



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: FKPWT66

Cutting board for work table - 600 x 600 mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Work Table 600 x 600 mm Green

1. General Information

The Cutting Board for Work Table is specifically designed for professional kitchen environments. With a size of 600 x 600 mm and a vibrant green color, it not only serves practical purposes but also meets food safety standards. This product is suitable for all types of food preparation and is crafted to withstand the rigors of daily kitchen use.

2. Safety Information

- Proper Usage: The cutting board is designed for cutting food items only. Do not use it for non-food applications, such as cutting materials like metal or plastic.
- Sanitation: Always clean the cutting board after use to prevent cross-contamination of food. Use hot, soapy water and rinse thoroughly. Disinfect regularly, especially after cutting raw meats.
- Storage: Store the cutting board in a dry area, away from direct sunlight and heat sources to maintain its integrity.
- Condition Monitoring: Regularly inspect the cutting board for signs of damage, such as cracks or deep grooves. Replace immediately if it is damaged to prevent food contamination.
- Non-Slip Surface: Ensure that the work surface is clean and dry to prevent slipping of the cutting board during use.

3. Product Specifications

- Dimensions: 600 x 600 mm
- Color: Green
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 2.5 kg
- Thickness: 15 mm
- Temperature Resistance: -20°C to 80°C
- Hygienic: Yes - meets food safety standards

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a stable, flat surface for the cutting board. Ensure the area is clean and free of any obstructions.
2. Unpacking: Carefully remove the cutting board from its packaging. Ensure no pieces remain in the box.
3. Positioning: Place the cutting board on the chosen surface. Ensure it is correctly aligned and stable.
4. Non-Slip Mats: If desired, its use with non-slip mats is suggested for added safety but ensure they are food-safe and suitable for use under cutting boards.

5. Operation

- Cutting: Place food items on the cutting board and use appropriate utensils to cut. Avoid using excessive force which may damage the board.
- Multiple Uses: For different food types, such as raw meat and vegetables, it is recommended to use separate cutting boards to avoid cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash the cutting board with warm soapy water. Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Disinfecting: For additional sanitation, use a solution of diluted bleach (1 tablespoon per gallon of water) or a food-safe disinfectant.
- Deep Cleaning: Periodically (once a week), soak in a sanitizing solution for 10 minutes, followed by a rinse with hot water.

7. Troubleshooting

- Odor: If the cutting board develops unpleasant odors, scrub it with a baking soda paste (baking soda and water) and allow to sit for 30 minutes before rinsing.
- Staining: For stains, use a mixture of vinegar and water; apply, let it sit, and rinse thoroughly.
- Warping: If warped, return it back to its flat shape gently using weights or by placing it under warm water briefly (not exceeding 80°C).

8. Disposal

The cutting board can be disposed of through regular waste if it is damaged beyond reasonable repair. It is advisable to check local waste disposal regulations for plastic products.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstische 600 x 600 mm Grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts für Arbeitstische! Dieses Schneidebrett wurde entwickelt, um die Qualität Ihrer Küchenarbeit zu verbessern und sicherere Bedingungen während der Zubereitung von Lebensmitteln zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsmaßnahmen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Das Schneidebrett ist für Lebensmittel gedacht und nicht für andere Zwecke geeignet.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert wird, um ein Verrutschen beim Schneiden zu verhindern.
- Schneidwerkzeuge: Verwenden Sie nur geeignete, scharfe Messer, um die Lebensdauer des Brettes zu verlängern und Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie für die Reinigung keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Hitze: Setzen Sie das Schneidebrett nicht extremen Temperaturen aus. Vermeiden Sie das Platzieren heißer Gegenstände direkt darauf.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett für Arbeitstische
- Abmessungen: 600 x 600 mm
- Farbe: Grün
- Material: Polyethylen
- Hygienisch und langlebig: Geeignet für den Einsatz in professionellen Küchen.
- Lebensmittelecht: Erfüllt die geltenden Sicherheitsstandards für den Lebensmittelkontakt.

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie das Schneidebrett vorsichtig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Wählen Sie einen geeigneten Standort auf Ihrer Arbeitsfläche.
3. Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, flachen Oberfläche.
4. Prüfen Sie die Stabilität des Brettes. Es sollte nicht wackeln oder rutschen.
5. Achten Sie darauf, dass Sie ausreichend Platz für den Schnittbereich haben.

5. Betrieb

- Legen Sie Lebensmittel portionsweise auf das Schneidebrett.
- Verwenden Sie ein geeignetes Messer und schneiden Sie gleichmäßig. Achten Sie darauf, Ihre Finger von der Klinge fernzuhalten.
- Es wird empfohlen, spezielle Messer für verschiedene Lebensmittelgruppen zu verwenden, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Spülmittel und einen weichen Schwamm zur Reinigung.
- Für intensive Reinigung können Sie das Schneidebrett in die Geschirrspülmaschine geben (maximale Temperatur beachten).
- Lassen Sie das Schneidebrett nach der Reinigung gründlich trocknen, um Schimmelbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Geruch im Brett: Reinigen Sie das Brett gründlich mit einer Lösung aus Wasser und Essig. Lassen Sie es gut trocknen.
- Verfärbungen: Verwenden Sie ein Bleichmittel (0,1 % Chlorbleiche) zur Desinfektion. Spülen Sie gründlich nach.
- Risse oder Beschädigungen: Falls das Brett Risse aufweist, ersetzen Sie es, um hygienische Standards zu gewährleisten.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig gereinigt ist, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Snijplank voor Werktafel 600 x 600 mm Groen

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Snijplank voor Werktafel 600 x 600 mm Groen. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horeca-omgevingen. Het biedt een veilige en hygiënische oplossing voor het snijden van ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het beoogde doel: voedselbereiding.
- Zorg dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt om ongewenste beweging tijdens het snijden te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats en zorg ervoor dat deze niet wordt blootgesteld aan extreme temperaturen.
- Vermijd gebruik met scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank buiten bereik van jonge kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op slijtage of schade en vervang deze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 600 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polyethyleen
- Dikte: 20 mm
- Gewicht: 1,5 kg

4. Opzet en Installatie

1. Zorg ervoor dat het werkoppervlak schoon en droog is.
2. Plaats de snijplank op de gewenste locatie op de werktafel.
3. Zorg ervoor dat de snijplank volledig vlak ligt en niet wiebelt.
4. Indien nodig, gebruik antislipmatten onder de snijplank voor extra stabiliteit.

5. Bediening

Voordat u begint met snijden, zorg ervoor dat de snijplank schoon is. Gebruik een scherp mes voor het snijden van voedsel om de kwaliteit van de snijplank te behouden. Snijd altijd in een beweging van voor naar achteren en vermijd het trekken aan het mes.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm, zeepsop.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Spoel de snijplank grondig af met schoon water en laat deze drogen op een schone, droge plaats.
- Vermijd schoonmaakmiddelen die schurende stoffen bevatten.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiel oppervlak staat. Gebruik antislipmatten indien nodig.
- Probleem: Snijplank vertoont slijtage na langdurig gebruik.
Oplossing: Inspecteer de snijplank regelmatig en vervang deze indien beschadigd of versleten.

8. Afvoer

Wanneer de snijplank niet meer bruikbaar is, gooi deze dan weg volgens de lokale regelgeving voor kunststof afval. Zorg ervoor dat u de snijplank op een milieuvriendelijke manier afvoert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: 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 600 x 600 mm (Verde)

1. Información General

La Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 600 x 600 mm (Verde) es un accesorio esencial para cualquier entorno de cocina profesional. Diseñada para mejorar la eficiencia y la seguridad en el procesamiento de alimentos, esta tabla de cortar es ideal para su uso en restaurantes, catering y otras instalaciones de servicios alimentarios.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No utilizar para otros fines.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de cada uso para evitar deslizamientos.
- Manejo de Cuchillos: Utilice cuchillos adecuados y mantenga la hoja en buen estado para evitar cortes accidentales.
- Limpieza: Limpie la tabla de cortar después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Almacene la tabla en un lugar seco y alejado de la luz solar directa para evitar deformaciones.
- Inspección: Revise regularmente la tabla en busca de desgastes o daños. No utilice la tabla si presenta irregularidades.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 600 x 600 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno
- Temperatura de uso: Hasta 90 °C
- Resistencia a productos químicos: A prueba de la mayoría de los productos de limpieza comunes.
- Antimicrobiano: Tratamiento de superficie para prevenir el crecimiento de bacterias.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de su embalaje, asegurándose de no dañar la superficie.
2. Limpie la superficie de la mesa donde se colocará la tabla, asegurándose de que esté seca y libre de suciedad.
3. Coloque la tabla de cortar en la superficie de trabajo, asegurándose de que esté nivelada y estable.
4. Si es necesario, utilice una alfombrilla antideslizante debajo de la tabla para mayor estabilidad.

5. Operación

- Coloque los alimentos sobre la tabla en un área limpia.
- Utilice cuchillos apropiados para el tipo de alimento que se va a cortar.
- Corte siempre alejándose de su cuerpo para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Puede utilizar un lavavajillas a temperaturas inferiores a 90 °C.
- No utilice acero lana o estropajos abrasivos, ya que pueden dañar la superficie.
- Para desinfectar, utiliza una solución de agua y vinagre o un desinfectante apropiado.

7. Resolución de Problemas

- Desgaste: Si notas marcas profundas o cortes, considera reemplazar la tabla.
- Superficie resbaladiza: Asegúrate de que la superficie de apoyo esté limpia y seca.

8. Eliminación

La tabla de cortar puede ser reciclada. Verifique las normativas locales para el reciclaje de plástico. No la deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Planche à découper pour table de travail 600 x 600 mm Verte (FKPWT66)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper pour table de travail 600 x 600 mm Verte. Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales, permettant un découpage hygiénique et efficace des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisez la planche à découper sur des surfaces stables et à niveau pour éviter les glissements.
- Veillez à ne pas utiliser de couteaux tranchants pour éviter d'endommager la planche.
- Gardez la planche à découper hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Ne laissez pas la planche à découper exposée à des températures extrêmes ou à des sources de chaleur directe.
- Nettoyez la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Ne pas laver la planche à découper dans un lave-vaisselle, car cela pourrait endommager le produit.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 600 x 600 mm
- Couleur : Verte
- Matériau : Polyéthylène
- Poids : 2,5 kg
- Résistance : Conforme aux normes de sécurité alimentaire

4. Configuration et installation

1. Déballez la planche à découper et retirez tout matériau d'emballage.
2. Placez la planche sur une surface plane et stable, comme une table de travail en cuisine.
3. Assurez-vous que la planche est correctement alignée et ne glisse pas.
4. Vérifiez que la surface de la table de travail est propre et sèche avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche à découper comme surface de préparation pour trancher, hacher ou couper des ingrédients.
- Placez les aliments sur la planche et utilisez un couteau approprié pour couper.
- Changez de planche si vous travaillez avec différents types d'aliments pour éviter la contamination.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, rincez la planche à découper à l'eau claire.
- Nettoyez avec un détergent doux et une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Laissez sécher à l'air libre sur une surface propre.

7. Dépannage

- Si la planche présente des signes de dommages (rayures profondes ou fissures), remplacez-la immédiatement pour garantir la sécurité alimentaire.
- Pour les taches persistantes, appliquez une pâte de bicarbonate de soude et d'eau, laissez agir puis rincez.

8. Élimination

- Éliminez la planche à découper selon les lois locales sur le recyclage du plastique.
- Ne jetez pas dans des zones non désignées pour les déchets plastiques.

9. Contact

Pour toute question concernant ce produit, 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 da Lavoro 600 x 600 mm Verde

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto la Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 600 x 600 mm Verde. Questo prodotto è stato progettato per resistere all'uso intensivo in contesti commerciali e offre una superficie robusta e igienica per il taglio e la preparazione degli alimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e un utilizzo sicuro.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Assicurarsi che la superficie su cui si posiziona la tavola da taglio sia stabile e piana.
- Non utilizzare la tavola da taglio in modo da compromettere la sua integrità; evitare impatti violenti o esposizione a temperature estremamente elevate.
- Utilizzare coltelli e utensili appropriati per il taglio; mantenere gli strumenti affilati per garantire una prestazione sicura.
- Pulire la tavola da taglio regolarmente per prevenire la contaminazione degli alimenti.
- Non utilizzare la tavola da taglio per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore per evitare deformazioni.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensione: 600 x 600 mm
- Colore: Verde
- Prodotto realizzato in materiale resistente e facilmente lavabile
- Design ergonomico per facilitare l'uso
- Adatta per uso commerciale e domestico

4. Setup e Installazione

1. Selezionare un'area di lavoro adeguata e stabile.
2. Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana, ad esempio un tavolo da lavoro.
3. Assicurarsi che non ci siano ostacoli o materiali scivolosi sotto la tavola.
4. Se necessario, utilizzare piedini antiscivolo o tappetini per migliorare la stabilità.
5. Assicurarsi che sia facilmente accessibile per un uso comodo.

5. Operazione

- Prima di utilizzare la tavola da taglio, controllare i materiali e gli utensili.
- Utilizzare la tavola solo per il taglio di alimenti o ingredienti.
- Dopo l'uso, rimuovere i residui di cibo e pulire la superficie con acqua calda e sapone.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulire la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Asciugare la tavola completamente prima di riporla per evitare la formazione di muffe.
- Controllare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura e sostituirla se necessario.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la tavola da taglio presenta segni di deformazione, evitare di utilizzare fonti di calore vicino ad essa.
- In caso di difficoltà nella pulizia, utilizzare un detergente non abrasivo o una soluzione di aceto e acqua.
- Se la tavola da taglio è danneggiata, interrompere l'uso e considerare di sostituirla.

8. Smaltimento

- Non gettare la tavola da taglio nell'indifferenziato.
- Smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardanti il materiale plastico.
- Riciclare quando possibile per ridurre l'impatto ambientale.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da Taglio!