



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: FKPWT67

Cutting board for working table - 600 x 700 mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Working Table 600 x 700 mm Green (FKPWT67)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Working Table 600 x 700 mm Green (FKPWT67). This professional-grade cutting board is designed for use in commercial kitchens, offering a durable and resilient surface for food preparation. Its size allows for ample workspace, while the materials used ensure longevity and ease of cleaning.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is designed exclusively for food preparation. It must not be used for any other purposes.
- Surface Safety: Always ensure the cutting board is placed on a stable, flat surface to prevent slipping or sliding during use.
- Knife Safety: Use appropriate knives and cutting techniques to avoid injuries. Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting line.
- Heat Resistance: The cutting board is not suitable for exposure to excessive heat. Do not place hot cookware or heated items directly on the surface.
- Chemical Safety: Do not use abrasive cleaners or chemicals that may damage the surface of the board.
- Hygiene: Always clean the cutting board immediately after use, especially when handling raw meat, seafood, or poultry to avoid cross-contamination.

3. Product Specifications

- Model: FKPWT67
- Dimensions: 600 x 700 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Green
- Weight: 2.5 kg
- Temperature Resistance: -40°C to 60°C
- Food Contact Safety: Complies with EU food safety regulations.

4. Setup and Installation

1. Location Selection: Choose a stable, flat surface in your kitchen for the cutting board. Avoid areas prone to spills or high foot traffic.
2. Cleaning the Surface: Ensure the surface beneath the cutting board is clean and dry before placement.
3. Placement: Position the cutting board on the selected surface. Ensure it is stable and secured, allowing for safe and efficient use during food preparation.

5. Operation

- Before use, ensure the cutting board is clean.
- Use sharp knives for efficient cutting and to minimize damage to the board.
- For optimal performance, regularly rotate the board during use to extend its life and usability.
- After cutting, use a food-safe wiping cloth to clear away any food particles.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with hot soapy water to remove food residues.
- For stubborn stains or odors, sanitize with a solution of 1 tablespoon of unscented liquid chlorine bleach in 1 gallon of water. Rinse with clean water afterwards.
- Do not submerge in water or place in a dishwasher as this may warp the board.
- Store the cutting board in a clean, dry area, away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board scratches easily.
 - Solution: Ensure use of appropriate knives and cutting techniques. Regular maintenance will help prolong its life.
- Issue: Discoloration or stains.
 - Solution: Use a bleach solution as described in the cleaning section. Avoid cutting directly on areas that are heavily stained.

8. Disposal

- This product can be disposed of in accordance with local waste management regulations. If possible, recycle the cutting board through facilities that accept HDPE plastic.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for your purchase and trust in our product!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstische 600 x 700 mm Grün (FKPWT67)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts für Arbeitstische in der Größe 600 x 700 mm. Dieses langlebige und praktische Schneidebrett ist ideal für gastronomische Betriebe und Küchen, die eine hygienische und effiziente Zubereitung von Lebensmitteln benötigen. Das Produkt ist aus hochwertigen Materialien gefertigt, die eine sichere Verwendung gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzungshinweise: Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Rutschfestigkeit: Legen Sie das Brett auf eine stabilere, rutschfeste Oberfläche, um ein Verrutschen während der Benutzung zu vermeiden.
- Schneidewerkzeuge: Verwenden Sie scharfe Messer, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Hygiene: Reinigen Sie das Schneidebrett regelmäßig, um eine Kontamination mit Bakterien zu vermeiden.
- Vermeidung von Überhitzung: Setzen Sie das Brett nicht über längere Zeit direkter Hitze aus.
- Lagerung: Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Bei Schäden am Brett (Risse, Brüche) ist es zu vermeiden, das Produkt weiter zu verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneidebrett für Arbeitstische
- Größe: 600 x 700 mm
- Farbe: Grün
- Material: Polyethylen
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 80 °C
- Hygienisch: Leicht zu reinigen, antibakterielle Eigenschaften

4. Setup und Installation

1. Überprüfen Sie die Verpackung: Stellen Sie vor dem Auspacken sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Reinigung: Vor der ersten Benutzung das Brett gründlich mit warmem Seifenwasser abspülen.
3. Platzierung: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund für die Verwendung des Schneidebretts, um ein Rutschen zu vermeiden.
4. Küchenutensilien bereitlegen: Stellen Sie sicher, dass alle erforderlichen Küchenutensilien in Reichweite sind.

5. Betrieb

- Legen Sie die Lebensmittel stets auf das Brett, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.
- Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett immer wieder gründlich gereinigt wird, bevor Sie mit anderen Lebensmitteln arbeiten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Bei starken Verschmutzungen kann das Brett mit einer Mischung aus Wasser und Essig desinfiziert werden.
- Lassen Sie das Brett vor der nächsten Benutzung vollständig trocknen.

7. Fehlersuche

- Problem: Rutschendes Brett
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterfläche eben und rutschfest ist. Verwenden Sie ggf. ein rutschfestes Tuch.
- Problem: Verfärbungen auf dem Brett
- Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich mit einer Desinfektionslösung.

8. Entsorgung

Das Schneidebrett kann in den gewöhnlichen Müll entsorgt werden. Achten Sie darauf, die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung zu befolgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 600 x 700 mm Groen

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Snijplank voor Werktafel is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horeca. Gemaakt van duurzaam materiaal, biedt deze snijplank een robuuste en hygiënische oppervlakte voor al uw snijwerk.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank met zorg en voorkom het gebruik van scherpe voorwerpen die de plank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank regelmatig om bacteriële groei te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele ondergrond staat om uitglijden te voorkomen.
- Niet gebruiken in de oven of vaatwasser.
- Houd de snijplank buiten bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 700 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Geschikt voor professioneel gebruik

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg voor een schone, vlakke en stabiele werktafel.
2. Plaats de snijplank op het gewenste oppervlak.
3. Controleer of de snijplank stevig ligt en niet wiebelt.
4. Gebruik indien nodig een antislipmat onder de snijplank voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Gebruik een scherp mes voor optimale prestaties.
- Vermijd het snijden van bevroren of zeer harde voedingsmiddelen.
- Na gebruik, veeg de snijplank schoon met een vochtige doek en plaats deze terug op een veilige plek.

6. Onderhoud en Reiniging

- Maak de snijplank na elk gebruik schoon met warm water en milde zeep.
- Spoel grondig af om zeepresten te verwijderen.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen of droog af met een schone doek.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Sla de snijplank op een droge plaats en vermijd direct zonlicht.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Snijplank is beschadigd.
Oplossing: Vervang de snijplank onmiddellijk om verdere schade of risico's te voorkomen.
- Probleem: Snijplank glijdt tijdens gebruik.
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak is en gebruik een antislipmat indien nodig.

8. Afvoer

- Dit product kan gerecycled worden. Schenk het artikel aan een recyclingcentrum of neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor advies over de juiste afvoer.

9. Contact

Voor meer informatie 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 de Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 600 x 700 mm Verde

1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo 600 x 700 mm verde es una herramienta esencial para profesionales de la gastronomía. Diseñada para ofrecer rendimiento y durabilidad, esta tabla es ideal para su uso en restaurantes, hoteles y catering.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo debe utilizarse como superficie para cortar y preparar alimentos.
- Resbalones: Coloque la tabla en una superficie estable para evitar deslizamientos.
- Lesiones: Use cuchillos afilados con precaución y evite el contacto con la piel. Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Limpie la tabla antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Calor: No exponga la tabla a fuentes directas de calor o a temperaturas extremas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 600 x 700 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Resistencia: Diseño resistente a impactos y cortes
- Uso: Aprobado para contacto con alimentos

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Extraiga la tabla de la caja y retire cualquier material de embalaje.
- Paso 2: Coloque la tabla en una superficie plana, asegurándose de que esté nivelada.
- Paso 3: Si es necesario, asegúrese de que la tabla esté asegurada a la mesa de trabajo para mayor estabilidad.
- Paso 4: Verifique que la tabla esté limpia y lista para el uso.

5. Operación

- Utilice la tabla de cortar para picar, cortar o preparar alimentos.
- Asegúrese de emplear cuchillos adecuados para un mejor rendimiento.
- Evite usar utensilios de metal que puedan dañar la superficie de la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla a mano con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Desinfecte la tabla regularmente, especialmente cuando se trabaja con carnes crudas.
 - Para un mantenimiento prolongado, aplique aceite mineral regularmente para mantener la tabla en buenas condiciones.

7. Solución de Problemas

- Resbalamiento: Si la tabla se desliza, asegúrese de que la superficie esté seca y limpia, o considere utilizar un tapete antideslizante.
- Dañada: Si la tabla muestra cortes profundos, considere reemplazarla para evitar la contaminación de los alimentos.
- Olores: Si se perciben olores, lave con una solución de agua y bicarbonato de sodio.

8. Eliminación

- La tabla de cortado está hecha de materiales reciclables.
- Para la eliminación, consulte las normativas locales sobre reciclaje de plásticos.
- No queme la tabla, ya que puede liberar sustancias tóxicas.

9. Contacto

Para más información, 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 700 mm Verte

1. Informations Générales

La planche à découper en plastique vert est conçue pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales. Fabriquée avec des matériaux de qualité, elle assure une manipulation sécurisée et hygiénique des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Sécurité Alimentaire : Ne pas utiliser pour des produits non alimentaires.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants lorsque vous manipulez des aliments crus.
- Propreté : Lavez la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Endommagement : Évitez les coupures profondes qui pourraient héberger des bactéries.
- Stockage : Conservez la planche dans un endroit propre et sec.
- Dommages : Si la planche est fissurée ou décolorée, remplacez-la immédiatement.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 600 x 700 mm
- Matériau : Plastique
- Couleur : Vert
- Utilisation : Alimentaire
- Résistance aux chocs : Oui
- Réduction des bruits : Oui
- Résistance à la chaleur : Non
- Résistance aux produits chimiques : Oui

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la planche de son emballage.
2. Placez la planche sur une surface de travail stable, propre et sèche.
3. Assurez-vous que la planche soit bien plate pour éviter tout glissement pendant son utilisation.
4. Si nécessaire, utilisez des tapis antidérapants sous la planche pour une sécurité accrue.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour couper des fruits, légumes, viandes et poissons.
- Veillez à utiliser des couteaux appropriés afin de ne pas endommager la surface de la planche.
- Alternier entre différents côtés de la planche pour prolonger sa durée de vie.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour une désinfection approfondie, utilisez une solution de vinaigre ou d'eau de Javel diluée.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez bien la planche avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse
- Solution : Utilisez un tapis antidérapant ou vérifiez la surface de travail.
- Problème : Usure visible
- Solution : Remplacez la planche si elle présente des signes d'usure excessive ou de dommages.

8. Élimination

Adhérez aux réglementations locales pour le recyclage des plastiques. Ne jetez pas la planche à découper dans les ordures ménagères. Pour une élimination responsable, informez un centre de recyclage local.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso per il Tagliere per Tavolo di Lavoro 600 x 700 mm Verde (FKPWT67). Questo prodotto è progettato per facilitare la preparazione degli alimenti in ambienti professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per scopi alimentari.
- Assicurarsi che il tagliere sia pulito e asciutto prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzare utensili troppo affilati o di metallo che potrebbero graffiare la superficie.
- Evitare di esporre il tagliere a fonti di calore diretto.
- In caso di danni, ritirare il prodotto e non utilizzarlo.
- Lavarsi le mani prima di manipolare gli alimenti.
- Non utilizzare il tagliere per merci non alimentari.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Modello: FKPWT67
- Dimensioni: 600 x 700 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Spessore: 20 mm
- Resistente agli urti
- Facile da pulire e disinfettare

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il tagliere dalla confezione.
2. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il tagliere sia ben supportato su entrambi i lati e non abbia movimenti.
4. Assicurarsi che l'area circostante sia pulita e priva di oggetti pericolosi.

5. Funzionamento

Utilizzare il tagliere per preparare gli alimenti. Assicurarsi di separare gli alimenti crudi da quelli cotti per prevenire la contaminazione incrociata. Utilizzare utensili appropriati per garantire una lavorazione sicura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Disinfettare il tagliere con una soluzione di acqua e aceto bianco o un disinfettante per alimenti.
- Asciugare completamente prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere appare danneggiato o presenta crepe, non utilizzarlo.
- Se il tagliere emana odori sgradevoli, ripetere la pulizia e la disinfezione.
- Controllare che non ci siano residui bloccati nelle fessure; in tal caso, pulire accuratamente.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del tagliere, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il tagliere nei rifiuti indifferenziati; verificare i punti di raccolta per plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania