

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: FKPWT146

Cutting board for working table - 1400 x 600 mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Working Table 1400 x 600 mm Green

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Working Table 1400 x 600 mm Green. This high-quality cutting board is designed for professional use in kitchens, ensuring durability and hygiene in food preparation.

2. Safety Information

- Always use this cutting board on a stable surface to prevent slipping.
- Do not use the cutting board for hot items; it is not heat resistant.
- Keep the cutting board dry when not in use to prevent mold and bacteria growth.
- Do not cut directly on surfaces that can damage or dull the knives.
- Use separate boards for raw and cooked food to avoid cross-contamination.
- If the cutting board is damaged or warped, stop using it immediately and replace it.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1400 x 600 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Green
- Thickness: 20 mm
- Food safety certification: Complies with EU regulations
- Weight: 5 kg

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from its packaging.
- Place the cutting board on a clean, flat, and stable work surface.
- Ensure that the board is securely positioned and does not wobble.
- Check for any packaging materials left on the board before use.

5. Operation

- For optimum use, wash the cutting board with warm, soapy water before first use.
- Use appropriate knives to cut food on the surface of the board.
- Alternate between using different surfaces for different types of food to maintain hygiene.
- To minimize wear, avoid using abrasive cleaners or cloths.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the cutting board with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a clean cloth.
- For deeper cleaning, use a mild bleach solution, rinse well, and allow to air dry.
- Regularly inspect the cutting board for signs of damage or severe wear and replace as necessary.

7. Troubleshooting

- Board slipping: Ensure that the surface it is placed on is dry and clean.
- Difficulty in cleaning: Use a baking soda paste for tougher stains or odors.
- Warping or cracking: Discontinue use and replace with a new cutting board.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the cutting board in accordance with local regulations for plastic waste. Check for any recycling facilities in your area that accept high-density polyethylene (HDPE).

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Schneideplatte für Arbeitstisch 1400 x 600 mm Grün (FKPWT146)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Schneideplatte. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine robuste und hygienische Arbeitsfläche für die Gastronomie zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneideplatte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Platte von heißen Oberflächen und Feuerquellen fern.
- Verwenden Sie nur geeignete Schnittwerkzeuge, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Platte regelmäßig, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Lagern Sie die Platte an einem trockenen und sicheren Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: FKPWT146
- Maße: 1400 x 600 mm
- Farbe: Grün
- Material: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Einsatzbereich: Für die Gastronomie geeignet
- Hygienisch: Ja, leicht zu reinigen und geruchsneutral
- Rutschfest: Ja, für zusätzlichen Schutz während der Nutzung

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, sauberen Arbeitsplatz.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von der Schneideplatte.
3. Stellen Sie sicher, dass die Unterlage, auf der die Platte platziert werden soll, eben und frei von Verunreinigungen ist.
4. Legen Sie die Schneideplatte auf den Arbeitstisch und stellen Sie sicher, dass sie fest und stabil steht.
5. Überprüfen Sie vor der Nutzung, ob die Platte sicher platziert ist und keine Bewegung aufweist.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Schneideplatte nur auf einem stabilen Tisch oder einer geeigneten Unterlage.
- Verwenden Sie scharfe Messer und vermeiden Sie stumpfe Klingen, um eine Beschädigung der Oberfläche zu verhindern.
- Schneiden Sie Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch und Fisch auf der Platte, um Schnittflächen zu trennen und eine Kontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Desinfizieren Sie die Platte regelmäßig, um hygienische Standards aufrechtzuerhalten.
- Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlersuche

Wenn Sie Probleme mit der Schneideplatte feststellen:

- Überprüfen Sie die Unterlage, auf der die Platte steht, um sicherzustellen, dass sie stabil ist.
- Bei Verfärbungen oder Schäden an der Oberfläche, überprüfen Sie die Reinigungsmittel, die verwendet wurden.
- Bei weiteren Fragen kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Beschädigte Produkte sollten als Sondermüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1400 x 600 mm Groen (FKPWT146)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt een duurzame en hygiënische snijoppervlakte. De plank is gemaakt van hoogwaardig materiaal dat bestand is tegen slijtage en gemakkelijk te reinigen is.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond ligt om te voorkomen dat deze verschuift tijdens het gebruik.
- Gebruik de snijplank alleen voor het snijden van voedsel. Niet gebruiken voor andere doeleinden.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Na gebruik de snijplank reinigen met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Niet in de vaatwasser plaatsen, omdat dit de kwaliteit van het materiaal kan aantasten.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen en vervang deze indien nodig om letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 x 600 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Kunststof
- Geschikt voor professioneel gebruik

4. Installatie en Setup

1. Plaats de snijplank op een stabiele werktafel die geschikt is voor de afmetingen van de plank.
2. Zorg ervoor dat de plank voorzien is van een egale en schone ondergrond.
3. Om een optimale stabiliteit te garanderen, kan een antislipmat onder de plank worden gebruikt om te voorkomen dat deze wegglijft tijdens het snijden.

5. Bediening

- Voor optimale prestaties, gebruik een scherp mes en snijd met een gelijkmatige druk.
- Vermijd het snijden van zeer harde materialen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Gebruik de plank voor afzonderlijke voedselgroepen om kruisbesmetting te vermijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank direct na gebruik met warm water en een mild vaatwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om de plank schoon te maken; vermijd schurende middelen.
- Droog de snijplank grondig af met een schone doek voordat je deze opbergt.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank is kromgetrokken.
Oplossing: Controleer of de plank op een vlakke, stabiele ondergrond ligt en vervang deze indien zwaar beschadigd.
- Probleem: Vlekken blijven achter na het reinigen.
Oplossing: Gebruik een mengsel van water en azijn om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de snijplank, volg de lokale richtlijnen voor het afdanken van kunststofmaterialen. Zorg ervoor dat de snijplank op een milieuvriendelijke manier wordt weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 1400 x 600 mm Verde

1. Información General

La tabla de corte para mesa de trabajo de 1400 x 600 mm en color verde está diseñada específicamente para el uso en entornos de cocina profesional. Fabricada con materiales duraderos, esta tabla es ideal para el corte de alimentos y garantiza una superficie higiénica y fácil de limpiar.

2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para su uso en el corte de alimentos.
- Mantenga la tabla alejada de fuentes de calor y llamas.
- No utilice utensilios afilados que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Evite el uso de productos de limpieza abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Inspeccione la tabla regularmente para detectar signos de desgaste o daño.
- Almacene la tabla en un lugar seco y ventilado para evitar la acumulación de humedad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Verde
- Dimensiones: 1400 x 600 mm
- Grosor: 20 mm
- Peso: 6 kg
- Superficie: Antideslizante
- Resistencia a impactos: Alta
- Aprobación sanitaria: Cumple con las normativas de seguridad alimentaria

4. Configuración e Instalación

- Desembale el producto y retire cualquier material de embalaje.
- Coloque la tabla sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de usar la tabla.
- Para mayor estabilidad, se recomienda utilizar la tabla en combinación con un soporte antideslizante.

5. Operación

- Coloque los alimentos que desea cortar sobre la tabla.
- Use cuchillos y utensilios apropiados para el tipo de alimento.
- Evite el uso de utensilios que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Después de su uso, limpie cualquier residuo de alimentos inmediatamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, utilice una solución de vinagre o desinfectantes aprobados para superficies de cocina.
- No use esponjas abrasivas o productos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar la tabla con un paño limpio y seco.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla muestra signos de desgaste o daño, considere su reemplazo.
- Si se producen olores desagradables, lave la tabla a fondo con bicarbonato de sodio y agua.
- Para manchas difíciles, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

- En cumplimiento con las regulaciones ambientales, elimine la tabla de corte de acuerdo con las normativas locales sobre residuos plásticos.
- No arroje la tabla en el fuego ni la incinere.

9. Contacto

Para consultas o más información, comuníquese con nosotros:

- 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 1400 x 600 mm - Vert

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper professionnelle pour votre cuisine. Ce produit est conçu pour offrir robustesse et fonctionnalité lors de la préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement cette planche à découper pour des aliments et en cuisine. Ne l'utilisez pas pour des matériaux non alimentaires.
- Surface stable : Assurez-vous que la surface sur laquelle la planche est posée est stable pour éviter les glissades ou les chutes.
- Chauffage : Ne placez pas la planche à découper au-dessus de sources de chaleur ou sur des surfaces très chaudes.
- Désinfection : Nettoyez et désinfectez toujours la planche après utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Rangement : Gardez la planche hors de portée des enfants lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Inspection régulière : Examinez la planche fréquemment pour détecter tout dommage ou usure avant utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 1400 mm x 600 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Couleur : Vert
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 60°C
- Caractéristiques : Antidérapante, facile à nettoyer, résiste aux rayures

4. Installation et mise en place

1. Choisissez un endroit approprié : Sélectionnez une surface de travail propre et plane dans votre cuisine.
2. Déballage : Retirez la planche de son emballage, en prenant soin de ne pas utiliser d'objets tranchants qui peuvent rayer la surface.
3. Positionnement : Placez la planche sur la surface de travail, veillant à ce qu'elle soit stable et entièrement à plat.
4. Utilisation de la surface : Assurez-vous que la planche est libre de toute obstructions avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

Utilisez la planche à découper pour découper, hacher ou préparer vos ingrédients. La surface antidérapante aide à maintenir la planche en place pendant l'utilisation.

6. Nettoyage et entretien

- Rincez immédiatement après utilisation avec de l'eau et du savon doux.
- Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Pour une désinfection approfondie, utilisez une solution de vinaigre blanc diluée ou un désinfectant alimentaire.
- Évitez de mettre la planche dans le lave-vaisselle pour prolonger sa durée de vie.

7. Dépannage

- Dommages visibles : Si des fissures ou des coupures sont présentes, il est conseillé de remplacer la planche.
- Odeur persistante : Si des odeurs persistent, essayez de frotter avec du bicarbonate de soude et laissez reposer quelques heures avant de rincer.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément à la réglementation locale en matière de gestion des déchets. Ne jetez pas dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les points de collecte pour les plastiques ou matériaux similaires.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere per Tavolo da Lavoro 1400 x 600 mm Verde

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro tagliere per tavolo da lavoro di alta qualità. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze più elevate in termini di praticità e sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Assicurarsi che il tagliere sia pulito e asciutto prima di ogni utilizzo per evitare scivolamenti.
- Evitare l'uso di utensili o apparecchi affilati per compromettere l'integrità del tagliere.
- Non esporre il tagliere a temperature estreme o fiamme libere.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danni visibili, non utilizzare e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400 x 600 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Plastica ad alta resistenza
- Spessore: 20 mm
- Uso: Professionale e domestico
- Certificato: Conforme ai regolamenti di sicurezza alimentare dell'UE

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il tagliere dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il tagliere sia allineato correttamente e che non ci siano ostacoli.
4. Per una maggiore stabilità, è possibile utilizzare una base antiscivolo (non inclusa).

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per affettare, chopping e preparare cibi.
- Assicurarsi di utilizzare utensili appropriati per evitare di danneggiare la superficie.
- Pulire immediatamente eventuali fuoriuscite per mantenere il tagliere in ottime condizioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone neutro dopo ogni uso.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi e spugne ruvide.
- Asciugare completamente il tagliere con un panno morbido.
- Non immergere in acqua per lunghi periodi e non utilizzare in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere si presenta scivoloso, assicurarsi che sia pulito e asciutto.
- In caso di crepe o rotture, smettere di utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il tagliere secondo le normative locali per la plastica.
- Non gettare il tagliere nell'indifferenziato; verifica sempre le modalità di raccolta differenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania