

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: FKPWT156

Cutting board for working table - 1500 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 1500 x 600 mm - Green (FKPWT156)

General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Working Table 1500 x 600 mm in Green (FKPWT156). This high-quality cutting board is designed for professional use in kitchens, food preparation areas, and other environments where food safety is necessary. It is constructed from durable materials providing a sanitary surface to fulfill your culinary needs.

Safety Information

- **Intended Use:** This cutting board is intended solely for the preparation of food. It is not suitable for other uses.
- **Health and Hygiene:** Ensure that the cutting board is cleaned and sanitized before and after each use to prevent cross-contamination.
- **Physical Safety:** Handle the cutting board with care to avoid potential injury from sharp knives and utensils.
- **Storage:** Store the cutting board in a dry place to prevent moisture accumulation which may encourage bacterial growth.
- **Temperature Resistance:** Do not expose the cutting board to extreme heat or cold; avoid placing hot items directly on the surface.
- **Inspection:** Regularly inspect the cutting board for cracks or deep grooves which may harbor bacteria. Replace if damaged.

Product Specifications

- **Model:** FKPWT156
- **Dimensions:** 1500 x 600 mm
- **Color:** Green
- **Material:** High-density polyethylene (HDPE)
- **Weight:** 12 kg
- **Food Safe:** Yes
- **Temperature Range:** -30°C to +80°C

Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cutting board from its packaging. Inspect for damage.
2. **Choosing Location:** Place the cutting board on a stable, flat surface to ensure proper utilization and safety.
3. **Secure Placement:** If desired, secure the cutting board with non-slip mats or food-safe adhesive to prevent movement during use.

Operation

1. **Preparation:** Before use, ensure the cutting board is clean and free from any previous food residues.
2. **Cutting:** Place the food item firmly on the board before cutting. Use appropriate knives for each type of food to ensure safety and effectiveness.
3. **Switching Foods:** To avoid cross-contamination, use separate cutting boards for raw meat, vegetables, and cooked items.

Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Clean with warm, soapy water after each use.
- **Sanitizing:** Use a food-safe sanitizer before and after use to disinfect the surface.
- **Deep Cleaning:** For deep stains or odors, use a solution of vinegar and water or a baking soda paste. Rinse thoroughly.
- **Drying:** Allow the cutting board to air dry completely before storing.

Troubleshooting

- **Stains or Scents:** For stubborn stains, use a mix of baking soda and water as described in the cleaning section.
- **Warping:** If the cutting board becomes warped, do not attempt to straighten it. Instead, replace it as needed for proper performance.

Disposal

This cutting board is recyclable. To dispose of it responsibly, check local recycling guidelines for plastics. If not recyclable, dispose of it in accordance with your local waste management regulations.

Contact

For further inquiries or support:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidplatte für Arbeitstisch 1500 x 600 mm – Grün

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Schneidplatte für Arbeitstisch 1500 x 600 mm entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine hervorragende Leistung in der Gastronomie zu bieten und die Hygiene sowie die Effizienz in Ihrer Küche zu maximieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneidplatte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der die Platte verwendet wird, sauber und stabil ist.
- Vermeiden Sie scharfe Kanten oder aggressive Chemikalien bei der Reinigung der Platte.
- Verwenden Sie immer Schutzmittel, um Verletzungen beim Schneiden von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Halten Sie die Arbeitsfläche trocken, um Rutschgefahren zu minimieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Polypropylen
- Farbe: Grün
- Abmessungen: 1500 mm x 600 mm
- Dicke: 20 mm
- Temperaturbeständigkeit: bis 90°C
- Lebensmittelsicher: Ja
- Waschmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen und ebenen Platz auf Ihrem Arbeitstisch für die Installation der Schneidplatte.
2. Reinigen Sie die Oberfläche gründlich, um eine hygienische Anwendung zu gewährleisten.
3. Platzieren Sie die Schneidplatte einfach auf der gewünschten Fläche des Arbeitstisches.
4. Achten Sie darauf, dass die Platte fest und sicher positioniert ist, um Bewegungen während des Gebrauchs zu vermeiden.

5. Betrieb

- Die Schneidplatte ist bereit zur Verwendung, sobald sie positioniert ist.
- Verwenden Sie die Platte, um Lebensmittel zu schneiden, zu hacken oder zuzubereiten.
- Stellen Sie sicher, dass alle Utensilien und Lebensmittel, die mit der Platte in Kontakt kommen, sauber sind.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressive Chemikalien.
- Spülen Sie die Platte gründlich ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- Zur Desinfektion kann die Platte auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

7. Fehlerbehebung

- Bei Verfärbungen: Verwenden Sie Lebensmittelsafe Reiniger und spülen Sie gründlich.
- Bei Rissen oder Beschädigungen: Bitte die Platte nicht mehr verwenden und den Hersteller kontaktieren.
- Wenn die Platte verrutscht, stellen Sie sicher, dass die Unterlage sauber und trocken ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Schneidplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, die Umweltbestimmungen einzuhalten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen 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 1500 x 600 mm Groen

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1500 x 600 mm Groen. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horeca. Het biedt een veilige en hygiënische werkoppervlakte voor het snijden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd de snijplank voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt tijdens gebruik.
- Snijd altijd in de richting van het lichaam af om snijwonden te voorkomen.
- Houd de snijplank schoon om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Controleer de snijplank regelmatig op slijtage of schade. Bij schade, stop met het gebruik van de plank.
- Deze snijplank is niet geschikt voor de vaatwasser, gebruik alleen handmatige schoonmaakmethoden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1500 x 600 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polyethyleen
- Dikte: 20 mm
- Gewicht: 5 kg

4. Setup en Installatie

1. Plaats de snijplank op een schone, vlakke werktafel.
2. Zorg ervoor dat de snijplank goed is uitgelijnd en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
3. Controleer of er geen obstakels of oneffenheden zijn die de werking kunnen beïnvloeden.
4. Bij voorkeur, fixeert u de snijplank met een antislipmat of klittenband om verschuiven te voorkomen.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat de snijplank voor elk gebruik goed schoon is.
- Gebruik de snijplank voor het snijden van groenten, fruit, vlees en andere voedingsmiddelen.
- Vermijd het gebruik van de snijplank voor hete voorwerpen of scherpe voorwerpen dat de plank kan beschadigen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm, zeepachtig water. Gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de snijplank grondig af met een schone doek voor opslag.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats, weg van direct zonlicht.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Gebruik antislipmatten of zorg ervoor dat de ondergrond vlak is.
- Probleem: De snijplank vertoont krassen of slijtage.
Oplossing: Controleer regelmatig en vervang de plank indien nodig.
- Probleem: Vervelende geuren blijven hangen.
Oplossing: Wrijf de plank in met een mengsel van azijn en water om geuren te neutraliseren.

8. Afvoer

- Deze snijplank kan worden gerecycled.
- Controleer lokale richtlijnen voor de afvalverwerking van kunststofproducten.
- Zorg ervoor dat gebruikte snijplanken op een juiste manier worden weggegooid in overeenstemming met de geldende milieuvoorschriften.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1500 x 600 mm Verde

1. Información General

La Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo es un accesorio esencial para cualquier cocina profesional. Diseñada para facilitar la preparación de alimentos, esta tabla está fabricada con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Use siempre la tabla de cortar en una superficie estable para evitar deslizamientos.
- Mantenga la tabla limpia y seca para evitar la proliferación de bacterias.
- No utilice la tabla para cortar objetos muy duros que puedan dañar su superficie.
- Evite el uso de cuchillos oxidados o en mal estado.
- Tras utilizar la tabla, asegúrese de guardarla en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1500 x 600 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad
- Resistente a impactos y cortes
- Superficie antideslizante
- Aprobada para uso alimentario

4. Instalación y Configuración

Para instalar la Tabla de Cortar:

- Coloque la tabla en una superficie plana y seca.
- Asegúrese de que la mesa de trabajo esté limpia antes de colocar la tabla.
- Si la tabla tiene patas o soportes, asegúrese de fijarlos correctamente.
- Verifique que la tabla esté estable antes de proceder a su uso.

5. Operación

- Coloque los ingredientes sobre la tabla de cortar.
- Use cuchillos de cocina adecuados y evite presionar con demasiada fuerza.
- Corte los alimentos en porciones adecuadas, utilizando movimientos suaves y controlados.
- Después de usar, limpie la tabla con agua caliente y jabón.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón tras cada uso.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie.
- Para desinfectar, use soluciones de cloro diluidas, enjuagando bien después.
- Almacene en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- Si la superficie de la tabla muestra cortes profundos, es recomendable reemplazarla.
- Si la tabla se desliza, asegúrese de que la superficie de la mesa esté seca y limpia.
- En caso de olores persistentes, desinfecte la tabla con vinagre blanco.

8. Eliminación

- La Tabla de Cortar debe ser desechada de acuerdo a las normativas locales de reciclaje.
- No arroje la tabla a la basura normal. Consulte con su centro de reciclaje local.

9. Contacto

Para más información, comuníquese con nosotros:

Email: 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 1500 x 600 mm verte

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour offrir une surface de découpe robuste et durable, idéale pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la planche à découper pour des tâches non alimentaires.
- Manipulation : Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation.
- Surface de travail : Assurez-vous que la surface sur laquelle la planche est placée est stable et propre.
- Chauffage : Évitez le contact avec des surfaces chaudes ou des flammes ouvertes.
- Entretien : Nettoyez régulièrement la planche pour éviter la contamination croisée.
- Stockage : Rangez la planche à découper dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Dimensions : 1500 mm x 600 mm
- Matériau : Polyéthylène de haute densité
- Couleur : Vert
- Épaisseur : 20 mm
- Poids : 10 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 80°C
- Utilisation : Répond aux normes de sécurité alimentaire

4. Installation et montage

- Étape 1 : Déballez soigneusement la planche à découper et retirez tout emballage.
- Étape 2 : Inspectez la planche pour tout dommage éventuel.
- Étape 3 : Placez la planche à découper sur une surface de travail propre et sèche.
- Étape 4 : Assurez-vous que la planche est stable et bien fixée. Si nécessaire, utilisez des supports antidérapants.
- Étape 5 : Avant utilisation, lavez la planche avec un détergent doux et rincez à l'eau froide.

5. Fonctionnement

- Pour découper, placez les aliments sur la planche. Utilisez des couteaux appropriés pour chaque type d'aliment (légumes, viandes, etc.). Après utilisation, nettoyez la planche pour éliminer les résidus.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à la main avec du savon et de l'eau chaude après chaque utilisation.
- Évitez de mettre la planche dans un lave-vaisselle.
- Pour désinfecter, utilisez une solution d'eau et de vinaigre.
- Inspectez régulièrement la planche pour détecter les signes d'usure.

7. Dépannage

- Problème : Glissements lors de l'utilisation.
Solution : Assurez-vous que la surface de travail est propre et que la planche est correctement fixée.
- Problème : Dommages ou rayures sur la surface.
Solution : Remplacez la planche si elle présente une usure excessive pour garantir la sécurité.

8. Élimination

- Ne jetez pas la planche avec les déchets ménagers. Vérifiez les réglementations locales pour la collecte des plastiques. La planche peut être recyclée.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre planche à découper. Profitez d'une découpe efficace et sûre dans votre cuisine professionnelle.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tavola di Taglio 1500 x 600 mm Verde

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso della Tavola di Taglio 1500 x 600 mm Verde. Questo prodotto è stato progettato per offrire alta qualità e resistenza nell'ambiente professionale, ideale per ristoranti, cucine commerciali e spazi di preparazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola di taglio esclusivamente per il suo scopo previsto, ovvero la preparazione di alimenti.
- Verificare la stabilità della superficie su cui si posiziona la tavola prima dell'uso.
- Non utilizzare utensili affilati in modo indiscriminato per evitare danni alla superficie della tavola e per garantire la sicurezza nell'uso.
- Evitare di esporre la tavola a fonti di calore diretto o a temperature estreme.
- Mantenere la tavola pulita e priva di residui per prevenire contaminazioni alimentari.
- In caso di crepe o danni visibili, smettere immediatamente di usare il prodotto e sostituirlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1500 x 600 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Spessore: 20 mm
- Resistente a temperature da -40°C a +80°C
- Superficie antiscivolo per una maggiore sicurezza durante l'uso

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie di lavoro piana e stabile.
2. Posizionare la tavola di taglio sopra la superficie di lavoro in modo che sia completamente supportata.
3. Assicurarsi che la tavola non scivoli; l'uso di un tappetino antiscivolo può essere consigliato.
4. Verificare che la tavola non abbia movimenti instabili e sia ben fissata prima di usarla.

5. Funzionamento

- Usare un coltello affilato per tagliare gli alimenti e utilizzare sempre una tecnica di taglio sicura.
- Rotare frequentemente la tavola per una distribuzione uniforme dell'usura.
- Non impilare oggetti pesanti sulla tavola se non in uso per evitare deformazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola di taglio con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Evitare detergenti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Disinfettare regolarmente la tavola con una soluzione di aceto e acqua o un disinfettante approvato per uso alimentare.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Danni visibili sulla superficie.
Soluzione: Sostituire la tavola se presenta crepe o tagli profondi.
- Problema: Tavola che scivola o non è stabile.
Soluzione: Controllare che la superficie di lavoro sia piana e utilizzare un tappetino antiscivolo.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile della tavola, smaltire secondo le normative locali per la plastica. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania