

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: FKPWT148

Cutting board for working table - 1400x800mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Working Table 1400x800mm - Green

1. General Information

The Cutting Board for Working Table 1400x800mm is a high-quality food preparation surface designed to enhance the efficiency and safety of food handling in commercial kitchens. Made from durable materials, this cutting board offers a reliable solution for food processing tasks in various environments, including restaurants, catering services, and food service operations.

2. Safety Information

- Always ensure that the cutting board is placed on a stable, flat surface to prevent slipping.
- Use appropriate cutting tools that are designed for culinary use. Dull or unsuitable knives can lead to accidents.
- Ensure the cutting board is clean and free from contaminants before and after each use.
- Do not expose the cutting board to direct flames or extreme heat sources, as this can cause damage.
- Regularly inspect the cutting board for signs of wear, cuts, or other damage. Replace if significant deterioration is observed.
- Store the cutting board in a clean, dry place to prevent mold and bacteria growth.
- Avoid using the cutting board for activities other than food preparation.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1400 x 800 mm
- Material: Food-safe polyethylene
- Color: Green
- Thickness: 20 mm
- Weight: 15 kg

4. Setup and Installation

- Unpack the cutting board and inspect it for any damage.
- Place the cutting board on a sturdy work table or surface. Ensure it is stable and level.
- Secure the cutting board with non-slip mats or brackets if necessary, to prevent movement during use.
- Ensure that the surrounding area is clean and organized before starting food preparation.

5. Operation

- Always wear proper kitchen attire, including non-slip shoes and protective gear.
- Place food items on the cutting board and use appropriate knives or culinary tools for cutting.
- To prevent cross-contamination, use separate cutting boards for different types of food (raw meat, vegetables, etc.).
- Clean the cutting board with soap and warm water after each use, rinsing thoroughly to remove any soap residue.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board using a mild detergent and warm water. A soft cloth or sponge can be used; avoid abrasive cleaners.
- Disinfect the cutting board regularly with a food-safe sanitizer to eliminate bacteria.
- After cleaning, allow the cutting board to air dry completely before storing it.
- Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- If the cutting board shows signs of deep cuts or grooves, it may no longer provide a safe surface for food preparation. Consider replacing it.
- If the board becomes discolored or retains odors, deep clean using a mixture of vinegar and water, then rinse thoroughly.
- For any stability issues, ensure the surface beneath the cutting board is flat and dry.

8. Disposal

- When the cutting board reaches the end of its life cycle, it should be disposed of in accordance with local waste management regulations.
- If constructed from recyclable materials, check with local recycling facilities for proper disposal options.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 1400x800mm Grün - FKPWT148

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts für Arbeitstisch 1400x800mm in Grün (FKPWT148). Dieses hochwertige Schneidebrett ist ideal für professionelle Gastronomiebetriebe sowie für den heimischen Gebrauch. Es wurde entwickelt, um den Anforderungen intensiver Nutzung standzuhalten und gleichzeitig die Hygiene zu unterstützen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett platziert wird, stabil und rutschfest ist.
- Verwenden Sie niemals scharfe oder spitze Gegenstände, die die Oberfläche des Brettes beschädigen könnten.
- Halten Sie das Brett bei Verwendung frei von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem kühlen, trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett für Arbeitstisch

- Modell: FKPWT148

- Material: Polypropylen

- Abmessungen: 1400x800mm

- Farbe: Grün

- Temperaturbeständigkeit: bis 90°C

- Reinigung: Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Brett auf Beschädigungen oder Mängel.
- Wählen Sie einen stabilen Arbeitstisch oder eine Arbeitsfläche aus.
- Platzieren Sie das Brett auf der gewählten Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett sicher und fest sitzt, um Bewegungen während der Verwendung zu vermeiden.
- Es ist empfohlen, das Brett vor der ersten Benutzung gründlich zu reinigen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie geeignete Schneidwerkzeuge, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Schneiden Sie Nahrungsmittel in gleichmäßigen Bewegungen, um die Stabilität des Brettes zu gewährleisten.
- Wechseln Sie bei Bedarf die verwendeten Brettseiten, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch.

- Spülen Sie das Brett mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab oder stellen Sie es in die Spülmaschine.

- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

- Lassen Sie das Brett nach der Reinigung gründlich trocknen, bevor Sie es lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett rutscht während des Gebrauchs.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Fläche, auf der das Brett steht, sauber und trocken ist.

- Problem: Verfärbungen am Brett.

Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich. Bei starken Verfärbungen kann eine spezielle Kunststoffreinigungslösung verwendet werden.

8. Entsorgung

Das Schneidebrett ist am Ende seiner Lebensdauer vollständig recycelbar. Bitte entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.

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 1400x800mm Groen

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horeca. De plank is vervaardigd uit hoogwaardig, duurzaam materiaal dat veilig is voor voedselbereiding. Met een afmeting van 1400x800mm biedt het voldoende werkruimte voor het snijden en bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het beoogde doel: voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt om verschuiven te voorkomen.
- Reinig de snijplank grondig vóór en na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik snijgereedschap dat geschikt is voor de snijplank om beschadiging te vermijden.
- Vermijd om het product te blootstellen aan extreme temperaturen (hitte of kou) en direct zonlicht.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 x 800 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Dikte: 20 mm
- Eenvoudig te reinigen
- Geschikt voor contact met voedsel

4. Setup en Installatie

1. Kies een geschikte locatie op een vlakke en stabiele ondergrond zoals een werktafel.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is.
3. Plaats de snijplank op de ondergrond, zodat deze stevig ligt en niet kan verschuiven.
4. Controleer of de snijplank goed is gepositioneerd voordat je begint met snijden.

5. Werking

- Gebruik de snijplank voor het snijden van groenten, fruit, vlees en andere voedingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat je altijd scherpe en geschikte messen gebruikt voor de beste resultaten.
- Na gebruik, maak de snijplank schoon volgens de instructies in het onderhoudsdeel van deze handleiding.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en -sponzen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig met een levensmiddelveilige desinfectiemiddel.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat je deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Als de snijplank gekraakt of beschadigd is, stop met het gebruik en vervang deze.
- Bij onvoldoende stabiliteit, controleer of de ondergrond vlak is en of er onregelmatigheden zijn.
- Bij hardnekkige vlekken, gebruik een gespecialiseerde reiniger voor kunststof oppervlakken.

8. Verwijderen

- Snijplank kan worden gerecycled als kunststof.
- Controleer lokale richtlijnen voor kunststofrecycling voor specifieke instructies over verwijdering.
- Gooi de snijplank niet in het reguliere huisvuil.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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 1400x800mm Verde

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 1400x800mm de GGM Gastro está diseñada para cumplir con los estándares más altos de calidad e higiene en la preparación de alimentos. Fabricada con materiales resistentes y duraderos, es ideal para entornos comerciales de cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta tabla de cortar está destinada exclusivamente a la preparación de alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- Manipulación: Siempre use guantes al manipular la tabla para evitar cortes.
- Superficie Limpia: Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y libre de suciedad o alimentos antes de utilizar la tabla.
- Temperatura: No exponga la tabla a temperaturas extremas. Mantener alejado de fuentes de calor directas.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la tabla por daños o desgaste. Si presenta cortes profundos o grietas, es recomendable reemplazarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400 x 800 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad
- Antideslizante: Sí
- Resistente a productos químicos: Sí
- Facilidad de limpieza: Apta para lavavajillas

4. Instalación y Configuración

1. Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la tabla esté centrada en la mesa de trabajo.
3. Compruebe que no haya objetos debajo de la tabla que puedan provocar inestabilidad.
4. Asegúrese de que la tabla esté alineada correctamente para evitar que se deslice.

5. Operación

- Utilice cuchillos afilados y adecuados para el tipo de alimento que está cortando.
- Evite el uso de cuchillos que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Para alimentos húmedos, se recomienda el uso de una toalla absorbente para evitar resbalones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con detergente suave y agua caliente después de cada uso.
- Para desinfectar, utilice una solución de vinagre y agua o un desinfectante aprobado para uso alimentario.
- Permita que la tabla se seque al aire o séquela con un paño limpio.
- Almacene en un lugar fresco y seco.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se desliza durante el uso.

Solución: Asegúrese de que la superficie de la mesa esté limpia y nivelada. Puede usar un paño antideslizante debajo de la tabla.

- Problema: Manchas difíciles de quitar.

Solución: Use bicarbonato de sodio con agua para frotar suavemente las manchas. Enjuague bien.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Cuando la tabla de cortar llegue al final de su vida útil, asegúrese de desecharla de acuerdo con las regulaciones de reciclaje locales.
- No arroje la tabla a la basura común. Consulte las normas locales sobre la eliminación de plásticos.

9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos a:

- Email: 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 1400x800mm - Vert

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins culinaires dans un environnement professionnel et garantit une surface propre et sûre pour la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate : Utilisez uniquement la planche à découper pour des fins culinaires. Évitez de l'utiliser pour des matériaux non alimentaires.
- Manipulation : Manipulez avec soin pour éviter les coupures. Évitez également les chutes.
- Nettoyage : Nettoyez immédiatement après usage pour éviter la contamination croisée. Utilisez des produits de nettoyage adaptés pour nourriture.
- Stockage : Rangez la planche dans un endroit sec pour éviter la formation de moisissures.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'état de la planche. Remplacez-la si elle est fissurée ou endommagée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1400 x 800 mm
- Couleur : Vert
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Épaisseur : 20 mm
- Résistance aux chocs : Oui
- Compatible réfrigérateur : Oui
- Antibactérien : Oui

4. Installation et Montage

- Retirez la planche de son emballage.
- Placez la planche à découper sur une surface plane, stable et non glissante.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets susceptibles de faire glisser la planche sous celle-ci.
- Il n'est pas nécessaire d'assembler des pièces; la planche est prête à l'emploi.

5. Fonctionnement

- Avant la première utilisation, lavez la planche à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
- Placez les ingrédients que vous souhaitez couper sur la surface de la planche.
- Utilisez des couteaux adaptés pour éviter d'endommager la surface.
- Après usage, nettoyez la planche comme indiqué dans la section "Nettoyage et Entretien".

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude et du savon, ou au lave-vaisselle sur cycle doux.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs ou des éponges abrasives pour ne pas rayer la surface.
- Séchez complètement après nettoyage pour éviter l'accumulation de bactéries.

7. Dépannage

- Problème : La planche dégage une odeur.
Solution : Lavez-la avec un mélange de vinaigre et d'eau pour éliminer les odeurs.
- Problème : La planche est rayée.
Solution : Cela n'affecte pas la sécurité, mais remplacez-la si les rayures sont profondes et retiennent la saleté.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper avec les déchets ménagers.
- Vérifiez les règles de recyclage locales pour l'élimination des plastiques.
- Si le produit est endommagé de manière irréparable, envisagez de le confier à un service de gestion des déchets approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour une utilisation optimale, veuillez suivre ce manuel d'utilisation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo di lavoro 1400x800mm verde è progettata per l'uso professionale in ambito gastronomico. Realizzata con materiali di alta qualità, questa tavola da taglio è igienica e durevole, offrendo un'ottima superficie per il taglio e la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
- Evitare di utilizzare coltelli o utensili affilati in modo imprudente.
- Non utilizzare la tavola da taglio per scopi diversi da quelli per cui è progettata.
- Tenere la tavola da taglio lontana da fonti di calore e fiamme libere.
- Assicurarsi che la tavola da taglio sia pulita e asciutta prima di ogni utilizzo.
- In caso di rottura o danneggiamento della tavola da taglio, interrompere immediatamente l'uso e smaltire il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400 x 800 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20 mm
- Resistente a sostanze chimiche e impermeabile
- Idoneo per l'uso in contesti alimentari

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere una superficie di lavoro appropriata e stabile per posizionare la tavola da taglio.
- Assicurarsi che la tavola sia completamente pulita prima dell'uso.
- Posizionare la tavola da taglio in verticale o orizzontale a seconda delle esigenze di lavoro.

5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per preparare ingredienti vari come carne, verdure e frutta.
- Utilizzare coltelli o utensili appropriati per il materiale della tavola, evitando di utilizzare utensili che potrebbero graffiare o danneggiare la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la tavola da taglio con acqua calda e sapone o un detergente per alimenti.
- Evitare di utilizzare spugne abrasive o materiali che possono graffiare la superficie.
- Per una disinfezione profonda, utilizzare una soluzione di acqua e aceto o un detergente specifico per superfici da cucina.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola da taglio si deformato, smettere di utilizzarla e verificare il luogo di stoccaggio.
- In caso di difficoltà nella pulizia, provare diversi detergenti o metodi di pulizia.

8. Smaltimento

- La tavola da taglio può essere smaltita nei rifiuti plastici. Verificare le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania