

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: FKPWT86

Cutting board for working table - 800 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 800 x 600 mm - Green

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Working Table 800 x 600 mm in Green. This product is designed for professional use in various culinary environments, ensuring durability and hygiene. Please read this manual carefully to ensure safe and efficient use of the cutting board.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended for food preparation. It should not be used for any other purposes.
- User Safety: Always handle sharp tools and knives with care. Keep the cutting board away from open flames and hot surfaces.
- Hygiene: Regularly clean the cutting board after each use to prevent contamination.
- Storage: Store the cutting board in a clean and dry place to avoid damage and contamination.
- Inspection: Regularly inspect the cutting board for wear and tear. Discontinue use if any damage is visible.

3. Product Specifications

- Dimensions: 800 x 600 mm
- Material: Polypropylene
- Color: Green
- Weight: 3.0 kg
- Temperature Resistance: Up to 90 degrees Celsius
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Choose a suitable location on a flat, stable work table.
2. Ensure the surface of the table is clean and dry.
3. Place the cutting board securely on the work table surface.
4. Allow for adequate space around the board for knives and other utensils during use.

5. Operation

- Use the cutting board for slicing, dicing, and chopping food items.
- Avoid using the board for heavy or blunt objects, as this may damage the surface.
- Ensure the board is clean before and after each use to maintain hygiene standards.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the cutting board with warm, soapy water. Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Sanitizing: To sanitize, use a food-safe sanitizer as per the manufacturer's instructions.
- Storage: Store the cutting board in a cool, dry place away from direct sunlight. Ensure it is completely dry before storage.

7. Troubleshooting

- Stains or Odors: If stains or odors persist, soak the cutting board in a mixture of vinegar and water for 15 minutes, then wash it again.
- Warping: Do not leave the cutting board submerged in water. If warped, flatten it by placing a heavy object on it when dry.
- Scratches: Minor scratches are normal but should be monitored. Replace the board if excessive damage occurs.

8. Disposal

- Dispose of the cutting board in accordance with local regulations. As it is made of polypropylene, it may be recyclable. Check with your local recycling center.

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 choosing our Cutting Board. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstisch 800 x 600 mm grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Schneideplatte für Arbeitstische! Diese hochwertige Schneideplatte wurde entwickelt, um für die Verarbeitung von Lebensmitteln einen hygienischen und stabilen Untergrund zu bieten. Ideal für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneideplatte ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Schneideplatte auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert wird.
- Vermeiden Sie Kontakt mit offenen Flammen oder extremen Temperaturen.
- Reinigen Sie die Schneideplatte regelmäßig, um eine Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
- Benutzen Sie scharfe Messer und Werkzeuge mit Vorsicht, um Schnitte und Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Schneideplatte an einem kühlen, trockenen Ort, wenn sie nicht verwendet wird.
- Überprüfen Sie die Platte auf Risse oder Beschädigungen, bevor Sie sie verwenden. Eine beschädigte Platte sollte nicht verwendet werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneideplatte für Arbeitstisch
- Abmessungen: 800 x 600 mm
- Farbe: Grün
- Material: Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelecht
- Dicke: 20 mm
- Gewicht: 5 kg

4. Setup und Installation

- Entfernen Sie die Schneideplatte vorsichtig aus der Verpackung.
- Wählen Sie einen geeigneten Ort auf Ihrem Arbeitstisch für die Platzierung der Schneideplatte.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber, trocken und eben ist.
- Legen Sie die Schneideplatte auf die ausgewählte Fläche und drücken Sie leicht nach unten, um einen festen Sitz zu gewährleisten.
- Prüfen Sie die Stabilität, indem Sie leicht auf die Platte drücken, um sicherzustellen, dass sie nicht verrutscht.

5. Bedienung

- Verwenden Sie die Schneideplatte, indem Sie die gewünschten Lebensmittel und Zutaten direkt darauf schneiden.
- Achten Sie darauf, beim Schneiden eine geeignete Technik zu verwenden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wechseln Sie die Seite der Schneideplatte, um verschiedene Lebensmittel getrennt zu verarbeiten (z.B. Fleisch und Gemüse).

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Spülen Sie die Platte gründlich ab und lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie sie lagern.
- Für eine gründliche Desinfektion können Sie eine Lösung aus Wasser und Essig oder einem lebensmittelechten Desinfektionsmittel verwenden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Rutschige Oberfläche.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Unterlage sauber und trocken ist; verwenden Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage.
- Problem: Risse oder Dellen.
Lösung: Überprüfen Sie die Schneideplatte regelmäßig und setzen Sie sie nicht weiter ein, wenn sie beschädigt ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den örtlichen Vorschriften über Kunststoffabfälle.
- Vermeiden Sie es, die Platte im Hausmüll zu entsorgen, wenn dies nicht den lokalen Richtlinien entspricht.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 800 x 600 mm Groen

1. Algemeen Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een hygiënische, stevige ondergrond voor het bereiden van voedsel. De afmetingen van de plank zijn 800 x 600 mm, wat het een ideale keuze maakt voor zowel kleine als grote werkruimten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor zijn bedoelde doeleinde, namelijk het snijden en voorbereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond ligt om verschuiven of omvallen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de onderzijde van de plank om schade te voorkomen.
- Reinig de snijplank regelmatig om kruisbesmetting en bacteriegroei te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen. Vervang bij beschadigingen de snijplank onmiddellijk om veiligheidsrisico's te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 800 x 600 mm
- Materiaal: Polyethyleen (PE)
- Kleur: Groen
- Dikte: 20 mm
- Geschikt voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie
- Antisliponderzijde voor extra veiligheid

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de snijplank op een vlakke, schone en droge werktafel.
- Zorg ervoor dat de onderzijde van de snijplank volledig contact maakt met het werkoppervlak voor maximale stabiliteit.
- Controleer of de antisliponderzijde goed functioneert voordat u begint met werken.
- Indien nodig, kan de snijplank met een speciaal aanbevolen reinigingsmiddel gereinigd worden voordat deze in gebruik genomen wordt.

5. Bediening

- Begin met het reinigen van de snijplank voor gebruik.
- Plaats de voedselproducten op de plank en gebruik het juiste gereedschap voor het snijden.
- Zorg ervoor dat u de snijplank na elk gebruik weer goed reinigt om hygiëne te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na elk gebruik de snijplank reinigen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Bij gebruik met sterke geuren of kleuren, kan een mengsel van azijn en water helpen bij deodoriseren.
- Droog de snijplank grondig af om schimmel en bacteriegroei tegen te gaan.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponzen, omdat deze de oppervlakte kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Controleer of de onderzijde van de plank vrij is van vuil en vet.
- Probleem: Ruikt ongewenst na gebruik.
Oplossing: Maak de plank schoon met azijn en water om geuren te neutraliseren.
- Probleem: Beschadigingen zichtbaar.
Oplossing: Vervang de snijplank onmiddellijk om veiligheidsrisico's te voorkomen.

8. Afvoer

- Deze snijplank is recyclebaar.
- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van kunststof producten.
- Zorg ervoor dat de snijplank schoon en vrij van voedselresten is voordat u deze afvoert.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 800 x 600 mm (Verde)

1. Información General

Gracias por adquirir la Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo. Este producto está diseñado para proporcionar una superficie duradera y eficiente para el corte y la preparación de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla de cortar es ideal para su uso en cocinas comerciales e industriales.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Seguridad: Este producto es solo para uso profesional. No use la tabla para otros fines.
- Daños: Inspeccione la tabla de cortar antes de cada uso. Si presenta grietas, desgastes o daños, no la use y contáctenos.
- Uso de Cuchillos: Utilice siempre cuchillos afilados y en buen estado para evitar accidentes.
- Resbalones: Coloque la tabla en una superficie plana y no resbaladiza. Evite el uso en superficies húmedas para prevenir accidentes.
- Limpieza: Limpie inmediatamente cualquier derrame o residuos de alimentos para evitar la formación de bacterias.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 800 x 600 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad
- Resistencia a la Temperatura: Hasta 80 °C
- Uso: Apto para contacto con alimentos
- Certificaciones: Cumple con las normativas de seguridad alimentaria.

4. Instalación y Configuración

1. Retire la tabla de cortar de su embalaje y verifique que no tenga daños.
2. Coloque la tabla en una superficie plana y estable. Asegúrese de que la parte inferior esté limpia y seca.
3. Si es necesario, utilice una superficie antideslizante para mayor estabilidad.
4. La tabla está lista para usar. No se requiere montaje adicional.

5. Operación

- Coloque los ingredientes sobre la tabla.
- Utilice un cuchillo adecuado para cortar los alimentos.
- Para un uso óptimo, corte los alimentos en la dirección adecuada para evitar lesiones y desgastes en la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos ásperos que puedan rayar la superficie.
- Desinfecte la tabla regularmente, especialmente después de usarla con carne cruda.
- Mantenga la tabla alejada de fuentes de calor extremas.
- Almacene en un lugar seco y libre de humedad.

7. Resolución de Problemas

- Superficie Rayada: Si la superficie está rayada, considere reemplazar la tabla para asegurar la seguridad alimentaria.
- Manchas Imborrables: Utilice un quitamanchas aprobado para utensilios de cocina.
- Inestabilidad: Asegúrese de que la superficie esté nivelada y que ningún residuo esté presente debajo de la tabla.

8. Eliminación

- Este producto debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales.
- Verifique las regulaciones locales para la eliminación adecuada de plásticos.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas sobre el producto, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Planche à Découper pour Table de Travail 800 x 600 mm Vert (FKPWT86)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie, offrant une surface robuste, hygienique et durable pour la préparation alimentaire.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour des températures supérieures à 60°C.
- Évitez les chocs violents, car cela pourrait endommager la planche.
- Ne pas utiliser d'outils tranchants excessifs, qui pourraient rayer et altérer la surface.
- Veuillez laver la planche à découper après chaque utilisation pour éviter la contamination.
- Ne pas la soumettre à des produits chimiques durs qui pourraient décolorer ou dégrader le matériau.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 800 x 600 mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Vert
- Résistant à la chaleur : Jusqu'à 60°C
- Utilisation : Conçue pour les préparations alimentaires dans les cuisines professionnelles.

4. Installation et Mise en Place

- Déballez la planche à découper avec précaution et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
- Placez la planche sur une surface de travail plane et stable.
- Assurez-vous que la planche est sécurisée et ne glisse pas lors de l'utilisation.
- Si nécessaire, utilisez un support antidérapant pour plus de stabilité.

5. Fonctionnement

- Utilisez un couteau en acier inoxydable pour une meilleure efficacité.
- Effectuez des mouvements de découpe fluides pour éviter d'endommager la surface.
- Après utilisation, retirez les restes de nourriture pour maintenir la propreté.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge douce pour éviter de rayer la surface.
- Rincez à l'eau claire et laissez sécher à l'air libre.
- Vérifiez régulièrement l'état de la planche et remplacez-la si elle montre des signes d'usure excessive.

7. Dépannage

- Si la planche se déforme, exposez-la à un éclairage modéré pour la ramener à sa forme d'origine.
- En cas de taches tenaces, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour les enlever.
- Si la planche montre des signes de fissure, cessez de l'utiliser immédiatement.

8. Élimination

- Éliminez la planche conformément aux réglementations locales pour le recyclage des plastiques.
- Ne jetez pas la planche à la poubelle habituelle, consultez les points de collecte appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou 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 800 x 600 mm Verde

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio è progettata per un uso professionale in ambienti di cucina e ristorazione. Prodotta con materiali di alta qualità, garantisce sicurezza e praticità nel preparare alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare la tavola da taglio su superfici calde o per calore diretto.
- Tenere lontano da fiamme e oggetti affilati.
- Assicurarsi che la tavola sia pulita e priva di sostanze chimiche nocive prima e dopo l'uso.
- Utilizzare sempre utensili adeguati per prevenire danni alla superficie della tavola.
- Evitare di utilizzare la tavola per alimenti crudi se è stata utilizzata in precedenza per alimenti cotti.
- In caso di danni visibili o rotture, interrompere immediatamente l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Dimensioni: 800 x 600 mm

Colore: Verde

Materiale: Polietilene ad alta densità

Spessore: 20 mm

Certificato per uso alimentare

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola su una superficie piana e robusta.
- Assicurarsi che la tavola sia stabile e non scivoli durante l'uso.
- Non è necessario alcun montaggio aggiuntivo; è pronta all'uso una volta posizionata.

5. Funzionamento

- Usare la tavola da taglio per preparare e tagliare alimenti.
- Per garantire una lunga durata, alternare l'uso di più tavole da taglio per diversi tipi di alimenti (crudi, cotti, vegetali).
- Non utilizzare la tavola da taglio per altri scopi diversi dalla preparazione alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Disinfettare la superficie con una soluzione di acido acetico o una soluzione di cloro.
- Non utilizzare spugne abrasive o materiali che possano graffiare la superficie.
- Asciugare bene la tavola prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola si deforma: Assicurarsi che non venga esposta a fonti di calore diretto e riporla in un luogo fresco.
- Se si notano odori sgradevoli: Lavare a fondo la tavola con acqua calda e sapone, quindi disinfettare.

8. Smaltimento

- Questa tavola da taglio è riciclabile. Contattare le autorità locali per indicazioni su come smaltirla correttamente.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania