

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: FKPWT206

Cutting board for working table - 2000 x 600 mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Working Table 2000 x 600 mm Green

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Working Table 2000 x 600 mm Green. This high-quality cutting board is designed for professional use in kitchens and food preparation areas. It provides a durable, easy-to-clean surface, ensuring hygiene and safety in your food handling processes.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the cutting board on a stable and flat surface to prevent accidents.
- Food Safety: Ensure the cutting board is thoroughly cleaned before and after each use to avoid cross-contamination.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting. Avoid using excessively heavy or sharp tools that may damage the cutting surface.
- Heat Resistance: Do not expose the cutting board to extreme heat or open flames.
- Chemical Safety: Avoid using harsh chemicals or abrasive cleaners that may damage the surface of the board.
- Storage: Store in a cool, dry place, away from direct sunlight.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 2000 x 600 mm
- Color: Green
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Thickness: 20 mm
- Temperature Resistance: Up to 90°C
- Weight: 20 kg

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting board from its packaging.
2. Placement: Position the cutting board on a securely anchored working table. Ensure it is stable and does not wobble.
3. Surface Preparation: Clean the surface of the table to ensure no dust or debris is present before placing the board.
4. Secure Attachment (if required): Use non-slip mats or clamps if necessary to secure the cutting board in place.

5. Operation

- Ensure the cutting board is clean and dry before use.
- Place food items on the board, using suitable utensils for cutting.
- Avoid using excessive force, and always cut in a controlled manner.
- Rotate the board as needed to maximize the use of its surface area.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm, soapy water.
- Sanitize the surface with a food-safe sanitizer to eliminate bacteria.
- Rinse thoroughly and allow the board to air dry completely.
- Periodically check for any signs of wear and tear. Replace if necessary to ensure safety and hygiene.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board shows signs of deep cuts or grooves.
 - Solution: Sand the surface lightly with fine-grit sandpaper to restore a smooth finish.
- Issue: Odor retention after cleaning.
 - Solution: Wash with a solution of vinegar and water, then rinse thoroughly and air dry.
- Issue: Slippery surface during use.
 - Solution: Use non-slip mats underneath the cutting board for additional traction.

8. Disposal

When it's time to dispose of the cutting board, check local regulations for proper disposal methods. As this product is made from HDPE, it can typically be recycled. Ensure it is cleaned thoroughly before disposal.

9. Contact

For any questions or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. Enjoy safe and efficient food preparation!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstisch 2000 x 600 mm – Grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneidebretts für Arbeitstische. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine sichere und effiziente Arbeitsfläche in professionellen Küchen und bei der Zubereitung von Speisen zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zur Verwendung in der Lebensmittelzubereitung.
- Rutschfeste Oberfläche: Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche platziert wird, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Scharfe Klingen: Seien Sie beim Schneiden vorsichtig; verwenden Sie das entsprechende Schneidwerkzeug.
- Erhitzen: Lagern Sie das Schneidebrett nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Reinigung: Das Brett muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden, um bakterielle Kontamination zu vermeiden.
- Kratzer und Abnutzung: Überprüfen Sie regelmäßig das Brett auf Risse oder tiefere Kratzer. Ersetzen Sie das Produkt im Falle von Beschädigungen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktmaß: 2000 x 600 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Grün
- Lebensmittelecht: Ja
- Temperaturbeständig: Ja, geeignet für die Verwendung in Küchenumgebungen
- Gewicht: 10 kg

4. Einrichtung und Installation

- Platzierung: Wählen Sie einen stabilen Tisch oder eine Arbeitsfläche.
- Sicherung: Achten Sie darauf, dass das Brett eben aufliegt, ohne Unebenheiten.
- Befestigung: Es sind keine zusätzlichen Befestigungen nötig. Das Brett ist so konzipiert, dass es durch sein Gewicht bleibt, wo Sie es platzieren.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit einer gründlichen Reinigung des Bretts.
- Platzieren Sie das Produkt auf der gewünschten Fläche.
- Verwenden Sie nur geeignete Küchenmesser und Küchengeräte.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einer milden Seife.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, um Schimmelbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Brett verrutscht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Oberfläche und stellen Sie sicher, dass sie sauber und trocken ist.
- Problem: Geruch nach Verwendung.
 - Lösung: Gründliche Reinigung des Brettes mit Essig oder Zitronensaft, um Gerüche zu neutralisieren.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht. Wenn das Schneidebrett nicht mehr verwendet werden kann, bringen Sie es zu einer Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder 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 2000 x 600 mm Groen (FKPWT206)

1. Algemeen Informatie

Welkom bij uw Snijplank voor Werktafel. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in horeca- en voedselbereidingsomgevingen. De snijplank biedt een veilige en hygiënische werkomgeving.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond is geplaatst voordat u begint met snijden.
- Houd de snijplank schoon en vrij van scherpe objecten om ongelukken te voorkomen.
- Bij gebruik van messen, zorg ervoor dat ze goed zijn onderhouden en scherp zijn om letsel te vermijden.
- Controleer de snijplank regelmatig op tekenen van slijtage of beschadiging. Gebruik geen beschadigde snijplank.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van de snijplank staan tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000 x 600 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: HDPE (Hoog-Dichtheid Polyethyleen)
- Gewicht: XX kg (specificeren indien bekend)
- Bestendigheid tegen temperatuur: tot XX °C (specificeren indien bekend)
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Setup en Installatie

1. Haal de snijplank uit de verpakking en controleer op eventuele schade of onvolkomenheden.
2. Plaats de snijplank op een stabiele werktafel of aanrecht die geschikt is voor voedselbereiding.
3. Zorg ervoor dat de snijplank stevig ligt en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
4. Reinigen met warm water en mild afwasmiddel voordat u deze voor het eerst gebruikt.
5. Laat de snijplank drogen voor gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de snijplank voor het snijden, hakken en voorbereiden van voedsel.
- Gebruik verschillende snijplanken voor verschillende soorten voedsel (bijvoorbeeld rauw vlees, groenten) om kruisbesmetting te vermijden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik grondig reinigen met warm water en afwasmiddel.
- Voor diepere reiniging kan de snijplank in de vaatwasmachine worden geplaatst.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang de snijplank indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank blijft niet liggen. Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond vlak en schoon is en dat de snijplank niet smerig is.
- Probleem: Beschadiging of scheurtjes zichtbaar. Oplossing: Stop met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Deze snijplank is recyclebaar en kan worden afgevoerd als kunststof afval.
- Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 2000 x 600 mm Verde

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo está diseñada para proporcionar una superficie de corte segura y adecuada para una variedad de aplicaciones culinarias. Con unas dimensiones de 2000 x 600 mm, es ideal para su uso en cocinas comerciales y ambientes de manejo de alimentos. Este producto está fabricado con materiales de alta calidad que cumplen con las normativas de seguridad y sanitarias.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta tabla de cortar está destinada únicamente para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Lesiones: Evite el contacto con cuchillos afilados en bordes expuestos.
- Higiene: Lave la tabla después de cada uso para evitar la contaminación de alimentos.
- Superficies: Coloque la tabla en una superficie estable y nivelada.
- Almacenamiento: Mantenga la tabla en un lugar seco y fresco, evitando la exposición directa a la luz solar prolongada.
- Uso de productos químicos: No utilice productos químicos agresivos durante la limpieza, ya que pueden dañar la superficie de la tabla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo
- Dimensiones: 2000 mm x 600 mm
- Color: Verde
- Material: Plástico de alta resistencia
- Uso: Apto para uso alimentario
- Normativas: Cumple con las normativas de seguridad y sanitarias relevantes.

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire la tabla de su embalaje.
- Paso 2: Coloque la tabla sobre una mesa de trabajo estabilizada y nivelada.
- Paso 3: Asegúrese de que la superficie no tenga obstáculos ni irregularidades.
- Paso 4: Utilice gomas antideslizantes (si se proporcionan) en las esquinas de la tabla para mayor estabilidad.
- Paso 5: Verifique que la tabla esté firmemente colocada y que no se deslice.

5. Operación

Para usar la tabla de cortar, simplemente coloque los alimentos sobre la superficie. Utilice utensilios de corte apropiados y mantenga los bordes de la tabla lejos de los cuchillos. Realice cortes con movimientos controlados para garantizar un uso seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Desinfección: Use una solución desinfectante adecuada para la industria alimentaria.
- Secado: Séquela con un paño limpio o déjela secar al aire en un lugar limpio.
- Inspección: Revise periódicamente la tabla para detectar cualquier signo de daño o desgaste.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Superficie dañada: Si la tabla presenta cortes profundos o daños, considere reemplazarla.
- Inestabilidad: Si la tabla se desliza, asegúrese de que esté sobre una superficie nivelada y utilice gomas antideslizantes si es necesario.
- Olor persistente: Si se producen olores, desinfecte y limpie en profundidad la tabla.

8. Desecho

Al final de la vida útil del producto, consulte con las normativas locales sobre la disposición de plásticos para asegurarse de que se desecha correctamente. No arroje la tabla en la naturaleza.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Planche à Découper pour Table de Travail 2000 x 600 mm Verte (FKPWT206)

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la planche à découper FKPWT206. Cette planche est conçue pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales, offrant une surface de travail durable et hygiénique pour la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous de lire ce manuel avant d'utiliser la planche à découper.
- Utilisez la planche uniquement pour les applications prévues.
- Gardez la planche propre et sèche pour éviter toute contamination.
- Évitez d'utiliser des couteaux ou outils tranchants pour lesquels la planche n'est pas conçue.
- Ne laissez pas la planche exposée à des températures extrêmes ou à des produits chimiques agressifs.
- Faites attention lors du nettoyage pour ne pas endommager la surface.
- Conservez hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : FKPWT206
- Dimensions : 2000 x 600 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Couleur : Vert
- Poids : 28 kg
- Utilisation : Adaptée pour une utilisation avec des aliments de tous types

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez la planche à découper et inspectez-la pour tout dommage.
2. Placez la planche à découper sur une surface de travail stable et propre.
3. Assurez-vous que la surface est de niveau pour éviter tout glissement.
4. Si nécessaire, utilisez des appuis pour maintenir la planche en place.
5. Ne pas utiliser la planche sur des surfaces instables ou meubles.

5. Fonctionnement

La planche à découper est prête à être utilisée pour la découpe, la préparation et le traitement des aliments. Utilisez des instruments adaptés et veillez à respecter les normes d'hygiène.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Pour les nettoyages en profondeur, vous pouvez désinfecter avec une solution d'eau et de vinaigre.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous que la planche est complètement sèche avant de la ranger.

7. Dépannage

- Si la planche montre des signes de décoloration ou de dommages, remplacez-la immédiatement.
- En cas d'accumulation de résidus, nettoyez soigneusement avec une brosse douce.
- Pour toute question ou assistance, contactez notre service client.

8. Élimination

La planche à découper FKPWT206 est recyclable. À la fin de sa vie utile, il est recommandé de la recycler conformément aux réglementations locales sur les déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Tavola di Taglio 2000 x 600 mm Verde

1. Informazioni Generali

La Tavola di Taglio per Tavolo da Lavoro 2000 x 600 mm Verde è progettata per l'uso professionale in cucine commerciali, ristoranti e altri ambienti di ristorazione. Realizzata in materiale di alta qualità, questa tavola offre una superficie robusta e igienica per la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che la tavola di taglio sia posizionata su una superficie stabile e piana per evitare scivolamenti.
- Utilizzare solo coltelli e strumenti da cucina appropriati per evitare danni alla superficie della tavola.
- Non esporre la tavola di taglio a fonti di calore diretto o fiamme.
- Mantenere la tavola di taglio pulita per prevenire contaminazioni e infezioni alimentari.
- Controllare regolarmente la tavola per eventuali danni o segni di usura. Sostituire la tavola se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2000 x 600 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Spessore: 20 mm
- Resistente agli urti e alle temperature fino a 90°C.
- Superficie antimicrobica per una maggiore igiene.

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere qualsiasi imballaggio e controllo degli accessori forniti.
- Posizionare la tavola di taglio su un tavolo di lavoro stabile, assicurandosi che sia allineata correttamente.
- Se necessario, utilizzare dei supporti o dei fermi per garantire la stabilità della tavola.
- Assicurarsi che la tavola sia facilmente accessibile e che non ostacoli il movimento in cucina.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola di taglio per preparare ingredienti come carne, pesce e verdure.
- Limitare l'uso della tavola per un solo tipo di alimento per prevenire contaminazioni incrociate.
- Eseguire tagli usando coltelli affilati e adatti al materiale degli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola di taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare una spugna o un panno morbido. Evitare pagliette che possono graffiare la superficie.
- Per una pulizia più profonda, disinfettare la superficie con una soluzione di acido acetico diluito.
- Asciugare bene la tavola di taglio dopo la pulizia e conservarla in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola di taglio si deforma: evitare l'esposizione a temperature estreme e fonti di calore.
- Se presenta segni di usura: considerare la sostituzione per mantenere uno standard igienico.
- In caso di contaminazione persistente, disinfettare più volte.

8. Smaltimento

- Non gettare la tavola di taglio nella spazzatura domestica. Contattare il centro di riciclaggio locale per ottenere informazioni sul corretto smaltimento dei materiali in plastica.
- Assicurarsi di smaltire il prodotto in conformità con le normative locali in materia di rifiuti.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande relative al prodotto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania