

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: FKPWT87

Cutting board for working table - 800 x 700 mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Working Table 800 x 700 mm Green

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Working Table 800 x 700 mm Green. This product is designed for professional kitchen use, providing a durable surface for food preparation. It is suitable for restaurants, catering services, and other food-related businesses.

2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended for use in food preparation only. Do not use it for any other purpose.
- Surface Safety: Ensure the cutting surface is clean and dry before use to prevent slips and cross-contamination.
- Knife Safety: Use appropriate knives suitable for cutting on the board. Avoid using excessively heavy or sharp objects that could damage the board.
- Heat Resistance: Do not expose the cutting board to direct heat or flame. It is not designed to withstand high temperatures.
- Storage: Store the cutting board in a clean, dry environment away from direct sunlight to avoid warping or degradation.
- Regular Inspection: Frequently inspect the cutting board for signs of wear or damage. Discontinue use if any cracks or significant wear are observed.

3. Product Specifications

- Material: Polyethylene
- Dimensions: 800 x 700 mm
- Thickness: 20 mm
- Color: Green
- Weight: 5 kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board and ensure all components are intact.
2. Choose a stable, flat working table or surface that can support the size and weight of the cutting board.
3. Place the cutting board on the working surface ensuring it fits securely without overhang.
4. Ensure that the area is free from any debris or sharp objects that may scratch the board.
5. Secure the cutting board with non-slip mats if necessary to prevent movement during use.

5. Operation

1. Before use, wash the cutting board with warm, soapy water. Rinse thoroughly and allow to dry.
2. Place food items on the cutting board, using appropriate utensils for cutting.
3. After use, scrape any food residue off the surface and clean as described in the cleaning section.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water.
- For tougher stains or bacteria, use a solution of vinegar and water or a solution of bleach diluted with water (1 tablespoon of bleach per gallon of water).
- Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry.
- Do not use abrasive cleaning materials as they can damage the surface.

7. Troubleshooting

- Problem: Cutting board warping.
 - Solution: Ensure proper storage away from heat and sunlight. If warped, attempt to flatten it by placing it under a heavy object for a short period.
- Problem: Scratches or surface damage.
 - Solution: Regularly inspect the surface. If damaged, consider replacing the board to ensure food safety.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the cutting board in accordance with local waste management regulations. Avoid discarding in regular household waste unless permitted. Recycling options may be available for polyethylene materials.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidbrett für Arbeitstisch 800 x 700 mm Grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidbretts für Arbeitstische. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Schneiden, Zubereiten und Anrichten von Lebensmitteln eine sichere und effektive Hilfe zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Benutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorschrift: Nutzen Sie das Schneidbrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck – das Schneiden von Lebensmitteln.
- Benutzungshinweise: Schneiden Sie niemals auf einer unebenen oder instabilen Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett platziert wird, sauber und trocken ist.
- Temperaturbeständigkeit: Setzen Sie das Brett nicht extremen Temperaturschwankungen aus. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Schneidbrett nach jedem Gebrauch gründlich, um Kontaminationen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Brett an einem trockenen, sauberen Ort, wo es nicht beschädigt werden kann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: Schneidbrett
- Abmessungen: 800 x 700 mm
- Farbe: Grün
- Material: Hochwertiger Polyethylen (PE)
- Rutschfest: Ja
- Geeignet für: Professionelle Gastronomie und Küche

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Schneidbrett aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Schäden.
2. Wählen Sie einen stabilen, sauberen Arbeitsplatz in der Küche.
3. Platzieren Sie das Brett auf dem Arbeitstisch. Achten Sie darauf, dass die rutschfeste Unterseite den Tisch nicht beschädigt und das Brett nicht verrutschen kann.
4. Sie sind nun bereit, das Brett für die Zubereitung von Lebensmitteln zu verwenden.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit der Zubereitung, indem Sie die Lebensmittel sicher auf der Oberfläche des Schneidbretts platzieren.
- Verwenden Sie scharfe Messer, um präzise Schnitte zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, dass die Klingen nicht die Oberfläche des Brettes beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidbrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Rückstände zu entfernen.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett rutscht während der Nutzung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Brettes sauber und trocken ist. Verwenden Sie ein rutschfestes Tuch.
- Problem: Der Geruch bleibt nach dem Waschen.
 - Lösung: Waschen Sie das Brett gründlicher und verwenden Sie eine Mischung aus Wasser und Essig zur Desinfektion.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidbrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Brett umweltgerecht entsorgt wird, um den Recyclingprozess zu unterstützen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Snijplank voor Werktafel 800 x 700 mm Groen

1. Algemene informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de gastronomische sector. De plank is vervaardigd uit hoogwaardig materiaal en biedt uitstekende duurzaamheid en hygiëne voor voedselbereiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het gewenste doel.
- Zorg ervoor dat de plank op een vlakke, stabiele ondergrond ligt om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen op andere oppervlakken om snijwonden te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op tekenen van slijtage of beschadiging. Vervang de plank als er scheuren of andere defecten aanwezig zijn.
- Houd de snijplank uit de buurt van open vuur en hittebronnen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 800 x 700 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof

4. Setup en Installatie

- Plaats de snijplank op een schone en droge werktafel.
- Zorg ervoor dat de ondergrond vlak en stabiel is.
- Bevestig de snijplank met antislipmatten indien nodig om beweging tijdens gebruik te voorkomen.

5. Gebruik

- Plaats de ingrediënten die u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik geschikte messen en snijtechnieken om de veiligheid te waarborgen.
- Na gebruik, spoel de plank af om etensresten te verwijderen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank grondig met warm water en zeep na elk gebruik.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Laat de plank aan de lucht drogen voor opslag.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is vervormd.
Oplossing: Vervang de snijplank om veiligheid en functionaliteit te garanderen.
- Probleem: Vervelende geur van de snijplank.
Oplossing: Maak de plank opnieuw grondig schoon en gebruik witte azijn om geur te neutraliseren.

8. Afvoer

- Verantwoordelijk afvoeren van de snijplank volgens de lokale richtlijnen voor afvalbeheer.
- Recycleer waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 800 x 700 mm Verde

1. Información General

La tabla de corte de 800 x 700 mm es un accesorio esencial para cualquier cocina comercial. Diseñada para proporcionar un área de trabajo higiénica y duradera, esta tabla es ideal para preparar alimentos y cumple con las regulaciones de seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Solo se debe utilizar para cortar alimentos y no para fines no alimentarios.
- Condiciones Ambientales: Mantenga la tabla en un ambiente seco y fresco. Evite la exposición prolongada a la luz solar directa.
- Limpieza: Limpie la tabla después de cada uso con agua caliente y un detergente suave. Desinfecte regularmente.
- Uso de Cuchillos: Use cuchillos apropiados y nunca corte en superficies duras que puedan dañar la tabla.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seguro donde no se pueda caer o causar lesiones.
- Daños: Inspeccione la tabla regularmente; no use si presenta grietas o deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 800 x 700 mm
- Color: Verde
- Material: Polipropileno
- Grosor: 20 mm
- Resistente a alta temperatura: hasta 75 grados Celsius
- Apto para lavavajillas: Sí
- Cumple con las normas de seguridad alimentaria de la UE

4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la mesa de trabajo esté limpia y libre de contaminantes antes de colocar la tabla.
- Verifique que esté completamente firme y no se deslice durante el uso.

5. Operación

- Use la tabla para cortar, picar o preparar alimentos.
- Asegúrese de usar cuchillos y utensilios adecuados para no dañar la superficie de la tabla.
- Mantenga la zona de trabajo organizada y libre de residuos para evitar accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave la tabla con agua caliente y detergente suave.
- Para desinfectar, use una solución de agua y vinagre o un desinfectante adecuado para superficies en contacto con alimentos.
- Evite el uso de abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacene la tabla en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- Pregunta: La tabla se deforma.
Respuesta: Asegúrese de que la tabla no esté expuesta a temperaturas extremas. Almacénela en un lugar adecuado.
- Pregunta: La tabla no parece limpiar adecuadamente.
Respuesta: Verifique que está utilizando un detergente apropiado y desinfectante. Considere cambiar su método de limpieza.

8. Eliminación

- La tabla se puede reciclar. Si no se puede reutilizar, consulte las normativas locales para la eliminación correcta de plásticos. No deseche en el medio ambiente.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Planche à Découper GGM Gastro

1. Informations Générales

La planche à découper GGM Gastro est conçue pour une utilisation sur des tables de travail dans les cuisines commerciales. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, elle est durable, hygiénique et facile à utiliser.

2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement sur des surfaces plane et stable.
- Ne jamais utiliser la planche à découper pour des applications autres que celles pour lesquelles elle est conçue.
- Éviter l'utilisation de couteaux ou d'ustensiles métalliques qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Ne pas exposer la planche à découper à des températures extrêmes.
- Veuillez garder hors de portée des enfants sans surveillance.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Dimensions : 800 x 700 mm

Matériau : Polyéthylène haute densité (PEHD)

Couleur : Vert

Poids : [peser selon les spécifications réelles]

Utilisation : Idéal pour la préparation des aliments dans les environnements de cuisine professionnels.

4. Configuration et Installation

- Déballez la planche à découper de son emballage.
- Assurez-vous que la surface sur laquelle elle sera placée est propre et sèche.
- Positionnez la planche à découper sur la table de travail, en s'assurant qu'elle est stable.
- Vérifiez que la planche ne glisse pas pendant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Avant chaque utilisation, nettoyez la planche à découper avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Utilisez un couteau approprié pour couper les aliments sur la planche.
- Veillez à ce que tous les aliments soient coupés selon les normes de sécurité alimentaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage à la main recommandé avec de l'eau chaude et un savon doux.
- Pour une désinfection, utiliser une solution de vinaigre ou un désinfectant alimentaire sur la surface.
- Ne pas passer au lave-vaisselle pour éviter d'endommager le matériau.
- Ranger dans un endroit propre et sec lorsqu'elle n'est pas utilisée.

7. Dépannage

Problème : La planche à découper glisse.

Solution : Utiliser des tapis antidérapants sous la planche ou s'assurer que la surface de la table est propre et sèche.

Problème : Rayures visibles.

Solution : Éviter l'utilisation de couteaux en métal ; privilégier les couteaux en plastique ou en bois.

8. Élimination

- Ne pas jeter dans les ordures ménagères.
- Consultez les règlements locaux sur l'élimination des plastiques.
- Si la planche à découper est endommagée, vérifiez les options de recyclage.

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: Tagliere per Tavolo di Lavoro 800 x 700 mm Verde

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro tagliere per tavolo di lavoro. Questo prodotto è progettato per garantire un'ottima superficie di lavoro per la preparazione e il taglio degli alimenti. Realizzato in materiale di alta qualità, questo tagliere è resistente, facile da pulire e consentirà un utilizzo prolungato nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo per scopi culinari.
- Non utilizzare il tagliere per tagliare materiali diversi dagli alimenti, come plastica o metallo.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore diretto e fiamme.
- Non utilizzare utensili appuntiti che possano danneggiare la superficie del tagliere.
- Pulire il tagliere prima e dopo l'uso per evitare contaminazioni.
- Non lasciare mai il tagliere in immersione nell'acqua per lunghi periodi.
- Ispezionare regolarmente il tagliere per eventuali segni di usura e sostituirlo se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

Dimensioni: 800 x 700 mm

Materiale: Polietilene ad alta densità

Colore: Verde

Spessore: 20 mm

Certificazione: CE

Uso: Ideale per ristoranti, gastronomie e uso domestico

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il tavolo o la superficie di lavoro sia pulito e asciutto.
 - Non è necessaria alcuna installazione speciale; il tagliere è pronto all'uso. Se necessario, utilizzare gommini antiscivolo per una maggiore stabilità.

5. Funzionamento

Posizionare gli ingredienti sul tagliere e utilizzare utensili da cucina appropriati per il taglio. È consigliato alternare l'uso del tagliere per diversi tipi di alimenti per prevenire contaminazioni incrociate.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il tagliere con acqua calda e sapone.
- Per una pulizia profonda, utilizzare una soluzione di aceto e acqua o un disinfettante alimentare compatibile.
- Risciacquare abbondantemente e lasciare asciugare all'aria.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possano graffiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il tagliere ha segni di usura.

Soluzione: Controllare la superficie per fessure o fratture e considerare la sostituzione se il danno è significativo.

Problema: Odores sgradevoli.

Soluzione: Pulire con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio o aceto per eliminare eventuali odori.

8. Smaltimento

Il tagliere è riciclabile. Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del polietilene. Non gettare il prodotto nei normali rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania