

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: FKPWT207

Cutting board for working table - 2000 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 2000 x 700 mm - Green

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board for your kitchen needs. This high-quality cutting board measures 2000 x 700 mm and is designed to provide an effective and durable surface for food preparation, ensuring hygiene and efficiency in your workspace.

2. Safety Information

- Always ensure the cutting board is placed on a stable surface to prevent slipping during use.
- Regularly inspect the cutting board for any signs of wear or damage. Do not use if the cutting board is cracked or excessively worn.
- Use only food-safe cleaning agents to clean the cutting board.
- Avoid exposure to direct sunlight for prolonged periods to prevent warping.
- Do not use the cutting board for hot items or as a cutting surface for frozen products directly.
- Keep the cutting board away from sharp utensils when not in use to prevent accidental cuts.
- Always wash hands after handling raw food items and before touching the cutting board.

3. Product Specifications

- Length: 2000 mm
- Width: 700 mm
- Color: Green
- Material: Polyethylene (PE)
- Thickness: 20 mm

4. Setup and Installation

1. Unbox the cutting board and remove any packaging materials.
2. Clean the surface where the cutting board will be placed to ensure hygiene.
3. Place the cutting board on a flat, stable surface, ensuring there is enough space around it for safe food preparation.
4. Check that the cutting board is level and does not wobble.
5. If desired, secure the cutting board with non-slip mats or anchors to prevent movement during use.

5. Operation

- Begin by ensuring that the cutting board is clean and dry.
- Place the ingredients you wish to prepare on the board.
- Use knives and other food preparation tools suitable for cutting on a polyethylene surface.
- After use, remove any scraps or waste from the board and proceed with cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm, soapy water after each use.
- For deep cleaning, use a diluted solution of bleach or a food-safe disinfectant.
- Rinse thoroughly under running water to remove any soap or disinfectant residue.
- Allow the cutting board to air dry completely before storing.
- Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- If the cutting board feels uneven: Check the surface it is placed on and adjust accordingly.
- If the cutting board has developed a strong odor: Deep clean using a vinegar or baking soda solution.
- If the cutting board has deep cuts or grooves: Consider replacing the board for optimal hygiene and safety.

8. Disposal

When the cutting board reaches the end of its useful life, dispose of it in accordance with local regulations regarding plastic disposal. Check if it is recyclable in your area or if special disposal methods are required.

9. Contact

For further support or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and enjoy cooking with your GGM Gastro Cutting Board!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Schneideplatte für Arbeitstische 2000 x 700 mm grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Schneideplatte für Arbeitstische. Diese hochwertige Schneideplatte ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und im Lebensmittelservice. Sie wurde entwickelt, um Haltbarkeit und Effizienz beim Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Schneideplatte ist ausschließlich für Lebensmittelzwecke bestimmt. Verwenden Sie sie nicht für andere Anwendungen.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Platte auf einer stabilen, rutschfesten Fläche liegt, um Unfälle zu vermeiden.
- Scharfe Werkzeuge: Seien Sie beim Umgang mit scharfen Messern und Werkzeugen vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Halten Sie die Platte immer sauber und hygienisch, um Lebensmittelkontaminationen zu verhindern.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktmodell: FKPWT207
- Farbe: Grün
- Abmessungen: 2000 x 700 mm
- Material: Hochdichtes Polyethylen
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 70 °C
- Zertifizierung: Lebensmittelecht

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von anderen Objekten ist.
2. Positionierung: Platzieren Sie die Schneideplatte auf einem stabilen Arbeitstisch. Sorgen Sie dafür, dass die Platte vollständig aufliegt und keine Kanten überstehen.
3. Sicherung: Wenn die Platte rutschig ist, verwenden Sie rutschfeste Unterlagen, um Stabilität zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Schneiden: Verwenden Sie scharfe Messer, um eine effiziente Schnittfläche zu gewährleisten.
- Hygiene: Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeidung von Kratzern: Vermeiden Sie es, mit schweren Gegenständen auf der Platte zu schlagen, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Reinigen Sie die Platte täglich mit einer Lösung aus warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie die Platte regelmäßig, insbesondere nach der Zubereitung roher Lebensmittel.
- Lagerung: Lagern Sie die Platte an einem kühlen, trockenen Ort, um Verfärbungen und Schimmelbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Verzogene Platte: Wenn die Platte gewölbt erscheint, lagern Sie sie flach und vermeiden Sie übermäßige Hitzeeinwirkung.
- Schmutz oder Flecken: Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie einen speziellen Kunststoffreiniger.
- Rutschige Oberfläche: Stellen Sie sicher, dass die Unterseite der Platte sauber ist und verwenden Sie gegebenenfalls Gummimatten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, dass die Platte nicht einfach im Restmüll entsorgt wird.

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: Snijplank voor Werktafel 2000 x 700 mm Groen

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 2000 x 700 mm Groen. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en voedingsverwerkende omgevingen en biedt een stevige, hygiënische ondergrond voor al uw snijwerkzaamheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het beoogde doel: het snijden en bereiden van voedsel.
- Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond om uitglijden en ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe of koelere objecten die de oppervlaktematerialen kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank uit de buurt van open vuur of andere hittebronnen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen. Gebruik hiervoor een gereedschap dat geschikt is voor het materiaal van de planken.
- Wanneer de snijplank tekenen van slijtage vertoont, vervang deze dan om te voorkomen dat de kwaliteit afneemt.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000 x 700 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: HDPE (hoogwaardige polyethyleen)
- Temperatuur weerbestendigheid: Tot 70°C
- Dikte: 20 mm

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de snijplank op een vlakke, stevige werktafel in uw keuken of werkplaats.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed aansluit op het werkoppervlak.
- Bij gebruik in een professionele keuken raden we aan om de snijplank vast te zetten met een anti-slipmat om beweging te voorkomen.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de plank voor veilig snijden en hanteren.

5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes of snijgereedschap voor het beste resultaat.
- Snijd altijd in één richting om de kans op verwondingen te minimaliseren.
- Vermijd het snijden van vastgeplakte of hardere ingrediënten zonder de planken goed te ondersteunen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een niet-agressief schoonmaakmiddel.
- Steriliseer de snijplank regelmatig door deze gedurende 5 minuten in een oplossing van water en bleekmiddel (1:50 verhouding) te dompelen.
- Laat de plank na het reinigen goed drogen voordat deze opnieuw wordt gebruikt of opgeslagen.
- Bewaar de plank in een droge en goed geventileerde omgeving.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijplank is gekrompen of vervormd.
Oplossing: Dit kan gebeuren bij constante blootstelling aan hoge temperaturen. Laat de plank afkoelen en zet hem terug op een vlakke ondergrond.
- Probleem: Groene kleur vervaagt.
Oplossing: Dit is een normaal verschijnsel bij gebruik. De kwaliteit van de snijplank wordt niet beïnvloed.

8. Afvoer

- De snijplank is recyclebaar.
- Gooi de snijplank niet bij het reguliere huishoudelijk afval.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsfaciliteit voor instructies over het verwerkingsproces van HDPE-materialen.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem dan contact met ons op via de volgende gegevens:

- E-mailadres: 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 2000 x 700 mm Verde

1. Información General

El tablero de corte para mesa de trabajo es una herramienta esencial para cocinas comerciales y profesionales. Diseñado para proporcionar un espacio de trabajo higiénico y duradero, este tablero es ideal para el corte y la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está diseñado únicamente para el corte de alimentos. No lo use para otros propósitos que puedan dañarlo o comprometer la seguridad.
- **Superficie Antideslizante:** Asegúrese de que la superficie en la que se coloca el tablero sea plana y estable para evitar deslizamientos durante su uso.
- **Manipulación:** Manipule el tablero con cuidado para evitar cortes o lesiones. Utilice siempre cuchillos adecuados y mantenga los dedos alejados de la hoja.
- **Calor:** No exponga el tablero a altas temperaturas. Evite colocar ollas o sartenes calientes directamente sobre su superficie.
- **Uso de Productos Químicos:** No utilice productos de limpieza abrasivos o químicos fuertes, ya que pueden dañar la superficie del tablero.
- **Inspección Regular:** Revise regularmente el estado del tablero. Si presenta signos de daño, como cortes profundos o deformaciones, retírelo de uso.

3. Visión General y Especificaciones

- **Dimensiones:** 2000 x 700 mm
- **Material:** Polietileno de alta densidad
- **Color:** Verde
- **Resistente a Impactos:** Sí
- **Compatible con Lavavajillas:** Sí
- **Factor Antibacteriano:** Sí
- **Utilizable para Contacto con Alimentos:** Aprobado

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Retire el tablero de corte de su embalaje con cuidado.
- **Paso 2:** Limpie la superficie donde se colocará el tablero con un paño húmedo y un desinfectante adecuado para eliminar cualquier residuo.
- **Paso 3:** Coloque el tablero sobre la superficie de trabajo, asegurándose de que esté estable y nivelado.
- **Paso 4:** Si es necesario, asegure el tablero utilizando ganchos o soportes diseñados para mesas de trabajo, aunque normalmente no es necesario debido a su peso.

5. Operación

- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia antes de usar el tablero.
- Utilice cuchillos afilados y otros utensilios adecuados para el corte.
- Para una mejor higienicidad, corte alimentos diferentes en secciones distintas del tablero.
- Después de su uso, limpie inmediatamente cualquier derrame para evitar acumulaciones de bacterias.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tablero con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Desinfecte la superficie con un limpiador adecuado que no sea abrasivo.
- Se recomienda el uso de un lavavajillas para una limpieza más profunda, si es compatible.
- Almacene el tablero en un lugar seco y bien ventilado para evitar la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El tablero se deforma.
Solución: Asegúrese de que esté almacenado adecuadamente y alejado de fuentes de calor.
- **Problema:** Marcas de cuchillos visibles.
Solución: Esto es normal. Continúe utilizando el tablero y limpie adecuadamente después de cada uso.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, el tablero debe ser reciclado de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Consulte con su autoridad local para opciones de reciclaje. No lo transfiera al medio ambiente ni lo incinere.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contacte:

- 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 700 mm Verte FKPWT207

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper FKPWT207. Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales et les espaces de préparation alimentaire.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Locale : Cette planche est destinée uniquement à la découpe d'aliments conformément aux réglementations locales.
- Risque de Glissement : Assurez-vous que la surface de la table est propre et sèche avant de placer la planche.
- Coupures : Utilisez toujours des couteaux adaptés et soyez prudent lors de la manipulation.
- Propreté : Maintenez la planche propre pour éviter la contamination des aliments.
- Chauffage : Ne placez pas la planche près de sources de chaleur ou d'incendie.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 2000 x 700 mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Vert
- Épaisseur : 20 mm
- Poids : 8 kg
- Résistant aux Chocs : Oui
- Certifié : Conforme aux normes de sécurité alimentaire de l'UE

4. Installation et Mise en Place

1. Placez la planche sur une surface de travail propre et stable.
2. Assurez-vous que la planche soit à plat et qu'elle ne présente pas de mouvements.
3. Évitez d'exposer la planche à des températures extrêmes lors de l'installation.

5. Utilisation

- Utilisez la planche exclusivement pour la préparation des aliments.
- Alternez les côtés si vous découpez différents types d'aliments pour éviter la contamination croisée.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
 - Pour désinfecter, utilisez une solution de vinaigre et d'eau, ou un désinfectant approuvé pour les surfaces alimentaires.
- Laissez sécher complètement à l'air avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème : Reste d'odeur sur la planche
Solution : Nettoyez avec du bicarbonate de soude et de l'eau.
- Problème : Rayures sur la surface
Solution : Utilisez un chiffon doux pour polir la surface, si nécessaire.

8. Élimination

- Suivez les réglementations locales pour le recyclage des plastiques.
- Si la planche est trop usée, éliminez-la dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans notre produit.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Tavola da Taglio FKPWT207

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio FKPWT207 è progettata per essere utilizzata in ambienti commerciali, come ristoranti e cucine professionali. Realizzata in materiale di alta qualità, offre una superficie di lavoro resistente e igienica, ideale per la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la tavola da taglio su superfici instabili o scivolose.
- Assicurarsi che la tavola da taglio sia pulita e asciutta prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzare utensili affilati in modo improprio.
- Evitare di lasciare la tavola da taglio in contatto con fonti di calore.
- Sostituire la tavola se presenta segni di usura o danni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKPWT207
- Dimensioni: 2000 x 700 mm
- Materiale: Plastica ad alta densità
- Colore: Verde
- Resistente agli urti e alle temperature fino a 70 °C
- Superficie anti-batterica

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la tavola da taglio dall'imballaggio, facendo attenzione a non danneggiare la superficie.
2. Posizionare la tavola da taglio su un piano di lavoro stabile e pulito.
3. Verificare che la tavola sia livellata prima dell'uso.
4. Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio attorno alla tavola per un uso sicuro e confortevole.
5. Non sovraccaricare la tavola da taglio oltre le sue capacità.

5. Operazione

- Utilizzare utensili appropriati per la preparazione degli alimenti.
- Alternare l'uso di diverse aree della tavola per evitare l'usura e garantire una migliore igiene.
- Evitare di tagliare alimenti congelati o estremamente duri sulla superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugnette abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Disinfettare la tavola utilizzando un disinfettante approvato per uso alimentare.
- Conservare la tavola in un luogo asciutto e ben ventilato.
- Effettuare controlli periodici per verificare la presenza di segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la superficie presenta graffi profondi, considerare la sostituzione della tavola.
- Se la tavola si deforma, non utilizzarla e contattare il servizio assistenza.
- Per eventuali problemi non risolti, consultare il supporto clienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire la tavola da taglio nel normale rifiuto domestico.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti di plastica.
- Consultare i servizi di raccolta rifiuti per informazioni sul riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania