

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: FKPWT128

Cutting board for working table - 1200x800mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board for Working Table 1200x800mm - Green

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This cutting board is designed for commercial kitchen use, ensuring durability and ease of cleaning to meet your culinary needs.

2. Safety Information

- This product is intended for food preparation only. Do not use the cutting board for any other purpose.
- Ensure the cutting board is placed on a flat, stable surface to prevent slipping during use.
- Do not use sharp knives that may damage the surface and cause injury. Always cut in a controlled manner.
- Keep the cutting board clean and dry to avoid the buildup of bacteria.
- If the board becomes damaged or cracked, discontinue use and replace it immediately.
- Always wash hands before and after handling food to maintain hygiene.
- Store the cutting board in a dry environment to prevent mold and bacteria growth.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1200x800mm
- Color: Green
- Material: High-density polyethylene (HDPE)

4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from the packaging.
2. Place the cutting board on a level working table or countertop in your kitchen.
3. Ensure that the surface is clean and dry before placing the cutting board down.
4. For added stability, if desired, place a non-slip mat underneath the board.

5. Operation

- Use the cutting board to prepare meats, vegetables, or any other food items as needed.
- Avoid cutting directly on the board with a knife that is too sharp to prevent surface damage.
- For best results, use the board for one type of food at a time to avoid cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash hands before and after handling the cutting board.
- Clean the cutting board with hot, soapy water after each use.
- For deeper cleaning, sanitize using a solution of 1 tablespoon of unscented liquid chlorine bleach mixed with 1 gallon of water.
- Rinse thoroughly and allow to air dry upright.
- Do not put the cutting board in a dishwasher unless explicitly stated safe by the manufacturer.
- Regularly inspect the board for signs of wear or damage and clean as needed.

7. Troubleshooting

- If the board warps or bends, ensure it is stored flat and not exposed to excessive heat or moisture.
- For minor scratches, use a gentle abrasive cleaner. Avoid products that can damage the surface.
- If the board retains odors, try rinsing it with a vinegar solution before re-cleaning.

8. Disposal

- When the cutting board reaches the end of its lifespan, dispose of it according to local regulations for plastic materials.
- Consider recycling if applicable in your area.
- Do not burn the cutting board as it is made from high-density polyethylene.

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 Schneideplatte für Arbeitstisch 1200x800mm – grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Schneideplatte für den Arbeitstisch. Dieses Produkt wurde entwickelt, um professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe zu unterstützen, indem es ein sicheres und hygienisches Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln ermöglicht.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Vor der Verwendung die Bedienungsanleitung vollständig lesen. Bei Fragen oder Problemen den Kundenservice kontaktieren.
- Benutzung: Die Schneideplatte ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln gedacht. Nicht für andere Zwecke verwenden.
- Hygiene: Vor und nach dem Gebrauch gründlich reinigen. Die Fläche sollte frei von Schmutz und Rückständen sein.
- Lagerung: An einem trockenen Ort lagern, fern von Sonnenlicht und Hitzequellen.
- Rutschfestigkeit: Achten Sie darauf, dass die Schneideplatte auf einer stabilen und rutschfesten Oberfläche platziert ist, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Maße: 1200x800 mm
- Material: Hochwertiger Polyethylen (PE)
- Farbe: Grün
- Lebensmittelecht: Ja
- Waschanlagenfest: Ja
- Temperaturbeständig: Bis 80°C

4. Einrichtung und Installation

- Schritte zur Installation:

1. Wählen Sie einen stabilen, sauberen Untergrund.
2. Legen Sie die Schneideplatte auf die Arbeitsfläche, so dass sie vollständig aufliegt.
3. Stellen Sie sicher, dass die Platte fest sitzt und nicht wackelt. Bei Bedarf kann ein rutschfester Untersetzer verwendet werden, um die Stabilität zu erhöhen.

5. Betrieb

- Die Schneideplatte ist sofort einsatzbereit. Benutzen Sie ein scharfes Küchenmesser, um die gewünschten Lebensmittel zu schneiden.
- Vermeiden Sie es, heiße Gegenstände direkt auf die Schneideplatte zu legen, um Verfärbungen oder Beschädigungen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Die Schneideplatte kann in der Spülmaschine gereinigt werden oder mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel von Hand gewaschen werden.
- Gründlich abspülen und an der Luft trocknen lassen. Stellen Sie sicher, dass die Platte vollständig trocken ist, bevor Sie sie lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Schneideplatte ist beschädigt oder weist Risse auf.
- Lösung: Überprüfen Sie die Platte regelmäßig. Bei Beschädigung nicht mehr verwenden und ersetzen.
- Problem: Unangenehme Gerüche.
- Lösung: Reinigen Sie die Platte gründlich. Bei starken Gerüchen ein spezielles Desinfektionsmittel verwenden.

8. Entsorgung

- Die Schneideplatte sollte umweltgerecht entsorgt werden. Überprüfen Sie lokale Vorschriften für die Entsorgung von Kunststoffprodukten. Recyclingmöglichkeiten nutzen, wenn verfügbar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Snijplank voor Werktafel 1200x800mm Groen (FKPWT128)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1200x800mm Groen (FKPWT128). Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en biedt een duurzame en hygiënische werkoppervlakte voor voedselbereiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe apparaten op een beschadigde snijplank.
- Houd de snijplank schoon en droog om schimmel en bacteriën te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Neem voorzorgsmaatregelen bij het tillen van de snijplank om blessures te voorkomen.
- Houd de snijplank uit de buurt van hittebronnen en open vuur.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1200 mm x 800 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polyethyleen
- Geschikt voor temperaturen van -40°C tot +80°C
- Gewicht: 15 kg

4. Setup en Installatie

1. Plaats de snijplank op een geschikte werktafel.
2. Zorg ervoor dat de werktafel stabiel is en de juiste hoogte voor uw gebruik heeft.
3. Controleer of de snijplank goed is bevestigd en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
4. Voor extra stabiliteit kunt u een antislipmat onder de snijplank plaatsen.
5. Test de plank door een lichte druk uit te oefenen om te verzekeren dat deze veilig en stabiel is.

5. Bediening

- Gebruik een scherp keukenmes of andere snijgereedschappen voor de beste resultaten.
- Snijd voedsel in rechte bewegingen en vermijd zagen om de snijplank te beschermen.
- Richt bij het snijden op het midden van de snijplank om schade aan de randen te minimaliseren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinigen na elk gebruik: Was de snijplank met warm zeepwater.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig met een milde ontsmettingsmiddel.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de snijplank grondig af voor opslag.

7. Probleemoplossing

Probleem: Vlekken of geuren blijven op de snijplank hangen.

Oplossing: Gebruik een oplossing van azijn en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.

Probleem: Snijplank slabbert of beweegt tijdens gebruik.

Oplossing: Controleer of de plank goed is geplaatst en stabiliteit biedt. Overweeg een antislipmat.

8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling van kunststofafval.
- Gooi het product nooit in het normale huisvuil.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen 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 1200x800mm - VERDE

1. Información General

Gracias por elegir la Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1200x800mm - Verde. Este producto ha sido diseñado para satisfacer las necesidades de profesionales del sector de la gastronomía y también es útil en entornos de cocina domésticos. Fabricada con materiales de alta calidad, nuestra tabla de cortar ofrece una superficie duradera y resistente para todas sus necesidades de preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto debe usarse exclusivamente como superficie de corte.
- Manipulación: Utilice guantes al manipular la tabla para evitar cortes accidentales.
- Superficie limpia: Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y libre de contaminantes antes de usar la tabla.
- Cuidados al lavar: No utilizar productos abrasivos o esponjas duras al limpiar, ya que pueden dañar la superficie.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y bien ventilado para evitar el crecimiento de bacterias.
- Inspección regular: Revise la tabla periódicamente para asegurarse de que no esté dañada o desgastada. Si presenta signos de daño, retírela de uso inmediato.

3. Descripción General y Especificaciones

- Dimensiones: 1200 x 800 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Resistencia a temperaturas: Hasta 90°C
- Antideslizante: Sí
- Uso apto para contacto con alimentos: Sí
- Peso: 12.5 kg
- Cumplimiento de estándares: ISO 9001

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de cortar de su embalaje y asegúrese de tener un espacio adecuado para su colocación.
2. Limpie la superficie de la mesa de trabajo donde se colocará la tabla.
3. Coloque la tabla de cortar en posición horizontal en la mesa de trabajo, asegurándose de que esté bien estable.
4. Si lo desea, utilice almohadillas antideslizantes en la parte inferior para mayor estabilidad.

5. Operación

Para utilizar la tabla de cortar:

1. Asegúrese de que la tabla esté limpia y seca.
2. Coloque los ingredientes que va a cortar sobre la tabla.
3. Utilice cuchillos afilados y siga las buenas prácticas de corte para garantizar eficiencia y seguridad.
4. Al finalizar, retire todos los productos de la tabla antes de limpiarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Se recomienda desinfectar con una solución de agua y vinagre o un desinfectante aprobado para uso en contacto con alimentos.
- No ponga la tabla en el lavavajillas, ya que se puede deformar.
- Seque completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- La tabla se desliza: Asegúrese de que la superficie de la mesa esté limpia y, si es necesario, utilice almohadillas antideslizantes.
- Arañazos visibles: Al ser de polietileno, los arañazos no afectan la funcionalidad, pero se recomienda evitar el uso de utensilios abrumadores.
- Olores persistentes: Limpie con bicarbonato de sodio y agua para eliminar cualquier olor.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al desechar la tabla de cortar, asegúrese de seguir las normativas locales respecto al reciclaje de plásticos. No arroje este producto a la basura convencional.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos en:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail 1200x800mm – Vert

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour assurer une manipulation sécurisée et efficace des aliments dans un environnement professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour d'autres fins que celles recommandées.
- Veillez à ce que la surface de travail soit stable et à niveau avant d'utiliser la planche.
- Nettoyez la planche à découper après chaque utilisation pour éviter la contamination.
- Vérifiez régulièrement l'état de la planche; remplacez-la si elle présente des signes d'usure ou de dommages.
- Ne pas exposer la planche à découper à des températures extrêmes.
- Gardez la planche hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 1200 x 800 mm
- Couleur : Vert
- Matériau : Polyéthylène de haute densité
- Épaisseur : 20 mm
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 70°C
- Antidérapante : oui

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez la planche à découper de son emballage.
2. Placez la planche sur une surface de travail propre et stable.
3. Assurez-vous que la planche est bien de niveau pour éviter tout glissement.
4. Si nécessaire, utilisez des dispositifs antidérapants (non fournis) pour une stabilité accrue.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau adapté pour couper les aliments sur la planche.
- Évitez d'utiliser des couteaux qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Pour une efficacité optimale, alternez les zones de contact lors de la découpe.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la planche à l'eau chaude savonneuse.
- Rincez soigneusement à l'eau claire et laissez sécher à l'air libre.
- Ne pas utiliser de matériaux abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Évitez de nettoyer la planche à découper au lave-vaisselle.

7. Dépannage

Problème : La planche glisse sur la surface de travail.

- Vérifiez que la surface est propre et sèche.
- Envisagez d'utiliser des dispositifs antidérapants.

Problème : La planche à découper présente une odeur ou une décoloration.

- Nettoyez soigneusement avec un mélange d'eau et de vinaigre pour désinfecter.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales pour un recyclage approprié.
- Si possible, recyclez le matériel en polyéthylène dans un centre de recyclage.

9. Contact

Pour toute question concernant le produit, veuillez contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere per Tavolo da Lavoro 1200x800mm Verde

1. Informazioni Generali

Questo tagliere è progettato per uso professionale in ambienti di cucina commerciale. Realizzato in materiale di alta qualità, è ideale per la preparazione degli alimenti, garantendo igiene e resistenza. Il colore verde consente di utilizzare il tagliere in conformità con le norme di sicurezza alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solamente per la preparazione degli alimenti.
- Non esporre a fonti di calore diretto o fiamme.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Ispezionare regolarmente il tagliere per segni di usura o danni. Se notati, sostituire immediatamente il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1200x800mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20mm
- Utilizzo: Adatto per alimenti freschi, carne e pesce
- Caratteristiche: Superficie antiscivolo e resistente agli urti

4. Impostazione e Installazione

- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il tavolo da lavoro sia ad un'altezza confortevole per l'uso.
- Verificare che il tagliere sia ben appoggiato per evitare movimenti durante l'uso.
- Lavare il tagliere con acqua calda e detergente prima del primo utilizzo.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per affettare, tritare o preparare alimenti.
- Utilizzare coltelli e utensili appropriati per evitare danni al tagliere.
- Separare gli alimenti crudi da quelli cotti per evitare contaminazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire il tagliere con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Sciacquare bene e lasciare asciugare all'aria.
- Per disinfettare, utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il tagliere scivola.
Soluzione: Assicurarsi che la superficie di appoggio sia pulita e piana.

- Problema: La superficie presenta graffi profondi.
Soluzione: Sostituire il tagliere per garantire la sicurezza alimentare.

8. Smaltimento

- Il tagliere è riciclabile. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali plastici.
- Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania