

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: FKPWT158

Cutting board for working table - 1500x800mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Working Table 1500x800mm Green

1. General Information

The Cutting Board for Working Table measures 1500x800mm and is designed for food preparation in professional kitchen environments. Made from high-density polyethylene, this cutting board offers durability and resistance to warping and cracking, making it suitable for heavy-duty use.

2. Safety Information

- Always ensure the cutting board is clean before and after each use to prevent cross-contamination.
- Use knives and tools appropriate for cutting on plastic surfaces to maintain the integrity of the board.
- Do not expose the cutting board to extreme heat or direct flames, as this may cause deformation.
- Regularly inspect the cutting board for any signs of wear or damage. If any cracks or deep grooves are present, replace the cutting board to ensure safe food preparation.
- Keep the cutting board out of reach of children when not in use.
- Follow local health and safety regulations for food preparation.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1500 x 800 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Green
- Weight: 15 kg
- Food Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board carefully from its packaging.
2. Place the cutting board on a stable, flat surface close to food preparation areas.
3. Ensure the surface beneath the cutting board is clean and dry to prevent slipping.
4. If necessary, secure the cutting board using anti-slip mats or a non-slip surface to prevent movement during use.

5. Operation

- Place food securely on the board before cutting to ensure safety and efficiency.
- Use appropriate knives, avoiding excessive force that can damage the knives or cutting board.
- Rotate the board during use to utilize different cutting surfaces, prolonging the board's lifespan.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For sanitization, use a solution of 1 tablespoon of unscented liquid bleach per gallon of water. Rinse thoroughly with clean water.
- The cutting board is dishwasher safe; ensure it is positioned to prevent movement during the wash cycle.
- Dry the board thoroughly before storage. Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- Warped Board: If the cutting board becomes warped, discontinue use and contact customer service for assistance.
- Stains or Odors: Use a mixture of baking soda and water to scrub stains and neutralize odors. Rinse and dry thoroughly.
- Cracks or Deep Cuts: Inspect the board regularly. If damaged, replace the cutting board to ensure safety.

8. Disposal

- Dispose of the cutting board according to local disposal regulations.
- If the board is worn or damaged beyond usage, it can be recycled where facilities exist.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidefläche für Arbeitstische 1500x800mm - Grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Schneidefläche für Arbeitstische mit den Maßen 1500x800mm in Grün. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine zuverlässige und hygienische Arbeitsplatzlösung zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Produkt ist nur für den gastronomischen Einsatz geeignet.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Unterfläche trocken und sauber ist, um Rutschen zu vermeiden.
- Scharfe Gegenstände: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Messern und anderen scharfen Utensilien.
- Erwärmung: Halten Sie die Fläche von direkter Hitze fern, um Verformungen zu vermeiden.
- Hygiene: Reinigen Sie die Schneidefläche regelmäßig, um Kreuzkontamination zu verhindern.
- Lagerung: Bewahren Sie die Schneidefläche an einem trockenen Ort auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polyethylen
- Farbe: Grün
- Abmessungen: 1500mm x 800mm
- Dicke: 20mm
- Temperaturbeständigkeit: -30°C bis +70°C
- Einsatzbereich: Lebensmittelzubereitung

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsbereich für die Schneidefläche.
2. Stellen Sie die Schneidefläche auf den Arbeitstisch.
3. Achten Sie darauf, dass die Fläche sicher und waagrecht aufliegt.
4. Bei Bedarf kann die Fläche mit rutschfesten Unterlagen versehen werden, um die Stabilität zu erhöhen.
5. Vergewissern Sie sich, dass keine scharfen Gegenstände oder Chemikalien in der Nähe sind, bevor Sie mit dem Betrieb beginnen.

5. Betrieb

- Die Schneidefläche ist einsatzbereit, sobald sie korrekt installiert wurde.
- Nutzen Sie die Fläche für die Zubereitung von Lebensmitteln und vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen chemischen Reinigungsmitteln.
- Schneiden Sie mit scharfen Messern und achten Sie auf eine gleichmäßige Druckverteilung.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidefläche nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Schwämme, um Kratzer zu verhindern.
- Desinfizieren Sie die Fläche regelmäßig, besonders nach der Zubereitung von rohem Fleisch oder Fisch.
- Lagern Sie die Schneidefläche trocken, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Rutschige Oberfläche
Lösung: Überprüfen Sie die Unterlage und reinigen Sie die Fläche.
- Problem: Flecken oder Gerüche
Lösung: Reinigen Sie die Fläche gründlich und desinfizieren Sie sie.
- Problem: Schäden an der Fläche
Lösung: Verwenden Sie die Fläche nicht, wenn sie beschädigt ist, und kontaktieren Sie den Support.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneidefläche gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Trennen Sie die Materialien, wenn möglich, und recyceln Sie sie.

9. Kontakt

Für Fragen oder technische Unterstützung 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 1500x800mm groen

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw keuze voor de snijplank voor werktafel met de afmetingen 1500x800 mm in groen. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een veilige en hygiënische werkruimte voor het bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het oppervlak waarop de snijplank wordt geplaatst stabiel en vlak is, om verschuiven te voorkomen tijdens gebruik.
- Vermijd het blootstellen van de snijplank aan extreme temperaturen of direct zonlicht om vervorming te voorkomen.
- Gebruik geschikte snijgereedschappen en vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die kunnen leiden tot schade aan de plank of letsel aan de gebruiker.
- Houd de snijplank buiten bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.
- Controleer de plank regelmatig op beschadigingen en vervang deze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1500 x 800 mm
- Materiaal: Kunststof, groen
- Geschikt voor industriële toepassingen
- Gewicht: 25 kg

4. Installatie en setup

1. Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de plank goed is uitgelijnd met het werkblad.
3. Indien nodig, gebruik antislipmatten onder de plank om beweging te minimaliseren.
4. Controleer of er voldoende ruimte is rondom de snijplank voor comfort en veiligheid tijdens het gebruik.

5. Bediening

- Voor gebruik, zorg ervoor dat de snijplank schoon is en vrij van voedselresten.
- Gebruik een geschikt snijgereedschap en zorg ervoor dat u altijd in de richting snijdt die de veiligheid bevordert.
- Na gebruik, verwijder voedselresten en reinig de plank grondig met warm water en een mild afwasmiddel.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik grondig.
- Gebruik warm water en een veilig afwasmiddel; vermijd agressieve chemicaliën.
- Laat de plank aan de lucht drogen op een schone en droge plaats.
- Voorkom dat de snijplank wordt opgeslagen in een vochtige omgeving om schimmelvorming te voorkomen.

7. Problemen oplossen

- Indien de snijplank vervormd of beschadigd is, stop dan met het gebruik ervan en vervang deze.
- Bij moeilijkheden met het reinigen, probeer dan een mengsel van baking soda en water voor hardnekkige vlekken.
- Neem contact op met de klantenservice als u verdere problemen ondervindt.

8. Afvalverwerking

- De snijplank is recyclebaar. Volg uw lokale voorschriften voor de juiste afvoer of recycling van kunststof materialen.
- Denk aan duurzaamheid en gooi het product niet bij het huisafval weg.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

We hopen dat u tevreden bent met uw snijplank en dat deze u helpt bij het efficiënt en veilig bereiden van voedsel.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 1500x800mm - Verde

1. Información General

La tabla de corte para mesa de trabajo de 1500x800mm está diseñada para ofrecer un espacio de trabajo versátil y seguro en la preparación de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla es ideal para cocinas comerciales y entornos profesionales.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta tabla de corte está destinada exclusivamente para preparar alimentos. No la utilice para otros fines.
- Superficie: Asegúrese de que la superficie sobre la que coloque la tabla sea nivelada y estable.
- Cuidado en el manejo: Evite el uso de cuchillos que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Limpieza: Limpie la tabla después de cada uso con un desinfectante adecuado para evitar la contaminación cruzada.
- Temperaturas extremas: No exponga la tabla a temperaturas extremas ni a fuentes de calor directo.
- Almacenamiento: Almacene la tabla en un lugar seco y bien ventilado, lejos de la luz solar directa.

3. Descripción General y Especificaciones

- Dimensiones: 1500 x 800 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Resistencia a impactos: Alta
- Resistencia a temperaturas: -40°C a +70°C
- Antideslizante: Sí
- Uso: Apto para uso alimentario

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque la tabla de corte y retire cualquier material de embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie plana y nivelada en la mesa de trabajo.
3. Asegúrese de que la tabla esté firmemente situada en su lugar para evitar movimientos durante su uso.
4. Si es necesario, use gomas antideslizantes para mayor estabilidad.

5. Operación

- Utilice cuchillos adecuados y asegúrese de que estén bien afilados para un corte eficiente.
- Cambie de área en la tabla para evitar desgaste en un solo punto.
- Realice cortes controlados y mantenga los dedos alejados de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para una desinfección más profunda, utilice soluciones de cloro diluido o desinfectantes aprobados para uso en la cocina.
- No utilice abrasivos para limpiar, ya que pueden dañar la superficie.
- Inspeccione regularmente la tabla en busca de cortes profundos o daños y reemplace si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Deslizamiento: Asegúrese de que la tabla esté sobre una superficie plana. Utilice almohadillas antideslizantes si es necesario.
- Dificultad de corte: Verifique el afilado de los cuchillos y reemplácelos si están desafilados.
- Dañada: Si hay cortes profundos en la tabla, evalúe si es necesario reemplazarla.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche la tabla de acuerdo con las normativas locales sobre residuos plásticos. Considere la posibilidad de reciclar el material si es posible.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactar con nosotros:

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 1500x800mm – Vert (FKPWT158)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une surface de travail durable et hygiénique, adaptée à une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte : Ce produit est conçu uniquement pour la découpe d'aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Surface Antidérapante : Pour éviter les accidents, placer la planche sur une surface stable et sèche.
- Manipulation : Ne pas utiliser d'objets tranchants qui pourraient endommager la planche.
- Chauffage : Ne pas exposer la planche à des températures élevées ou la placer dans un four.
- Nettoyage : Toujours nettoyer la planche après usage avec des produits non abrasifs pour éviter toute contamination.
- Stockage : Ranger dans un endroit sec et bien ventilé pour prévenir les moisissures.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 1500 x 800 mm
- Matériel : Polyéthylène de haute densité
- Couleur : Vert
- Épaisseur : 25 mm
- Système de drainage : Oui
- Résistant aux chocs et à la chaleur : Oui
- Certification : Conforme aux normes alimentaires européennes.

4. Installation et Mise en place

- Déballez la planche à découper et retirez tout emballage.
- Assurez-vous de nettoyer la surface de la table de travail avant de placer la planche.
- Placez la planche à découper sur la surface de travail, en vous assurant qu'elle est stable et bien positionnée.
- Vérifiez que le système de drainage, si disponible, est orienté vers l'extérieur pour éviter tout débordement.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets obstructifs autour de la planche qui pourraient causer des accidents.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la planche à découper, placez les aliments sur la surface et utilisez un couteau approprié pour découper. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface. Après utilisation, nettoyez la planche pour éviter toute accumulation de bactéries.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la planche à l'eau chaude et au savon après chaque utilisation.
- Pour désinfecter, utiliser une solution d'eau de javel diluée ou un désinfectant compatible avec les surfaces de contact alimentaire.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les éponges rugueuses qui pourraient rayer la surface.
- Inspectez régulièrement la planche pour détecter d'éventuels signes d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse pendant l'utilisation.
Solution : Assurez-vous que la surface de la table de travail est propre et sèche. Si nécessaire, utilisez des patins antidérapants.
- Problème : Dommages visibles sur la surface.
Solution : Remplacer la planche si des fissures ou des coups sont détectés.

8. Élimination

Ce produit est recyclable. Lors de son élimination, veuillez respecter les réglementations locales en matière de recyclage et de déchets. Ne pas jeter dans une décharge sans suivre les directives appropriées.

9. Contact

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

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci pour votre confiance en GGM Gastro. Profitez d'une expérience de découpe sécurisée et efficace.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Il Tagliere per Tavolo da Lavoro 1500x800mm Verde

1. Informazioni Generali

Benvenuto nella guida dell'utente per il Tagliere per Tavolo da Lavoro 1500x800mm Verde. Questo prodotto è progettato per professionalità nel settore alimentare, garantendo un'ottima superficie di lavoro per la preparazione degli alimenti. Realizzato in materiali di alta qualità, il tagliere offre durabilità e sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Assicurarsi che il tagliere sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare utensili da cucina affilati senza prestare attenzione.
- Evitare di mettere il tagliere in lavastoviglie se non specificato.
- Pulire il tagliere dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore per evitare deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Dimensioni: 1500 x 800 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Resistente a urti e graffi
- Superficie antibatterica

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il tagliere dalla confezione.
- Posizionare il tagliere sulla superficie del tavolo da lavoro.
- Assicurarsi che il tagliere sia ben saldo e livellato.
- Non utilizzare il tagliere su superfici scivolose.

5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere per preparare e tagliare alimenti.
- Scegliere gli strumenti di taglio appropriati, come coltelli da cucina.
- Evitare l'uso di strumenti di taglio estremamente affilati che possono danneggiare la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare una spugna morbida per evitare graffi.
- Disinfettare periodicamente con una soluzione di acqua e aceto.
- Asciugare completamente il tagliere dopo la pulizia e conservarlo in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta graffi profondi, considerare di sostituirlo.
- Se il tagliere si deforma, controllare l'ambiente di utilizzo e rimuoverlo da fonti di calore.

8. Smaltimento

- Non smaltire il tagliere insieme ai rifiuti ordinari.
- Contattare un centro di riciclaggio locale per informazioni sul corretto smaltimento del polietilene.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania