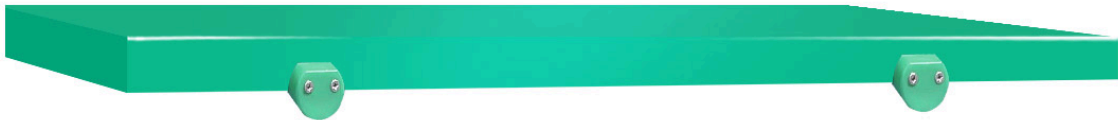


ggmgastro

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: FKPWT77

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for 700 x 700 mm Green Cutting Board (FKPWT77)

1. General Information

Thank you for choosing the 700 x 700 mm Green Cutting Board. This product is ideal for various kitchen tasks, providing a durable and hygienic surface for food preparation. Designed for professional and home use, this cutting board is made from high-quality materials that ensure durability and longevity.

2. Safety Information

- Always ensure the cutting board is clean and dry before use to prevent cross-contamination.
- Do not use the cutting board on a hot surface or expose it to direct heat to avoid warping.
- For safety during food preparation, use appropriate knives and utensils that won't damage the surface of the cutting board.
- Keep the cutting board away from children when not in use.
- Inspect the cutting board regularly for signs of wear and damage. Discontinue use if it becomes chipped or cracked.
- Use a separate cutting board for raw meats and other food items to minimize the risk of foodborne illness.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board
- Dimensions: 700 x 700 mm
- Color: Green
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Food Safe: Yes
- Easy to clean: Yes
- Durable surface: Yes

4. Setup and Installation

1. Unbox the cutting board and remove any protective packaging.
2. Place the cutting board on a stable, flat surface ensuring it is away from heat sources.
3. If using in a professional setting, ensure the board is securely placed on a non-slip mat to prevent movement during use.
4. Allow the cutting board to acclimatize to room temperature before first use for optimal performance.

5. Operation

- Use a sharp knife suitable for the food items being prepared.
- Slice, chop, and dice food items on the surface of the cutting board.
- After use, promptly clean the cutting board to maintain hygiene.
- For added safety, do not cut aggressively or with excessive force to preserve the board's surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with hot, soapy water after each use.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry.
- For disinfection, use a solution of 1 tablespoon of unscented liquid chlorine bleach to 1 gallon of water.
- Avoid abrasive cleaners and harsh scrubbing pads that could scratch the surface.
- Store the cutting board in a cool, dry area away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board has developed scratches or cuts.
 - Solution: Replace the cutting board if damage affects functionality or hygiene.
- Issue: Board has absorbed odors.
 - Solution: Clean with a mixture of baking soda and water. Rinse thoroughly.
- Issue: Board warps or bends.
 - Solution: Ensure the board is not exposed to heat or left soaking in water. Replace if damage persists.

8. Disposal

- This cutting board is made from recyclable materials. When it reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local recycling regulations.
- If recycling is not available, dispose of the cutting board in general waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your cutting board!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Arbeitsplatte FKPWT77

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Arbeitsplatte! Die FKPWT77 ist eine hochentwickelte und langlebige Schneidefläche, die speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert ist. Diese hochwertige Arbeitsplatte bietet eine hygienische und robuste Lösung für alle Ihre Schneide- und Vorbereitungsbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheitsstandards zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte auf einer stabilen Oberfläche platziert wird, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Temperaturbeständigkeit: Die Arbeitsplatte ist hitzebeständig, jedoch sollten heiße Gegenstände nicht direkt darauf platziert werden, um Verfärbungen oder Verformungen zu vermeiden.
- Hygiene: Reinigen Sie die Arbeitsplatte regelmäßig mit warmem Seifenwasser, um eine Ansammlung von Bakterien zu vermeiden.
- Verwendung: Diese Arbeitsplatte ist ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zu benutzen. Vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Gegenständen auf anderen Oberflächen.
- Kinder: Halten Sie die Arbeitsplatte von kleinen Kindern fern, um Verletzungen vorzubeugen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Maße: 700 x 700 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Grün
- Hitzebeständig: Ja
- Frostbeständig: Ja
- Rutschfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Tisch oder eine Arbeitsfläche.
2. Reinigung: Reinigen Sie die Oberfläche, auf der die Arbeitsplatte platziert wird.
3. Platzierung: Legen Sie die Arbeitsplatte vorsichtig auf die gewählte Fläche.
4. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass die Platte fest sitzt und nicht wackelt.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Arbeitsplatte für alle Lebensmittelvorbereitungen.
- Schneiden Sie nur auf der vorgesehenen Oberfläche, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Klingen und Werkzeugen, die die Oberfläche der Arbeitsplatte beschädigen könnten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Arbeitsplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Für eine gründliche Desinfektion können Sie eine geeignete lebensmittelechte Desinfektionslösung verwenden.
- Lagern Sie die Arbeitsplatte an einem kühlen, trockenen Ort, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Arbeitsplatte verrutscht.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben und stabil ist. Verwenden Sie ggf. rutschfeste Unterlagen.
- Problem: Verfärbungen auf der Oberfläche.
 - Lösung: Reinigen Sie die Fläche mit einer speziellen Reinigungsösung für Kunststoffe.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Arbeitsplatte gemäß den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Kunststoffabfällen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile recycelbar sind, wo es möglich ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen können Sie uns wie folgt kontaktieren:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 700 x 700 mm Groen

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 700 x 700 mm Groen. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt een duurzame en veilige ondergrond voor het snijden van voedsel. Het is essentieel om de instructies in deze handleiding zorgvuldig op te volgen om een veilige en effectieve werking te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de beoogde doeleinden.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Controleer de snijplank regelmatig op tekenen van slijtage of schade.
- Houd de snijplank schoon en vrij van voedselresten om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bevochtig de snijplank niet met water voordat u deze gebruikt om gladheid te voorkomen en blessures te vermijden.
- Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Volg de lokale gezondheids- en veiligheidsvoorschriften bij het verwerken van voedsel.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 700 x 700 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polyethyleen
- Temperatuurbestendig: Tot 90°C
- Gewicht: 5 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Kies een geschikte locatie voor de snijplank op een werktafel.
2. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon en droog is.
3. Plaats de snijplank stevig op de werktafel.
4. Controleer of de snijplank niet beweegt of wiebelt voordat u begint met snijden.

5. Bediening

Gebruik een scherp keukenmes om efficiënt te snijden. Plaats de voedingsmiddelen stevig op de snijplank en snijd met een gelijkmatige druk. Vermijd het gebruik van te zware of te scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen of droog deze af met een schone doek.
- Bewaar de snijplank op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank glijdt op de tafel.
Oplossing: Controleer of de ondergrond schoon en glad is. Gebruik eventueel een antislipmat.
- Probleem: Snijplank vertoont krassen of beschadigingen.
Oplossing: Vervang de snijplank indien de beschadigingen het gebruik in gevaar brengen.

8. Afvoer

Wanneer de snijplank aan het einde van zijn levensduur is, dient u deze op een verantwoorde manier af te voeren. Neem contact op met uw plaatselijke afvalbeheerder voor richtlijnen met betrekking tot de afvoer van kunststof materialen.

9. Contact

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

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Uso del Tablero de Corte para Mesa de Trabajo 700 x 700 mm Verde

1. Información General

El Tablero de Corte para Mesa de Trabajo de 700 x 700 mm en color verde es un producto diseñado para su uso en entornos de cocina y preparación de alimentos. Hecho de materiales de alta calidad, este tablero es duradero y fácil de limpiar, proporcionando una superficie segura para el corte y preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Siempre use el tablero en una superficie plana y estable para evitar accidentes.
- No utilizar el tablero para cortar alimentos congelados o duros que puedan dañar la superficie.
- Mantenga el tablero alejado de fuentes de calor y llamas abiertas.
- Lave el tablero antes y después de su uso para evitar la contaminación cruzada.
- No colocar el tablero en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario.
- Inspeccionar el tablero regularmente para detectar cualquier signo de daño o desgaste.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE).
- Dimensiones: 700 mm x 700 mm.
- Color: Verde.
- Peso: 2.5 kg.
- Resistente a productos químicos y manchas.
- Superficie texturizada para un mejor agarre.

4. Configuración e Instalación

- Coloque el tablero sobre una mesa de trabajo o superficie lisa y resistente.
- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de obstrucciones.
- Una vez situado, el tablero está listo para su uso inmediato. No se requiere ninguna instalación adicional.

5. Uso

- Utilice cuchillos apropiados para cortar sobre el tablero.
- Asegúrese de mover los alimentos cortados a un área segura para evitar la contaminación.
- Después de cortar, limpie la superficie con agua caliente y jabón.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tablero con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, use una mezcla de agua y vinagre o un desinfectante de alimentos aprobado.
- Seque el tablero con un paño limpio.
- Almacene el tablero en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Si el tablero presenta manchas persistentes, intente una limpieza más profunda con bicarbonato de sodio y agua.
- Cualquier daño visible debe ser reportado y el tablero no debe utilizarse hasta su reparación o reemplazo.

8. Eliminación

- Este producto debe eliminarse de acuerdo con las regulaciones locales de residuos plásticos.
- No arrojar el tablero a la basura convencional. Verifique en su localidad las opciones de reciclaje.

9. Contacto

Si tiene alguna consulta o necesita más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT : PLAN DE COUPE POUR TABLE DE TRAVAIL 700 X 700 MM VERT

1. Informations générales

Ce plan de coupe est conçu pour une utilisation dans le secteur de la restauration, offrant une surface pratique pour préparer les aliments tout en garantissant un environnement de travail hygiénique. Fabriqué en polyéthylène de haute qualité, il est conforme aux normes de sécurité alimentaires.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement le produit pour des applications prévues dans un environnement professionnel de restauration.
- Évitez tout contact avec des surfaces pointues pouvant rayer ou endommager le plan.
- Ne pas utiliser de produits chimiques abrasifs ou de nettoyeurs agressifs qui pourraient détériorer le matériau.
- Vérifiez régulièrement l'état du plan de coupe et remplacez-le s'il présente des signes d'usure ou de dommages.
- Assurez-vous que le plan de coupe est bien fixé lors de son utilisation pour éviter tout glissement ou mouvement.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 700 x 700 mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Vert
- Épaisseur : 20 mm
- Poids : 3,5 kg
- Résistant à des températures allant jusqu'à 70 °C
- Compatible avec le lavage en machine

4. Installation et configuration

1. Placez la table de travail sur une surface plane et stable.
2. Assurez-vous que la surface de la table est propre et sèche.
3. Positionnez le plan de coupe sur la table, en vous assurant qu'il est centré et bien ajusté.
4. Vérifiez que le plan de coupe ne glisse pas, voire utilisez des tampons anti-dérapants si nécessaire.
5. Vérifiez l'intégrité et la propreté du plan avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez le plan de coupe pour préparer divers types d'aliments, en évitant de couper des aliments durs qui pourraient endommager la surface.
- Pour une utilisation optimale, utilisez des couteaux en matériaux appropriés pour préserver la surface.
- Nettoyez le plan de coupe après chaque utilisation pour garantir des normes d'hygiène élevées.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le plan de coupe à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation de brosses dures qui pourraient rayer la surface.
- Pour un nettoyage intensif, le plan peut être placé dans un lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement le plan de coupe après le lavage.

7. Dépannage

- Si le plan de coupe est endommagé, arrêtez de l'utiliser et remplacez-le par un nouveau.
- S'il y a des odeurs persistantes, essayez de le nettoyer avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Pour toute anomalie dans l'utilisation, vérifiez les points de sécurité mentionnés précédemment.

8. Élimination

- Ne jetez pas le plan de coupe à la poubelle.
- En fonction des réglementations locales, recyclage recommandé. Contactez le bureau municipal pour savoir comment éliminer correctement le polyéthylène.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, 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 di Lavoro 700 x 700 mm Verde

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 700 x 700 mm Verde. Questo prodotto è progettato per garantire un'alta qualità e una durabilità eccellente per le vostre esigenze di preparazione alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola solo per scopi culinari.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Non esporre la tavola a temperature elevate o a fonti di calore diretto.
- Evitare l'uso di utensili affilati che potrebbero danneggiare la superficie della tavola.
- Non utilizzare sostanze chimiche aggressive per la pulizia.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 700 x 700 mm
- Colore: Verde
- Materiale: plastica adatta al contatto alimentare
- Spessore: 20 mm
- Resistente agli urti e alle abrasioni
- Facilmente lavabile e igienico

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che vi sia un adeguato spazio attorno alla tavola per facilitare il lavoro.
- Controllare che la tavola non possa scivolare mentre viene utilizzata.
- Non è richiesta alcuna installazione aggiuntiva.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola per affettare e preparare alimenti.
- Cambiare la posizione della tavola se si nota usura o graffi evidenti.
- Non utilizzare la tavola per altre funzioni diverse dalla preparazione alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possano graffiare la superficie.
- Asciugare la tavola con un panno pulito per evitare la proliferazione di batteri.
- Conservare la tavola in un luogo asciutto e ben ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La superficie presenta graffi o segni di usura.

- Soluzione: Sostituire la tavola se i segni sono eccessivi e compromettendo la sicurezza alimentare.

Problema: La tavola scivola durante l'uso.

- Soluzione: Assicurarsi che la superficie sotto la tavola sia pulita e asciutta. Considerare l'utilizzo di un tappetino antiscivolo.

8. Smaltimento

- Non gettare la tavola da taglio nell'ambiente. Rivolgersi alle autorità locali per la corretta procedura di smaltimento. La plastica deve essere riciclata in conformità con le normative vigenti.

9. Contatti

Per eventuali domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.