



Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: FKPGT108**

**Cutting board for work table - 1000x800mm - White**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Cutting Board for Work Table 1000x800mm

## 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table, model FKPGT108. This product is designed for use in commercial kitchens and food preparation areas to maintain hygiene and efficiency when handling food items.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is designed exclusively for food preparation. Ensure that it is not used for any other purpose.
- Supervision: Always supervise children when they are in or near areas where the cutting board is being used to avoid accidents.
- Cleanliness: Ensure the cutting board is properly cleaned after each use to prevent contamination.
- Equipment: Use appropriate knives and cutting instruments that are intended for use with food.
- Inspection: Regularly inspect the cutting board for any signs of wear or damage. If any damage is found, discontinue use immediately.
- Storage: Store the cutting board in a clean, dry place away from direct sunlight to avoid warping and damage.

## 3. Product Specifications

- Model: FKPGT108
- Dimensions: 1000 x 800 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White
- Weight: 8 kg
- Heat Resistance: Up to 95°C
- Food Safe: Complies with EU food safety regulations

## 4. Setup and Installation

1. Ensure the surface of the work table is clean and dry.
2. Place the cutting board on the desired area of the work table.
3. Ensure that the cutting board is flat and securely positioned before use.
4. If necessary, attach non-slip pads to the bottom corners to prevent movement during use.

## 5. Operation

- Use only food-safe cleaning materials and sanitizers on the cutting board.
- Place food items securely on the cutting board before cutting.
- Maintain a clean workspace by removing any debris or scraps from the cutting board after use.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with hot, soapy water.
- Rinse thoroughly with clean water and let it air dry.
- For deeper cleaning, the board can be sanitized with a food-safe sanitizer.
- Inspect the board periodically for grooves or deep cuts where bacteria could hide. If deep cuts are present, consider replacing the board.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board is slipping during use.
  - Solution: Ensure it is placed on a flat surface. Consider using non-slip pads.
- Issue: Persistent stains or odors.
  - Solution: Use baking soda or vinegar to clean stains. Allow to sit for some time before rinsing.

## 8. Disposal

- This cutting board is recyclable. Please dispose of it in accordance with your local recycling regulations. If damaged, check local disposal guidelines for plastic materials.

## 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and for choosing GGM Gastro.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstische 1000x800mm - FKPGT108

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneidebretts für Arbeitstische FKPGT108. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Vorbereitung von Lebensmitteln in gewerblicher Umgebung zu helfen. Mit der optimalen Größe von 1000x800mm ist es ideal für den Einsatz in Restaurants, Cafés und anderen gastronomischen Betrieben.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche vor jeder Benutzung sauber und trocken ist, um das Risiko von Kontamination zu vermeiden.
- Verwenden Sie scharfe Messer mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Legen Sie das Schneidebrett auf eine stabile, sichere Oberfläche, um ein Verrutschen während der Benutzung zu verhindern.
- Bei Rissen oder Beschädigungen des Schneidebretts, stellen Sie die Benutzung sofort ein und ersetzen Sie das Produkt.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneidebrett für Arbeitstische
- Modellnummer: FKPGT108
- Abmessungen: 1000x800mm
- Material: Polypropylen, lebensmittelecht
- Farbe: Weiß
- Hitze- und kältebeständig
- Rutschfeste Oberfläche

### 4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie das Produkt auf Transportschäden, bevor Sie es verwenden.
- Reinigen Sie das Schneidebrett gründlich mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einem stabilen Tisch oder einer Arbeitsfläche, die trocken und sauber ist.
- Achten Sie darauf, dass das Brett fest und rutschfest steht, um Bewegung während des Schneidens zu verhindern.

### 5. Betrieb

- Verwenden Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln verschiedene Seiten des Brettes, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Schneiden Sie Lebensmittel mit einem scharfen Messer, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Brett gereinigt werden, um Hygiene zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit einem geeigneten Desinfektionsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Beschädigungen oder Risse: Bei sichtbaren Schäden das Produkt sofort außer Betrieb nehmen und ersetzen.
- Rutschende Oberfläche: Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen und glatten Fläche liegt.
- Unangenehme Gerüche: Reinigen und desinfizieren Sie das Brett gründlich.

### 8. Entsorgung

- Das Produkt sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle entsorgt werden.
- Entsorgen Sie es nicht im normalen Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer entsprechenden Recyclingstelle.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 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 Einsatz des Schneidebretts FKPGT108.

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1000x800mm

### 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de snijplank voor werktafel 1000x800mm. Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een veilige en duurzame oplossing voor al uw snijwerkzaamheden in de keuken. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest voor optimaal gebruik en onderhoud van het product.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor het beoogde doel: Deze snijplank is alleen geschikt voor het snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Stabiliteit: Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond wordt geplaatst om ongelukken te voorkomen.
- Snij-instrumenten: Gebruik altijd scherpe messen. Dit helpt om ongelukken en beschadiging van de snijplank te minimaliseren.
- Reiniging: Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Opslag: Bewaar de snijplank op een droge en schone plek, uit de buurt van directe zonnestralen en verhitting.
- Controleer regelmatig: Controleer de snijplank op tekenen van slijtage. Vervang de snijplank indien er schade of scheuren zichtbaar zijn.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1000x800mm
- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Wit
- Gewicht: 9 kg
- Technische data:
  - Strakkerheidsniveau: Anti-slip
  - Temperature Resistance: Tot 90°C
  - Maximale belasting: 150 kg

### 4. Installatie en Setup

1. Plaats de snijplank op een geschikte werktafel: Zorg ervoor dat het oppervlak schoon en droog is.
2. Controleer de stabiliteit: Voordat u de snijplank gebruikt, controleer of deze stevig ligt en niet kan verschuiven.
3. Bevestig de snijplank indien nodig: Gebruik anti-slipmatten onder de snijplank wanneer deze wordt gebruikt in een drukke omgeving.

### 5. Bediening

- Plaats de ingrediënten die u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes voor het snijden om een efficiënt resultaat te behalen.
- Snij in een gecontroleerde beweging om ongelukken te voorkomen.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik: Spoel de snijplank af met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Desinfectie: Gebruik een veilige desinfecterende oplossing om de plank te desinfecteren.
- Afvoer: Laat de snijplank aan de lucht drogen of droog het met een schone doek.

### 7. Probleemoplossing

- Kras of beschadiging zichtbaar?: Vervang de snijplank om hygiënische redenen.
- Bezorgdheid over geur of vlekken?: Reinig de snijplank met een mengsel van azijn en water en laat het een paar minuten inwerken.

### 8. Afvoer

Wanneer de snijplank aan het einde van zijn levensduur is, gooi deze dan weg volgens de lokale regels voor kunststof recycling. Zorg ervoor dat deze niet in de gewone afvalbak gaat, tenzij dit toegestaan is in uw gebied.

### 9. Contactgegevens

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel snijplezier!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1000x800mm Blanca FKPGT108

## 1. Información General

Gracias por adquirir la Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo FKPGT108. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una superficie segura y eficiente para el corte de alimentos, cumpliendo con las normativas de seguridad alimentaria.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado exclusivamente para el uso profesional en entornos culinarios.
- Asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia y seca antes de su uso.
- No utilice utensilios afilados que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños y mascotas.
- Almacene la tabla en un lugar seco y fresco para evitar el crecimiento de bacterias.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1000 x 800 mm
- Color: Blanco
- Material: Polietileno
- Espesor: 20 mm
- Uso: Ideal para cortar y preparar alimentos
- Características: Resistente a cortes, fácil de limpiar y antibacteriana.

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la tabla esté nivelada para evitar deslizamientos.
- Si utiliza la tabla en una mesa de trabajo, asegúrese de que quede colocada de forma que no sobresalga y no interfiera con otras tareas.
- Verifique regularmente la superficie de la tabla para detectar signos de desgaste.

## 5. Operación

- Utilice siempre utensilios apropiados para el corte en la tabla.
- Realice cortes por secciones para mayor control y seguridad.
- Limpie la tabla inmediatamente después de su uso para evitar la contaminación cruzada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, utilice soluciones adecuadas de cloro o vinagre.
- Se recomienda no usar estropajos abrasivos para evitar rayones.
- Almacene en posición vertical o apilé con espacio suficiente para la circulación del aire.

## 7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta manchas persistentes, intente frotar con bicarbonato de sodio y agua.
- Para olores desagradables, limpie con una solución de agua y limón.
- Si se notan daños severos, considere reemplazar la tabla.

## 8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Consulte las normativas locales para su correcta disposición.
- Evite dejar el producto en lugares no autorizados o en la vía pública.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel Produit : Planche à Découper pour Table de Travail 1000x800mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Planche à Découper pour Table de Travail de dimensions 1000x800mm. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus élevées de sécurité et de performance. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Cette planche à découper est destinée à un usage commercial ou domestique pour la préparation des aliments.
- Surface de Découpe : Utilisez uniquement des couteaux appropriés et évitez les coupures trop profondes qui pourraient endommager la surface.
- État de la Planche : Inspectez régulièrement la planche pour détecter les signes d'usure ou de fissures. Remplacez-la si nécessaire.
- Récupération : Ne placez jamais la planche près de surfaces chaudes ou sous une exposition prolongée au soleil.
- Hygiène : Lavez la planche à découper avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Consignes d'urgence : En cas d'accident ou de blessure, demandez l'aide d'un professionnel.

## 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions: 1000 x 800 mm
- Matériau: Polyéthylène haute densité (HDPE)
- Coloris: Blanc
- Résistance: Parfaitement résistant aux taches et aux chocs
- Certification: Conforme aux normes de sécurité alimentaire
- Poids: 20 kg

## 4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez un plan de travail stable et propre pour poser la planche à découper.
2. Fixation : S'assurer que la planche ne glisse pas en la plaçant contre un mur ou en utilisant des patins antidérapants si nécessaire.
3. Vérification : Avant de commencer à l'utiliser, assurez-vous que la surface est propre et exempte de débris.

## 5. Opération

- Avant de couper, assurez-vous que la planche est correctement placée et nettoyée.
- Utilisez des couteaux appropriés pour chaque type de nourriture.
- Ne chargez pas excessivement la planche pour éviter qu'elle ne se déforme.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour une désinfection supplémentaire, utilisez une solution d'eau de javel diluée.
- Rincez abondamment à l'eau claire et laissez sécher à l'air libre.

## 7. Dépannage

- Problème : La planche se fissure  
Solution : Remplacez immédiatement la planche.
- Problème : La planche dégage une odeur désagréable  
Solution : Nettoyez complètement la planche avec un mélange de vinaigre et d'eau.
- Problème : Les aliments collent à la surface  
Solution : Utilisez de l'huile végétale pour assouplir la surface avant de couper.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à la poubelle. Recyclez-la conformément aux règlements locaux en matière de plastique.
- Si elle est trop usée, déposez-la dans un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance et bon usage de notre planche à découper!

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo da lavoro 1000x800mm presenta un design robusto e durevole, realizzata in materiale plastico di alta qualità. È ideale per l'uso commerciale e domestico, progettata per gestire gli alimenti in modo sicuro e igienico.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che la tavola da taglio sia posizionata su una superficie stabile e piana prima dell'uso.
- Evitare di utilizzare la tavola per scopi diversi da quelli previsti, come il taglio di materiali non alimentari.
- Non utilizzare coltelli o utensili taglienti che possano danneggiare la superficie della tavola.
- In caso di graffi o danni evidenti sulla tavola, interrompere l'uso immediatamente e contattare il rivenditore.
- Pulire la tavola da taglio con detergenti appropriati e risciacquare abbondantemente prima e dopo ogni uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1000x800mm
- Materiale: Plastica adatta per uso alimentare
- Colore: Bianco
- Resistente a temperature elevate
- Superficie antiscivolo per una maggiore stabilità

### 4. Installazione e Configurazione

- Scegliere una superficie di lavoro pulita e piana per posizionare la tavola da taglio.
- Assicurarsi che la tavola sia stabile e non presenti imperfezioni.
- Se necessario, utilizzare un panno umido per pulire la superficie prima di collocare la tavola.
- Posizionare la tavola in modo che sia facilmente accessibile e non ostacoli il movimento mentre si cucina.

### 5. Operazione

- Utilizzare utensili da cucina affilati e adatti per tagliare gli alimenti.
- Alternare le aree di taglio per evitare contaminazioni incrociate.
- Dopo aver terminato l'uso, rimuovere eventuali residui di cibo dalla superficie.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente la tavola con un panno pulito prima di riporla.
- Ispezionare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta crepe o detriti, interrompere l'uso e valutare se sostituirla.
- In caso di odori persistenti, pulire con una soluzione di aceto e acqua.
- Se la superficie è appiccicosa, assicurarsi che sia completamente asciutta e pulita.

### 8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'ambiente; riciclare dove possibile.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania