

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: FKPWT147

Cutting board for working table - 1400 x 700 mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Working Table 1400 x 700 mm - Green

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Working Table 1400 x 700 mm. This high-quality cutting board is designed for professional kitchen environments, ensuring efficiency and safety during food preparation. The board is made from durable materials and is suitable for various food types.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is designed for food preparation in commercial kitchens. Do not use it for any other purpose.
- Sharp Objects: Always use sharp knives to prevent excessive force, which may cause slips and accidents.
- Cleaning: Only clean the board using approved sanitizing agents after each use. Ensure it is completely dry before storage to avoid bacterial growth.
- Storage: Store the cutting board in a clean and dry place to avoid contamination.
- Inspection: Regularly inspect the cutting board for deep cuts, grooves, or other damage that may harbor bacteria. Replace if necessary.
- Temperature: Do not expose the cutting board to extreme temperatures. This includes direct sunlight or placement near high-heat sources.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1400 x 700 mm
- Color: Green
- Material: High-density polyethylene
- Weight: 12.5 kg
- Thickness: 20 mm
- Usage: Commercial food preparation

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unbox the cutting board. Ensure you remove all packaging materials.
2. Placement: Place the cutting board on a clean, stable, and flat surface. Ensure that it is securely positioned to avoid any movement during use.
3. Stabilization: If possible, use non-slip mats or adhesive pads beneath the board to prevent slipping.
4. Safety Check: Ensure there are no obstructions around the board that could cause accidents during food preparation.

5. Operation

- Usage: Utilize the cutting board for chopping, slicing, and preparing food items. Ensure to operate with proper knife techniques to reduce the risk of injury.
- Sanitization: After each use, clean the board thoroughly with warm soap and water, followed by sanitizing with a recommended food-safe sanitizer.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the board after every use with warm, soapy water. Rinse thoroughly and sanitize with an approved cleaning solution.
- Avoid abrasive materials when cleaning to prevent scratching and damage to the surface.
- Regularly inspect for wear or deep cuts, and replace the board as necessary to maintain hygiene standards.

7. Troubleshooting

- Issue: Board slipping during use
 - Solution: Ensure the board is placed on a stable surface. Use non-slip mats if necessary.
- Issue: Difficulty cleaning stubborn stains
 - Solution: Soak the board in a mixture of water and baking soda for 15-20 minutes, then scrub gently.

8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local regulations. If the board is broken or worn, contact your local waste management services for guidance on proper disposal methods.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing our product. We hope it enhances your culinary experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstische 1400 x 700 mm - Grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Schneideplatte für Arbeitstische. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine hygienische und langlebige Arbeitsfläche für die Zubereitung von Lebensmitteln zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Hygiene: Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, um mögliche Rückstände zu entfernen.
- Kratzer und Risse: Überprüfen Sie die Schneideplatte regelmäßig auf Beschädigungen, die die Hygiene gefährden können.
- Rutschgefahr: Stellen Sie sicher, dass die Schneideplatte auf einer stabilen Fläche liegt, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Verwendung: Verwenden Sie die Schneideplatte nur für den vorgesehenen Zweck als Arbeitsfläche.
- Temperatur: Setzen Sie die Schneideplatte nicht extremen Temperaturen aus, die das Material schädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktgröße: 1400 x 700 mm
- Farbe: Grün
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Gewicht: 15 kg
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 80 °C
- Lebensmittelsicher: Ja
- Reinigung: Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigung vor der Verwendung: Vor der ersten Benutzung die Platte mit heißem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen.
2. Platzierung: Wählen Sie eine stabile, saubere Oberfläche. Legen Sie die Schneideplatte auf einem Tisch oder einer Arbeitsfläche mit der glatten Seite nach oben.
3. Sicherung: Stellen Sie sicher, dass die Platte fest und stabil auf der Unterlage liegt, um ein Verrutschen zu verhindern.

5. Betrieb

- Verwenden Sie scharfe Messer und Küchengeräte, um Lebensmittel zu schneiden.
- Um die Lebensdauer der Platte zu verlängern, vermeiden Sie das Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln direkt auf der Platte.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Platte mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Bei stärkeren Verunreinigungen können Sie die Schneideplatte in der Spülmaschine reinigen.
- Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, um Schimmel und Bakterienwachstum zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Geruch oder Verfärbung: Dies kann auf verschüttete Lebensmittel hindeuten. Reinigen Sie die Platte gründlich, um Gerüche zu beseitigen.
- Riss oder Beschädigung: Überprüfen Sie die Platte regelmäßig. Bei bemerkt Schäden wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffe. Recyceln Sie das Produkt, wenn möglich, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 1400 x 700 mm Groen

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de snijplank voor werktafel. Dit product is ontworpen om een veilige en efficiënte werkruimte te bieden voor het snijden en voorbereiden van voedingsmiddelen. Het is geschikt voor professioneel gebruik in de horeca, restaurants en keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Houd de snijplank uit de buurt van open vuur en scherpe voorwerpen om beschadiging te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een schone, stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Gebruik geschikte snijgereedschappen en vermijd overmatige druk om letsel te voorkomen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage en vervang de plank indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 x 700 mm
- Materiaal: Polyethyleen
- Kleur: Groen
- Gewicht: 20 kg

4. Setup en Installatie

1. Plaats de snijplank op een vlakke, stevige ondergrond die voldoende ruimte biedt voor gebruik.
2. Zorg ervoor dat de plank volledig droog is voordat u deze inzet.
3. Controleer of er geen rond zwerpende voorwerpen aanwezig zijn die het gebruik kunnen belemmeren.
4. Verzeker u ervan dat de werktafel waar de snijplank op geplaatst wordt, stabiel en geschikt is voor professioneel gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de snijplank zoals bedoeld, waarbij u altijd scherpe messen en gereedschappen hanteert.
- Snijd in een gecontroleerde, gelijkmatige beweging om letsel te voorkomen en de levensduur van de plank te verlengen.
- Na gebruik, veeg overtollig voedsel en vloeistoffen onmiddellijk van de plank af.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om de oppervlakte niet te beschadigen.
- Spoel de snijplank grondig af met schoon water en droog deze met een schone doek.
- Controleer regelmatig op krassen of andere beschadigingen en behandel deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is versleten of beschadigd.
Oplossing: Vervang de snijplank om de voedselveiligheid te waarborgen.
- Probleem: Zodra stevig op de plank snijden, glijdt deze weg.
Oplossing: Zorg ervoor dat de plank op een stabiele en vlakke ondergrond staat.

8. Afvoer

Wanneer de snijplank aan het einde van zijn levensduur is, dient u deze op een milieuvriendelijke manier af te voeren. Controleer lokale richtlijnen voor het afvalbeheer van kunststof materialen.

9. Contact

Bij vragen of voor ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

CORTADOR DE TABLERO PARA MESA DE TRABAJO 1400 X 700 MM VERDE (Modelo FKPWT147)

1. Información General

El cortador de tablero para mesa de trabajo FKPWT147 es una superficie higiénica y resistente, diseñada para el corte y manipulación de alimentos. Con dimensiones de 1400 x 700 mm, este producto es ideal para entornos comerciales como restaurantes, cafeterías y cocinas industriales.

2. Información de Seguridad

- Este producto es sólo para uso profesional.
- Asegúrese de colocar el tablero en una superficie plana y estable antes de su uso.
- No utilice cuchillos de corte que puedan dañar la superficie del tablero.
- Evite el contacto con fuentes de calor directo.
- Mantenga el tablero limpio y seco para evitar el crecimiento de bacterias.
- No use productos químicos abrasivos para la limpieza.
- En caso de daño, retire el tablero de inmediato y no lo utilice hasta su reparación o reemplazo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400 x 700 mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Verde
- Peso: 10 kg
- Resistencia a temperaturas: -40°C a +60°C
- Clasificación: Aprobado para contacto con alimentos
- Resistencia al corte: Alta, diseñado para uso intensivo

4. Configuración e Instalación

- Retire el tablero de la caja y verifique que no haya daños.
- Coloque el tablero en una mesa de trabajo resistente, asegurándose de que esté nivelado.
- Si es necesario, utilice almohadillas antideslizantes para una mayor estabilidad.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor para el movimiento y la operación segura.

5. Operación

- Utilice utensilios de corte apropiados para la superficie.
- Realice cortes de forma controlada para evitar accidentes.
- Cualquier preparación previa debe realizarse en una superficie limpia y segura.
- Evite cortar alimentos que puedan resbalar o no estar bien estabilizados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar el tablero después de cada uso con agua caliente y jabón suave.
- Enjuague con agua potable y deje secar al aire.
- Desinfecte regularmente usando soluciones adecuadas para superficies en contacto con alimentos.
- Almacene en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa.

7. Resolución de Problemas

- Si el tablero presenta cortes profundos, considere la posibilidad de reemplazarlo.
- En caso de deformación, verifique las condiciones de almacenamiento y utilización.
- Contacte a nosotros si hay cualquier otra inquietud o problema con el producto.

8. Eliminación

- Este producto debe ser descartado de acuerdo a las regulaciones locales sobre residuos plásticos.
- No lo tire en el basurero común. Consulte a su municipio para conocer los puntos de reciclaje para plásticos de alta densidad.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Conserve este manual para futuras referencias y asegúrese de seguir las instrucciones para un uso seguro y efectivo.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

La planche à découper pour table de travail de 1400 x 700 mm est essentielle pour tout professionnel de la cuisine. Conçue en polyéthylène de haute qualité, elle offre une surface de découpe durable et hygiénique qui répond aux normes de sécurité alimentaire.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser la planche à découper sur une surface stable et plane pour éviter tout glissement.
- Ne pas utiliser la planche à découper comme support pour des objets lourds.
- Éviter les températures extrêmes. Ne pas exposer la planche à des flammes nues ou à des sources de chaleur directe.
- Nettoyer immédiatement toute éclaboussure de surface pour éviter le développement de bactéries.
- Vérifiez régulièrement la planche pour détecter tout signe d'usure ou de déformation. Remplacez-la si nécessaire.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1400 x 700 mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Vert
- Épaisseur : 20 mm
- Résistant aux chocs
- Facile à nettoyer et à désinfecter
- Conforme aux normes de sécurité alimentaire

4. Installation et Mise en Place

- Retirez la planche à découper de son emballage.
- Placez la planche sur une surface de travail propre et sèche. Assurez-vous qu'elle est bien à plat pour éviter tout mouvement pendant son utilisation.
- Si nécessaire, utilisez des pieds antidérapants pour une stabilité accrue.

5. Utilisation

- Utilisez des couteaux ou des ustensiles de cuisine appropriés en fonction des aliments que vous préparez.
- Pour une meilleure hygiène, utilisez une planche distincte pour les viandes et les légumes.
- Évitez de couper des aliments durs qui pourraient endommager la surface de la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez la planche à l'eau chaude et savonneuse.
- Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus alimentaires incrustés.
- Pour désinfecter, utilisez une solution à base d'eau de javel diluée ou un désinfectant adapté.
- Rincez abondamment à l'eau claire et laissez sécher à l'air jusqu'à utilisation suivante.

7. Dépannage

- Si des fissures ou des dommages sont constatés, ne pas utiliser la planche.
- En cas d'odeur persistante, désinfectez avec un mélange d'eau chaude et de vinaigre.
- Pour toute autre anomalie, contactez le support client.

8. Élimination

- Disposez de la planche à découper usagée en fonction des réglementations locales en matière de déchets.
- Envisagez de la recycler si elle est en bon état et conforme aux normes de recyclage de votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 1400 x 700 mm Verde

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo di lavoro 1400 x 700 mm in verde è progettata per soddisfare le esigenze di ristorazione e cucina commerciale. Realizzata in polietilene ad alta densità, è resistente, igienica e facile da pulire.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Assicurarsi che la tavola sia ben fissata durante l'uso per evitare scivolamenti.
- Se la tavola presenta segni di usura o danni, interrompere immediatamente l'uso e sostituirla.
- Non utilizzare utensili appuntiti che possano danneggiare la superficie della tavola.
- Lavare a fondo dopo ogni utilizzo per garantire la massima igiene.
- In caso di contatto con sostanze chimiche, seguire le istruzioni di sicurezza del prodotto chimico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400 x 700 mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Colore: Verde
- Spessore: 20 mm
- Peso: 15 kg
- Resistente a temperatura: Fino a 90 °C
- Idoneo per uso professionale: Sì

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola da taglio su un tavolo di lavoro adatto, assicurandosi che la superficie sia pulita e asciutta.
- Verificare che la tavola sia ben bilanciata.
- Se necessario, utilizzare sottopiedi antiscivolo per garantire stabilità.
- Assicurarsi che ci sia un accesso adeguato a tutte le aree della tavola per un uso efficiente.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola per il taglio e la preparazione degli alimenti.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dopo ogni utilizzo per mantenere la superficie pulita.
- Evitare di utilizzare la tavola per lavori che superano la sua capacità o scopo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una disinfezione adeguata, utilizzare una soluzione di candeggina diluita e risciacquare con acqua calda.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi sulla superficie.
- Controllare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola si danneggia o si deforma durante l'uso, interrompere l'uso e contattare il fornitore.
- In caso di problemi con scivolamenti, assicurarsi che la superficie sottostante sia adatta e non scivolosa.

8. Smaltimento

- La tavola da taglio è realizzata in polietilene, un materiale riciclabile.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei rifiuti di plastica.
- Non gettare la tavola nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania