

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: FKPWT186

Cutting board for working table - 1800 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 1800 x 600 mm - Green (FKPWT186)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Working Table 1800 x 600 mm. This durable, high-quality cutting board is designed for commercial and residential kitchens. Its robust design provides a reliable surface for all your food preparation needs.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable surface to prevent accidents.
- Use knives and cutting tools appropriate for your cutting board material to avoid damage.
- Do not place hot items directly on the cutting board.
- Clean the cutting board after each use to prevent cross-contamination.
- Keep the cutting board away from harsh chemicals or abrasive cleaners which can damage its surface.
- Regularly inspect the cutting board for wear and damage. Replace it if cracks or deep grooves develop, as these can harbor bacteria.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board for Working Table
- Dimensions: 1800 x 600 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Green
- Thickness: 20 mm
- Weight: 15 kg
- Temperature Resistance: Up to 80 °C
- Food Safe: Yes, compliant with relevant EU food safety regulations

4. Setup and Installation

1. Choose a suitable working table that can support the cutting board's weight and size.
2. Ensure the table surface is clean and dry.
3. Place the cutting board onto the center of the working table.
4. If desired, use non-slip mats or pads underneath the board for added stability.
5. Check that the board lays flat and is stable before use.

5. Operation

- Gather all necessary ingredients and tools before beginning food preparation.
- Always use a clean knife and cutting tools.
- For best results, designate specific areas of the board for different types of food (e.g., raw meats, vegetables).
- After use, scrape off any food waste and rinse the board before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm, soapy water after each use.
- For deep cleaning, you may use a diluted detergent or white vinegar solution.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry upright to prevent moisture buildup.
- Do not place in a dishwasher, as high temperatures can warp the board.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board warping or deforming.
 - Solution: Store the cutting board in a cool, dry place and avoid direct exposure to heat sources.
- Issue: Stains remaining after cleaning.
 - Solution: Use a baking soda paste (baking soda with water) to scrub the stained area, then rinse thoroughly.
- Issue: Slipping on the table surface.
 - Solution: Ensure a clean, dry surface; use non-slip pads if necessary.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, please dispose of responsibly. The cutting board can usually be recycled as plastic waste. Check local regulations for proper disposal methods for plastic materials.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.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 1800 x 600 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zu Ihrem Produkt, der Schneideplatte für Arbeitstische mit den Maßen 1800 x 600 mm. Diese hochwertige Schneideplatte wurde entwickelt, um Ihnen eine sichere und effiziente Arbeitsfläche in der Gastronomie zu bieten. Sie ist ideal für die Zubereitung von Lebensmitteln und erfüllt hohe Hygienestandards.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzungshinweise: Verwenden Sie die Schneideplatte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Platte auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Temperaturbeständigkeit: Die Platte ist hitzebeständig, jedoch übermäßige Hitzeeinwirkung vermeiden.
- Geruchs- und Geschmacksneutral: Das Material ist geschmacksneutral und verändert nicht die Qualität der Lebensmittel.
- Reinigung: Halten Sie die Platte sauber, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Platte außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn sie nicht benutzt wird.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1800 x 600 mm
- Material: Polyethylen
- Farbe: Grün
- Funktionalität: Flexibel und schneidfreundlich
- Verwendung: Für alle Arten von Lebensmitteln geeignet
- Hygienestandards: Entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen

4. Einrichtung und Installation

- Platzierung: Wählen Sie eine flache, trockene Oberfläche zur Platzierung der Schneideplatte.
- Befestigung: Stellen Sie sicher, dass die Platte sicher auf dem Arbeitstisch liegt, ohne zu wackeln.
- Zusatzausrüstung: Optional können Anti-Rutsch-Matten untergelegt werden, um die Stabilität zu erhöhen.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit der Vorbereitung Ihrer Zutaten und schneiden Sie diese auf der Platte.
- Vermeiden Sie das Schneiden von harten Gegenständen, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch gründlich, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie warmes Seifenwasser oder einen geeigneten Reinigungsreiniger, um die Platte zu reinigen.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie die Oberfläche regelmäßig, insbesondere nach der Verwendung von rohem Fleisch oder Fisch.
- Lagerung: Lagern Sie die Platte an einem trockenen, belüfteten Ort, um Schimmelbildung vorzubeugen.

7. Fehlersuche

- Problem: Verfärbungen auf der Platte.
Lösung: Diese können durch starke Farbstoffe entstehen, reinigen Sie die Platte sofort.
- Problem: Rutschige Oberfläche.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Platte auf einer stabilen Unterlage liegt oder verwenden Sie Anti-Rutsch-Matten.

8. Entsorgung

Die Schneideplatte sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffe entsorgt werden. Prüfen Sie die Recyclingrichtlinien in Ihrer Region und entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1800 x 600 mm Groen (FKPWT186)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1800 x 600 mm Groen (FKPWT186). Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een duurzame en hygiënische oppervlakte voor voeding.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor zijn bedoelde doel als snij- en voorbereidingsoppervlak voor voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank schoon en droog om bacteriële groei te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage. Vervang de snijplank indien nodig.

3. Productspecificaties

- Productafmetingen: 1800 x 600 mm
- Materiaal: Polyethyleen
- Kleur: Groen
- Geschikt voor professionele keukenomgevingen
- Antislip oppervlak voor extra veiligheid

4. Opstelling en Installatie

1. Pak de snijplank uit en inspecteer deze op eventuele schade tijdens het transport.
2. Plaats de snijplank op een geschikte werktafel of aanrecht dat stabiel en stevig is.
3. Zorg ervoor dat de snijplank volledig vlak ligt om beweging tijdens gebruik te voorkomen.
4. Gebruik eventueel antislipmatten voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Gebruik een scherp mes voor het snijden van voedsel op de snijplank.
- Bewegen of draaien van de snijplank is niet nodig tijdens het gebruik, zorg ervoor dat deze goed vast ligt.
- Na gebruik de snijplank schoonmaken met warm water en een mild reinigingsmiddel.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met heet water en een niet-schurend schoonmaakmiddel.
- Voor desinfectie, gebruik een verdunde oplossing van bleekmiddel of een voedselveilige desinfectiemiddel.
- Laat de snijplank volledig droogen voor opslag.
- Controleer regelmatig op slijtage of scheuren en vervang indien nodig.

7. Problemen Oplossen

- Bij slijtage of krassen, vervang de snijplank om de voedselveiligheid te waarborgen.
- Bij aanhoudende geuren of vlekken, gebruik een mengsel van water en azijn om de snijplank grondig schoon te maken.
- Neem contact op met de klantenservice als u andere problemen ondervindt.

8. Afvoer

- Verwijder de snijplank op een milieuvriendelijke manier.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recyclingmogelijkheden voor plastic producten.

9. Contact

Voor meer informatie, vragen of klachten, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

Tablero de Corte para Mesa de Trabajo 1800 x 600 mm - Verde

1. Información General

El Tablero de Corte para Mesa de Trabajo de 1800 x 600 mm es un accesorio indispensable para cualquier cocina profesional, diseñado para ofrecer un espacio de trabajo limpio y eficiente. Fabricado con materiales de alta calidad, este tablero es ideal para la preparación de alimentos y asegura la higiene y durabilidad necesarias en entornos intensivos.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser utilizado únicamente para la preparación de alimentos.
- No utilizar el tablero para cortar o preparar alimentos que puedan dañar su superficie, como alimentos congelados o duros.
- Mantener el tablero seco y limpio para evitar resbalones y accidentes.
- Evitar el uso de cuchillos afilados en exceso que puedan dañar la superficie.
- Mantener fuera del alcance de los niños para prevenir accidentes.
- No colocar fuentes de fuego directamente sobre el tablero.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 1800 mm x 600 mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Verde
- Resistente a temperaturas de hasta 90°C
- Higiénico y fácil de limpiar
- Superficie anti-bacteriana

4. Instalación y Configuración

- Asegúrese de que la mesa de trabajo esté nivelada y limpia antes de colocar el tablero.
- Coloque el tablero en la superficie de la mesa de trabajo, asegurándose de que esté centrado y estable.
- Verifique que no haya obstáculos debajo que puedan dañar la superficie del tablero.
- Si es necesario, use un adhesivo adecuado para fijar el tablero a la mesa y evitar deslizamientos.

5. Operación

- Antes de usar, limpie la superficie del tablero con un detergente suave y agua caliente.
- Utilice utensilios y cuchillos adecuados para la preparación de alimentos.
- Cambie el área de trabajo si se nota que hay contaminación cruzada de alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tablero con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Se puede desinfectar con soluciones a base de cloro o limpiadores aprobados para superficies de cocina.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacene en un lugar seco cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- Si el tablero presenta signos de desgaste, como cortes profundos o deformaciones, se recomienda reemplazarlo.
- Si el tablero no se puede limpiar adecuadamente, considere el uso de desinfectantes específicos.
- Para cualquier daño visible que afecte la seguridad del producto, evite usarlo y contáctenos.

8. Eliminación

- Este producto debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales de residuos.
- No arrojar en residuos urbanos. Consulte con las autoridades locales sobre el reciclaje de plásticos.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DE LA PLANCHA EN PLASTIQUE

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plancha en plastique de 1800 x 600 mm. Ce produit est conçu spécifiquement pour des environnements de travail professionnels et garantit une durabilité et une sécurité optimales. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour assurer une utilisation correcte et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez la plancha uniquement pour des usages prévus dans des environnements de travail.
- Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche avant d'utiliser la plancha.
- Évitez l'exposition à des températures dépassant les limites recommandées pour le plastique.
- Ne pas couper des aliments directement sur la surface sans utiliser un revêtement approprié.
- Conservez hors de portée des enfants lorsque non utilisé.
- En cas de dommages, cessez immédiatement l'utilisation du produit.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1800 x 600 mm
- Matériau : Plastique haute résistance
- Couleur : Vert
- Épaisseur : 20 mm
- Température maximale de résistance : 100°C
- Non toxique et conforme à la réglementation alimentaire.

4. Installation et Mise en Place

- Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
- Placez la plancha sur une surface de travail propre et stable.
- Assurez-vous que la plancha est bien positionnée pour ne pas glisser pendant l'utilisation.
- Si nécessaire, utilisez des patins en caoutchouc en dessous pour une meilleure stabilité.

5. Mode d'Emploi

- Utilisez la plancha pour la préparation des aliments en découpant ou en servant.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter les rayures.
- Pour un nettoyage facile, utilisez des planches à découper ou des revêtements lors de la découpe.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la plancha après chaque utilisation avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Évitez de immerger complètement la plancha dans l'eau.
- Assurez-vous qu'elle est complètement sèche avant de la ranger.

7. Dépannage

- Si la plancha présente des fissures ou des signes d'usure, retirez-la de l'utilisation et contactez le service clientèle.
- Pour toute autre anomalie, référez-vous à la section Contact ci-dessous.

8. Élimination

- Éliminez la plancha conformément aux réglementations locales.
- Le produit peut être recyclé. Consultez votre municipalité pour des options de recyclage appropriées.

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: Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 1800 x 600 mm Verde

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo di lavoro modello FKPWT186 è progettata per fornire una superficie sicura e resistente per il taglio e la preparazione degli alimenti. Realizzata in materiale di alta qualità, offre durabilità e facilità di pulizia, rendendola ideale per ristoranti e cucine commerciali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare la tavola da taglio per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e piana durante l'uso.
- Evitare l'uso di coltelli e utensili affilati sulla superficie di plastica per prevenire danni.
- Non esporre la tavola a fonti di calore elevate per evitare deformazioni.
- Pulire la tavola da taglio dopo ogni utilizzo per mantenere la sicurezza alimentare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKPWT186
- Dimensioni: 1800 mm x 600 mm
- Colore: Verde
- Materiale: PE (Polietilene) di alta qualità
- Spessore: 20 mm
- Antiscivolo: Sì
- Resistente al calore: Fino a 70°C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la tavola da taglio dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la tavola sia completamente a contatto con il piano di lavoro per evitare scivolamenti.
- Non utilizzare la tavola su superfici bagnate o scivolose.

5. Operazione

- Utilizzare coltelli e utensili adatti per il tipo di alimento da tagliare.
- Posizionare gli alimenti al centro della tavola per garantire stabilità durante il taglio.
- Evitare di tagliare oggetti troppo pesanti che potrebbero danneggiare la tavola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la tavola con acqua calda e detergente dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavata in lavastoviglie per una pulizia più approfondita.
- Asciugare completamente la tavola prima di riporla.
- Controllare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola da taglio presenta segni di usura, sostituirla per garantire la sicurezza.
- In caso di deformazione, evitare di utilizzare la tavola fino a quando non ritorna alla forma originale.
- Non utilizzare la tavola se presenta crepe o rotture.

8. Smaltimento

- Smaltire la tavola da taglio in conformità con le normative locali in materia di rifiuti.
- Non gettare la tavola nella spazzatura comune; consulta le strutture di riciclaggio per il materiale plastico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania