

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: FKPWT167

Cutting board for working table - 1600 x 700 mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board for Working Table 1600 x 700 mm Green (FKPWT167)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. This durable and versatile cutting board is designed to enhance food preparation efficiency in both commercial and home kitchens. Constructed from high-quality materials, it ensures safety, ease of use, and longevity.

2. Safety Information

To ensure safe use of the cutting board, please observe the following precautions:

- Always use on a stable, flat surface to prevent slipping.
- Keep cutting board away from heat sources to avoid warping.
- Do not use knives that are too sharp as they may damage the board surface.
- Clean the cutting board immediately after each use to prevent bacterial growth.
- Avoid exposing the cutting board to extreme temperatures or direct sunlight.
- For commercial use, ensure compliance with local health regulations.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board
- Dimensions: 1600 x 700 mm
- Color: Green
- Material: High-quality polyethylene
- Thickness: 20 mm
- Weight: 10 kg
- Application: Suitable for food preparation in commercial kitchens, restaurants, and homes.

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the cutting board from the packaging.
- Location: Place the cutting board on a stable working table or surface.
- Positioning: Ensure that the board is fully supported and does not overhang the sides of the table.
- For best results, use alongside a knife holder to safely store knives when not in use.

5. Operation

- Use the cutting board for slicing, chopping, and dicing food ingredients.
- For optimal performance, use separate cutting boards for different food types (e.g., meat, vegetables) to prevent cross-contamination.
- Regularly check the surface for grooves or cuts, which may accumulate bacteria.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the cutting board with warm water.
- Use mild soap and a non-abrasive sponge or cloth to clean the surface.
- Rinse thoroughly and allow the board to air dry completely before storing.
- Store in a dry, well-ventilated area to prevent mold and mildew.

7. Troubleshooting

- Issue: Board has superficial scratches.
Solution: This is normal with use; ensure knives are properly maintained.
- Issue: Board smells or has stains.
Solution: Use a mixture of baking soda and water to scrub the affected areas; rinse thoroughly.

8. Disposal

- When the cutting board has reached the end of its life cycle, dispose of it according to local waste management regulations.
- If possible, consider recycling or repurposing the material.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Schneidebrett für Arbeitstisch 1600 x 700 mm grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Erwerb des Schneidebretts für den Arbeitstisch in der Größe 1600 x 700 mm. Dieses hochwertige Produkt eignet sich hervorragend für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie im gewerblichen Bereich. Das Schneidebrett wurde entwickelt, um eine hygienische und sichere Arbeitsumgebung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Verwendung des Schneidebretts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Schneidebrett von Hitzequellen fern.
- Verwenden Sie nur scharfe und geeignete Messer, um Beschädigungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Prüfen Sie das Schneidebrett regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Halten Sie das Schneidebrett von Kindern fern.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Bretts nicht nass ist, um Rutschgefahr zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: Polyethylen
- Farbe: Grün
- Maße: 1600 mm x 700 mm x 30 mm
- Anti-Rutsch-Oberfläche: Ja
- Temperaturbeständig: Bis 70 °C
- Lebensmittelgerechter Kunststoff: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
2. Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Arbeitsfläche oder direkt auf dem Arbeitstisch.
3. Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett in der gewünschten Position liegt.
4. Wenn nötig, verwenden Sie eine rutschfeste Matte unter dem Brett, um Stabilität zu gewährleisten.

5. Betrieb

Um das Schneidebrett zu verwenden:

1. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
2. Platzieren Sie die Zutaten auf dem Schneidebrett.
3. Verwenden Sie ein geeignetes Messer, um die Zutaten zu schneiden.
4. Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett nicht mit stark färbenden Lebensmitteln in Kontakt kommt, um Verfärbungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder aggressive Chemikalien, da diese das Material beschädigen können.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen, sauberen Ort, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Rutschendes Schneidebrett.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Unterlage und verwenden Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Matte.
- Problem: Anhaftendes Schneidegut.
 - Lösung: Befeuchten Sie die Oberfläche leicht mit Wasser oder Öl.
- Problem: Verfärbungen auf der Oberfläche.
 - Lösung: Reinigen Sie das Brett sofort nach Gebrauch und verwenden Sie Essig oder Zitronensaft zur Beseitigung von Flecken.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Trennen Sie das Produkt von anderen Materialien, um das Recycling zu erleichtern.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1600 x 700 mm - Groen

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken. De plank is vervaardigd uit hoogwaardig materiaal dat duurzaamheid en hygiëne garandeert. Ideaal voor zowel de horeca als voor thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor zijn bedoelde gebruik.
- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is om slippen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Bewaar de snijplank op een veilige plaats, buiten bereik van kinderen.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen en vervang deze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600 x 700 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Gewicht: 15 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Kies een geschikte en stabiele werktafel voor de snijplank.
2. Plaats de snijplank op de tafel en zorg ervoor dat deze stevig en vlak ligt.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de snijplank is om veilig te kunnen werken.

5. Bediening

- Maak de snijplank schoon alvorens deze te gebruiken, vooral als deze voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Snijd voedselproducten met een scherp mes en voorkom drukpunten om schade aan de plank te minimaliseren.
- Gebruik afzonderlijke snijplanken voor vlees, vis en groenten om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende materialen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de plank goed af voordat je deze weer gebruikt of opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage en reinig eventueel hardnekkige vlekken met een speciale kunststofreiniger.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is niet stevig op de tafel.
Oplossing: Controleer of de tafel waterpas is en dat er geen vuil onder de snijplank zit.
- Probleem: Vlekken blijven achter op de snijplank.
Oplossing: Maak de plank grondig schoon met een milde schrobber en kunststofreiniger.

8. Afvalverwerking

- Deze snijplank is recyclebaar. Bij het weggoien van het product, zorg ervoor dat het wordt gerecycled volgens de lokale afvalverwerkingsregels.

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 Corte para Mesa de Trabajo 1600 x 700 mm Verde

1. Información General

La tabla de corte para mesa de trabajo es un producto diseñado para facilitar el proceso de preparación de alimentos en entornos comerciales. Fabricada en un material resistente y de alta calidad, esta tabla asegura durabilidad y seguridad en la manipulación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto es únicamente para uso comercial y debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Prevención de Lesiones: Mantener cortadores y utensilios afilados alejados de los bordes de la tabla para evitar accidentes.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar la tabla de corte después de cada uso con agua y detergente para prevenir la contaminación de alimentos.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y bien ventilado, lejos de fuentes de calor.
- Temperaturas Extremas: No exponga la tabla a temperaturas excesivamente altas o bajas, ya que esto puede afectar su integridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Polietileno de alta densidad
- Dimensiones: 1600 x 700 mm
- Color: Verde
- Uso: Apta para contacto con alimentos
- Resistencia: Resistente a impactos y cortes

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire la tabla de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
- Paso 2: Coloque la tabla sobre la superficie de trabajo, asegurándose de que esté nivelada y estable.
- Paso 3: Si es necesario, asegure la tabla con abrazaderas o sujetadores para evitar deslizamientos.
- Paso 4: Realice una inspección final para garantizar que la tabla esté firmemente colocada antes de su uso.

5. Operación

- Asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia y seca antes de comenzar a trabajar.
- Utilice utensilios adecuados para cortar y preparar alimentos.
- Evite el contacto con objetos contundentes para prolongar la vida útil del producto.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla después de cada uso con agua caliente y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Realice una limpieza profunda de la tabla al menos una vez a la semana utilizando una solución de agua y vinagre para eliminar olores.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se desliza sobre la superficie
- Solución: Use abrazaderas o un tapete antideslizante debajo de la tabla.
- Problema: Manchas difíciles de quitar
- Solución: Utilice una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para limpiar.
- Problema: Corte irregular en la superficie
- Solución: Reemplace la tabla si presenta daños severos o si su uso se vuelve peligroso.

8. Eliminación

Este producto debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales sobre plásticos. Transportar a un centro de reciclaje autorizado o seguir las directrices de gestión de residuos de su área.

9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contacte:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper pour table de travail de 1600 x 700 mm, modèle FKPWT167. Ce produit est conçu pour répondre aux exigences des environnements de cuisine professionnels tout en assurant une durabilité et une facilité d'utilisation optimales.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour des températures élevées ou des surfaces de chaleur.
- Toujours utiliser des couteaux appropriés pour éviter d'endommager la surface.
- Ne pas utiliser des produits chimiques agressifs pour le nettoyage.
- Gardez la planche à découper éloignée des enfants lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Vérifiez régulièrement l'état de la planche pour toute déformation ou dommage avant chaque utilisation.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1600 x 700 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Couleur : Vert
- Résistance à l'impact : Haute
- Antibactérien : Oui
- Hauteur : XX cm (à préciser)
- Poids : XX kg (à préciser)

4. Installation et Configuration

- Retirez la planche à découper de son emballage.
- Placez-la sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la surface de la table de travail est propre et exempte de débris avant de placer la planche.
- La planche peut également être installée dans un espace dédié aux opérations de découpe.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche en plaçant les aliments et les ingrédients directement dessus.
- Assurez-vous que la planche est stable pendant l'utilisation pour éviter tout glissement.
- Utilisez un couteau approprié pour effectuer les découpes souhaitées.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez la planche à l'eau chaude après chaque utilisation.
- Lavez avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Essuyez avec un chiffon propre et sec.
- Stockez à l'abri de l'humidité pour éviter les moisissures.

7. Dépannage

- Si la planche présente des fissures ou des déformations, arrêtez de l'utiliser immédiatement.
- En cas de difficulté à nettoyer, utilisez une brosse douce pour éliminer les résidus tenaces.
- Pour d'autres problèmes, contactez notre ligne d'assistance.

8. Élimination

Respectez les règlements locaux concernant l'élimination des produits en plastique. Ne jetez pas dans des lieux non désignés. Recyclez lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il tagliere da lavoro 1600 x 700 mm verde (codice prodotto FKPWT167). Questo prodotto è progettato per un'ampia varietà di applicazioni in cucina professionale, garantendo igiene e funzionalità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è realizzato con materiali idonei per il contatto con alimenti.
- Non utilizzare il tagliere su superfici calde o vicino a fonti di calore.
- Maneggiare con cura per evitare scheggiature.
- Evitare l'uso di coltelli appuntiti che possano danneggiare la superficie.
- Pulire dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni.
- Utilizzare guanti se si lavora con alimenti caldi o chimici.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1600 x 700 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Spessore: 20 mm
- Resistenza alle sostanze chimiche: Alta
- Resistività alla temperatura: Fino a 90°C

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il tagliere sia allineato con il tavolo di lavoro.
- Non sovraccaricare il tagliere oltre il suo peso consigliato.
- Se necessario, utilizzare cavi o supporti per fissare il tagliere durante l'uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere per il taglio e la preparazione degli alimenti.
- Si raccomanda di utilizzare coltelli appropriati per ottimizzare la durata del tagliere.
- Per applicazioni multiple, utilizzare diversi taglieri per tipologie di alimenti diverse (carni, verdure, pesce).

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Non utilizzare materiali abrasivi che possano danneggiare la superficie.
- Disinfettare con soluzioni a base alcolica se necessario.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce diretta del sole.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta scheggiature, valutare se è necessario sostituirlo.
- In caso di odori persistenti, pulire con bicarbonato di sodio e acqua.
- Se si notano macchie difficili, utilizzare un detergente specifico per plastica.

8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile.
- Per smaltire, seguire la normativa locale sul riciclo dei materiali plastici.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania