

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: FKPWT187

Cutting board for working table - 1800 x 700 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 700 mm (Green)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Working Table 1800 x 700 mm (Green). This high-quality cutting board is designed to provide a durable surface for food preparation while ensuring safety and hygiene in your working environment.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended solely for food preparation and should not be used for any other purpose.
- Hygiene: Ensure the cutting board is kept clean and sanitized to prevent cross-contamination during food preparation.
- Surface Integrity: Regularly inspect the cutting board for any signs of wear or damage. Any cracks or deep cuts may harbor bacteria and necessitate replacement.
- Sharp Objects: Use caution when handling sharp knives or utensils. Do not use the board as a surface for heavy or blunt objects that may cause damage.
- Storage: Store the cutting board in a dry place away from direct sunlight to preserve its materials.

3. Product Specifications

- Model: FKPWT187
- Dimensions: 1800 mm x 700 mm
- Color: Green
- Material: High-density polyethylene (HDPE), food grade
- Weight: 21 kg
- Thickness: 20 mm

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting board from its packaging. Ensure all protective layers are removed.
2. Placement: Place the cutting board onto a stable and flat working table or surface. Ensure it is secure and does not wobble.
3. Cleaning Before Use: Wash the cutting board with warm, soapy water, rinse thoroughly, and allow it to air dry before initial use.

5. Operation

- Use appropriate utensils, preferably those designed for use on plastic surfaces, to cut and prepare food.
- Avoid using the board for extremely hot items to maintain its structural integrity.
- Always use this cutting board for chopping, slicing, and preparing food as intended.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water.
- For deeper sanitization, use a mixture of one tablespoon of unscented liquid chlorine bleach per gallon of water. Rinse thoroughly.
- Do not place in a dishwasher, as high temperatures may warp the material.
- Regularly check for deep cuts or signs of wear; replace as necessary.

7. Troubleshooting

- If the board warps: Ensure it is stored flat and not exposed to extreme heat or direct sunlight.
- If cuts become visible: Regular cleaning and maintenance will prevent bacteria build-up. If cuts are deep, consider replacing the board.
- If the surface becomes discolored: A thorough cleaning with a bleach solution may restore the appearance.

8. Disposal

Dispose of the cutting board responsibly. HDPE is recyclable. Check local regulations for recycling programs available in your area. If disposal is necessary, ensure it is done in accordance with local waste management guidelines.

9. Contact

For any queries or further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing our product and ensuring a safe and efficient workspace.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstisch 1800 x 700 mm grün (FKPWT187)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Schneideplatte für Arbeitstisch 1800 x 700 mm grün entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe, um Hygiene und Effizienz bei der Lebensmittelzubereitung zu gewährleisten. Die Schneideplatte wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die den strengen Sicherheits- und Qualitätsanforderungen entsprechen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneideplatte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf die die Platte gelegt wird, stabil und eben ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder Flammen.
- Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch gründlich.
- Nutzen Sie geeignete Schutzhandschuhe oder -utensilien, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Platte an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Bei Rissen oder Beschädigungen, die die Sicherheit beeinträchtigen könnten, das Produkt nicht mehr verwenden und sofort entsorgen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Schneideplatte für Arbeitstisch
- Abmessungen: 1800 x 700 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Grün
- Einsatzbereich: Gastronomie, Lebensmittelverarbeitung

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Schneideplatte vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterseite der Platte sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie die Platte auf einer stabilen, ebenen Arbeitsfläche.
- Drücken Sie die Platte leicht nach unten, um sicherzustellen, dass sie fest sitzt und nicht verrutscht.
- Überprüfen Sie nach dem Einrichten, ob die Platte stabil ist und verwenden Sie sie erst, wenn Sie sicher sind, dass sie korrekt positioniert ist.

5. Betrieb

- Nutzen Sie geeignete Schneidwerkzeuge, die die Oberfläche der Platte nicht beschädigen.
- Schneiden Sie Lebensmittel in der Mitte der Platte, um die Stabilität zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie das Schneiden von harten Gegenständen, die die Platte verkratzen könnten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände zur Reinigung.
- Spülen Sie die Platte gründlich ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen, bevor Sie sie lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Platte und führen Sie gegebenenfalls eine gründliche Desinfektion durch.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Rutschige Oberfläche.
Lösung: Überprüfen Sie die Sauberkeit der Unterseite der Platte und den Untergrund.
- Problem: Gerüche oder Flecken auf der Platte.
Lösung: Reinigen Sie die Platte gründlich mit einem geeigneten Reinigungsmittel.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß entsorgt werden, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anmerkungen zu diesem Produkt wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1800 x 700 mm Groen

1. Algemene informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik en is ideaal voor alle soorten voedselbereiding. Gemaakt van hoogwaardig kunststof, biedt het een stevige en hygiënische werkoppervlak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de aangegeven doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond staat om wegglijden te voorkomen.
- Gebruik altijd een geschikt mes bij het snijden. Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank regelmatig om de opbouw van bacteriën en verontreinigingen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de snijplank in de nabijheid van open vuur of hete oppervlakken.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de snijplank tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1800 x 700 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Kunststof
- Gewicht: 10 kg
- Dikte: 20 mm

4. Setup en installatie

1. Haal de snijplank uit de verpakking.
2. Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond, zoals een werktafel.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de snijplank is voor veilig gebruik.
4. Controleer of de snijplank stevig en stabiel is voordat u begint met snijden.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik een scherp mes voor optimale resultaten.
- Snijd voedsel in een gelijkmatige, gecontroleerde beweging om ongevallen te voorkomen.
- Verander regelmatig van snijgebied om slijtage van de snijplank te minimaliseren.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een niet-schurende spons of doek om krassen te voorkomen.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig met een geschikte desinfectiemiddel.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is vervormd.
 - Oplossing: Controleer de temperatuur en bewaar de snijplank niet in de nabijheid van hittebronnen.
- Probleem: Snijplank heeft geurigheid.
 - Oplossing: Reinig grondig met een mengsel van azijn en water om geuren te verwijderen.

8. Afvoer

- De snijplank kan aan het einde van zijn levenscyclus worden gerecycled. Controleer lokale richtlijnen voor recycling van kunststof.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

- 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 1800 x 700 mm Verde (FKPWT187)

1. Información General

Gracias por elegir la Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1800 x 700 mm Verde (FKPWT187). Este producto está diseñado para proporcionar un área de trabajo segura y efectiva para la preparación de alimentos. Su construcción robusta y su material de alta calidad aseguran durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta tabla de cortar está diseñada únicamente para el uso en la preparación de alimentos. No la utilice para otros fines.
- Superficie: Asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia y libre de objetos extraños antes de comenzar a usarla.
- Cuchillos Afilados: Maneje cuchillos y utensilios afilados con precaución para evitar cortes accidentales.
- Temperaturas Elevadas: No exponga la tabla a temperaturas extremas. Evite colocar objetos calientes directamente sobre la tabla.
- Limpieza: Siga las instrucciones de limpieza para evitar la proliferación de bacterias. Limpie la tabla antes y después de cada uso.
- Desgaste: Inspeccione la tabla regularmente por signos de desgaste. Reemplace si hay cortes profundos o deformaciones que puedan afectar su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1800 x 700 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad
- Resistencia a Bacterias: La superficie antimicrobiana ayuda a prevenir la proliferación de bacterias.
- Propósito: Ideal para uso en cocinas comerciales y domésticas.

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la tabla de cortar en una superficie plana y estable.
2. Ajuste: Asegúrese de que no haya objetos obstruyendo debajo de la tabla para evitar movimientos durante su uso.
3. Nivelación: Verifique que la tabla esté nivelada para una mayor estabilidad.
4. Seguridad: Si utiliza la tabla en una mesa de trabajo, asegúrese de que esté bien sujeta y no se deslice.

5. Operación

- Utilice cuchillos y utensilios afilados adecuados para la preparación de alimentos.
- Limite el uso de la tabla a un solo tipo de alimento a la vez para evitar la contaminación cruzada.
- Mantenga la tabla limpia durante el uso. Si se derraman líquidos, límpielos inmediatamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de cortar con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, use una mezcla de agua y vinagre o un desinfectante aprobado para superficies de contacto con alimentos.
- Evite utilizar estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacene la tabla en un lugar seco para evitar moho.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se resbala durante el uso.
Solución: Asegúrese de que la superficie esté nivelada y limpia.
- Problema: Olores persistentes en la tabla.
Solución: Limpie la tabla con vinagre o bicarbonato de sodio y agua tibia.
- Problema: Deformaciones visibles o cortes profundos.
Solución: Reemplace la tabla si presenta signos de desgaste excesivo.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Cuando decida deshacerse de él, consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de plásticos y desecho de manera respetuosa con el medio ambiente. No arroje este producto al fuego.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro producto. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - PLAN DE TRAVAIL EN PLASTIQUE 1800 x 700 MM VERT

1. Informations Générales

Ce produit est une planche à découper en plastique conçue pour une utilisation sur des tables de travail. Fabriquée en polyéthylène de haute qualité, elle est idéale pour le découpage et la préparation des aliments. Sa couleur verte permet de la distinguer facilement des autres surfaces de travail.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ne pas utiliser la planche à découper pour d'autres fins que celles prévues.
- Risque de coupure: Utiliser des couteaux propres et en bon état pour éviter les accidents.
- Propreté: Toujours nettoyer la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination des aliments.
- Glissade: Utiliser une surface de travail stable pour éviter que la planche ne glisse pendant la découpe.
- Normes d'hygiène: Respecter les réglementations de sécurité alimentaire en vigueur lors de l'utilisation de la planche.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions: 1800 x 700 mm
- Matériau: Polyéthylène
- Couleur: Vert
- Utilisation recommandée: Préparation des aliments
- Rugosité: Surface lisse pour un nettoyage facile
- Résistance aux produits chimiques: Oui

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez la planche à découper de son emballage.
2. Nettoyez la surface de la table de travail avec un produit approprié.
3. Placez la planche à découper sur la surface propre en vous assurant qu'elle est stable et ne glisse pas.
4. Si nécessaire, fixez-la avec des supports anti-dérapants pour plus de sécurité.

5. Fonctionnement

Utilisez la planche à découper en plaçant les aliments à couper sur la planche. Utilisez des couteaux adaptés pour une performance optimale. Évitez les mouvements brusques qui pourraient endommager la planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de brosses dures.
- Pour une désinfection, utilisez un mélange d'eau et de vinaigre blanc.
- Séchez complètement avec un chiffon propre après le lavage.

7. Dépannage

- Problème: Glissement de la planche.
Solution: Assurez-vous qu'elle est sur une surface plane et utilisez des supports anti-dérapants.
- Problème: Rayures observées.
Solution: Remplacez la planche si les rayures affectent la sécurité alimentaire.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, la planche à découper peut être recyclée. Vérifiez les normes locales pour le recyclage des plastiques.

9. Contact

Pour plus d'informations, contactez-nous à:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo di lavoro (dimensioni: 1800 x 700 mm) è progettata per uso commerciale e domestico, garantendo un'ampia superficie per la preparazione degli alimenti. Realizzata in materiale resistente e durevole, questa tavola è ideale per macellerie, ristoranti e cucine professionali.

Sicurezza

Si prega di seguire queste linee guida di sicurezza:

- Utilizzare solo per il taglio e la preparazione degli alimenti.
- Evitare di utilizzare utensili affilati o pesanti che potrebbero danneggiare la superficie.
- Non esporre la tavola da taglio a fonti di calore diretto o fiamme.
- Pulire immediatamente eventuali fuoriuscite di liquidi o alimenti per evitare scivolamenti.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e sicura.
- Mantenere lontano dalla portata dei bambini quando non in uso.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Dimensioni: 1800 x 700 mm

Colore: Verde

Materiale: Polietilene ad alta densità

Spessore: 25 mm

Resistente agli urti e facile da pulire

Adatta per l'uso alimentare

Certificata secondo le normative di sicurezza alimentare

Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie di lavoro piana e stabile.
2. Posizionare la tavola da taglio sulla superficie scelta.
3. Assicurarsi che la tavola sia ben fissata e non possa muoversi durante l'uso.
4. Verificare che non ci siano ostacoli o oggetti pericolosi nelle vicinanze.
5. La tavola è pronta per l'uso.

Operazione

- Utilizzare coltelli e utensili appropriati per il taglio.
- Assicurarsi che la tavola sia pulita e asciutta prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzare la tavola per scopi diversi da quelli previsti.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia profonda, utilizzare una soluzione di acido ipocloroso o disinfettante.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare con un panno pulito e asciutto dopo la pulizia.

Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta segni di usura, sostituirla.
- In caso di macchie difficili, utilizzare un detergente specifico per polietilene.
- Se la tavola non si posiziona stabilmente, verificare la superficie di supporto.

Smaltimento

- La tavola da taglio può essere smaltita come plastica riciclabile.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei rifiuti plastici.

Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania