optimal, utilisez des couteaux appropriés pour éviter les coupures ou les endommagements de la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, rincez la planche à l'eau chaude pour éliminer les résidus alimentaires.
- Nettoyez avec un détergent doux et une éponge.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon propre.
- Nettoyez régulièrement pour maintenir un environnement hygiénique.

7. Dépannage

- Problème : Surface de la planche rugueuse
- Solution : Poncer légèrement la surface avec un papier de verre fin pour lisser.
- Problème : Taches persistantes
- Solution : Utilisez un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude pour éliminer les taches.

8. Élimination

Ne jetez pas la planche à découper avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des plastiques recyclables. Veuillez la re-cycler si possible.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, 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 1200 x 600 mm Verde

1. Informazioni Generali

La Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro è progettata per soddisfare le esigenze di cucine commerciali e per professionisti del settore gastronomico. Fabbricata con materiale di alta qualità, questa tavola offre resistenza e durabilità durante l'uso quotidiano.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale in cucine. Non utilizzarlo per scopi diversi.
- Manipolazione: Maneggiare la tavola con attenzione; le spigoli vivi possono causare lesioni.
- Pulizia: Dopo l'uso, pulire immediatamente la tavola per prevenire la crescita batterica. Non utilizzare detergenti aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Condizioni di utilizzo: Non esporre la tavola a temperature estreme o fonti di calore dirette.
- Controllo di danneggiamento: Ispezionare frequentemente la tavola per segni di usura o danneggiamento. Sostituirla se presenta crepe o segni di deterioramento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1200 x 600 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polyethylene ad alta densità
- Spessore: 20 mm
- Peso: 5 kg
- Caratteristiche: Superficie anti-scivolo, resistente agli urti e facile da pulire.

4. Installazione e Montaggio

1. Luogo di Installazione: Posizionare la tavola da taglio su un tavolo da lavoro stabile e piano, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Fissaggio: Se necessario, utilizzare cinghie di sicurezza o morsetti per garantire che la tavola non scivoli durante l'uso.
3. Controllo Finale: Assicurarsi che la tavola sia ben ferma e sicura prima di iniziare a utilizzarla.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola per preparare cibi, assicurandosi di seguire pratiche igieniche standard.
- Utilizzare coltelli e utensili appropriati per evitare danni alla superficie della tavola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare la tavola con acqua calda e un detergente neutro. Risciacquare bene e asciugare con un panno pulito.
- Disinfezione: Per una disinfezione profonda, utilizzare una soluzione di aceto e acqua o un disinfettante approvato per superfici alimentari.
- Stoccaggio: Conservare la tavola in un luogo asciutto e ben ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Danni alla superficie: Se si notano crepe o graffi, smettere di usare la tavola e considerare la sostituzione.
- Difficoltà di pulizia: Se la tavola presenta macchie dure, utilizzare una spugna abrasiva di plastica per rimuoverle, evitando prodotti chimici aggressivi.

8. Smaltimento

Smaltire la tavola in conformità alle normative locali per i materiali plastici. Non gettare nel normale rifiuto domestico. Contattare un centro di riciclaggio per informazioni relative al suo smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania