

# ggmgastro

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

## SKU: FKPGT147

### Cutting board for work table - 1400x700mm - white



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Cutting Board for Work Table 1400x700mm White

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Work Table 1400x700mm White. This durable and versatile cutting board is designed to enhance your food preparation processes while ensuring safety and hygiene in your workspace.

### 2. Safety Information

- Always place the cutting board on a flat, stable surface before use to prevent slipping.
- Do not use knives or sharp utensils that may damage the board.
- Wash hands before and after handling food and the cutting board.
- Do not expose the cutting board to extreme temperatures; avoid placing hot pots or pans directly on the surface.
- For use with food only; do not use for non-food-related tasks.
- Inspect the cutting board regularly for any signs of wear, damage, or defects. Do not use if damaged.
- Follow proper food safety guidelines to prevent cross-contamination.

### 3. Product Specifications

- Product Dimensions: 1400mm x 700mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White
- Thickness: 20mm
- Weight: 20kg
- Suitable for: Commercial and residential kitchens

### 4. Setup and Installation

- Unbox the cutting board and inspect for any visible damage.
- Place the cutting board on a stable and clean work table, ensuring it is positioned flat and secure.
- Make sure the work surface underneath is clean to maintain hygiene and to prevent contamination.
- Note: No additional installation is required; the cutting board is ready for immediate use.

### 5. Operation

- Use the cutting board for various food preparation tasks such as chopping, slicing, and dicing.
- Always use appropriate cutting utensils; plastic or wood knives are recommended to avoid damaging the surface.
- After use, remove any food residues promptly to maintain cleanliness.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm water and mild dish soap.
- For stubborn stains or odors, use a diluted solution of vinegar or baking soda.
- Rinse thoroughly with clean water and pat dry with a clean towel.
- Do not machine wash or expose to a dishwasher, as this may warp the board.
- Store the cutting board in a dry place, away from direct sunlight or heat sources.

### 7. Troubleshooting

- If your cutting board shows signs of warping or excessive wear, stop using it immediately.
- For any persistent stains, refer to the cleaning instructions for alternative cleaning solutions.
- If the cutting board is not stable, ensure it is placed on a level surface.

### 8. Disposal

- When disposing of the cutting board, check local regulations regarding plastic waste and recycling.
- If the cutting board is no longer usable, please dispose of it in accordance with your local waste management guidelines.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstische 1400x700mm - Weiß (FKPGT147)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett für Arbeitstische entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine praktische und hygienische Oberfläche für die Lebensmittelzubereitung in Ihrer Gastronomie zu bieten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Brettes nicht beschädigt ist, bevor Sie damit arbeiten. Ein beschädigtes Brett kann zur Kontamination von Lebensmitteln führen.
- Halten Sie das Brett von heißen Oberflächen fern, um Verformungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um die Ansammlung von Bakterien und Schmutz zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden scharfe Messer mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Schneidebrett für Arbeitstische
- Abmessungen: 1400mm x 700mm
- Farbe: Weiß
- Material: Polypropylen
- Gewicht: 20 kg
- Lebensmittelecht: Ja
- Hitzebeständig: Bis zu 120°C
- Rutschfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, sauberen Arbeitsplatz für die Installation des Schneidebretts.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Brett platziert wird, eben und rutschfest ist.
3. Reinigen Sie die Unterseite des Brettes und die Oberfläche des Arbeitstisches vor der Installation gründlich.
4. Platzieren Sie das Schneidebrett auf der gewählten Arbeitsfläche.
5. Bei Bedarf sichern Sie das Brett mit rutschfesten Unterlagen, um ein Verrutschen während der Benutzung zu vermeiden.

## 5. Betrieb

Verwenden Sie das Schneidebrett als ein Standard-Schneidewerkzeug. Anweisungen zur Verwendung:

1. Legen Sie die Zutaten, die Sie schneiden möchten, auf die Mitte des Brettes.
2. Verwenden Sie ein scharfes Messer, um die Lebensmittel in die gewünschte Größe oder Form zu schneiden.
3. Reinigen Sie das Brett nach dem Gebrauch sofort.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Für eine gründlichere Reinigung kann das Brett in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

## 7. Fehlersuche

Falls das Schneidebrett:

- Rutschig erscheint: Überprüfen Sie die Sauberkeit der Unterseite und der Arbeitsfläche. Fügen Sie bei Bedarf rutschfeste Unterlagen hinzu.
- Verformt oder beschädigt ist: Stellen Sie sicher, dass es von Hitzequellen ferngehalten wird und keine schweren Gegenstände darauf gelagert werden.

## 8. Entsorgung

Das Schneidebrett besteht aus Polypropylen und kann gemäß den lokalen Vorschriften entsorgt werden. Bitte recyceln Sie das Produkt, wenn möglich.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1400x700mm Wit (FKPGT147)

## 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voedselverwerking. Gemaakt van hoogwaardig kunststof, biedt de plank een veilige en hygiënische werkomgeving voor het snijden en voorbereiden van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de bedoelde toepassing.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond wordt geplaatst.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade. Vervang de snijplank indien nodig.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.
- Houd de snijplank uit de buurt van open vuur en hittebronnen.

## 3. Product specificaties

- Afmetingen: 1400 x 700 mm
- Materiaal: Kunststof
- Kleurbereik: Wit
- Gewicht: 10 kg
- Temperatuurbestendigheid: Tot 90°C
- Geschikt voor gebruik in de vaatwasser: Ja

## 4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de snijplank op een vlakke en stabiele werktafel.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is voordat u de plank plaatst.
3. Controleer of de snijplank stevig ligt en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
4. Voer een controle uit op eventuele onregelmatigheden die de veiligheid in gevaar kunnen brengen.

## 5. Bedieningsinstructies

- Gebruik een geschikt mes voor het snijden op de snijplank.
- Snijd voedselstukken met een gelijkmatige druk om te voorkomen dat de snijplank verschuift.
- Vermijd het snijden van bevroren of zeer harde items die de snijplank kunnen beschadigen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met heet water en zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Voor een grondige reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden geplaatst.
- Droog de snijplank volledig af voor opslag.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.  
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak is en zorg voor een stevige ondergrond.
- Probleem: Snijplank vertoont krassen of beschadigingen.  
Oplossing: Vervang de snijplank bij blijvende schade of diepe krassen.

## 8. Afvoer

Volg lokale regelgeving voor afvalverwerking. De snijplank kan als kunststof afval worden afgevoerd. Zorg ervoor dat de plank goed gerecycled wordt indien mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: [info@gmgastro.com](mailto: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 1400x700mm Blanca

## 1. Información General

La Tabla de Corte para Mesa de Trabajo es un producto diseñado para facilitar la preparación de alimentos en entornos profesionales y domésticos. Su construcción robusta y superficie plana permite un corte seguro y eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la tabla solo para la preparación de alimentos. No la utilice para cortar materiales no alimentarios.
- Superficie deslizante: Asegúrese de que la tabla esté colocada sobre una superficie estable para evitar deslizamientos durante el uso.
- Cuchillos afilados: Siempre utilice utensilios de cocina afilados para un mejor rendimiento, evitando el uso de utensilios dañados que puedan comprometer la seguridad.
- Limpieza: Mantenga la tabla limpia antes y después de cada uso. Utilice jabones suaves y evite productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacenamiento: Almacene la tabla en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400mm x 700mm
- Material: Plástico de alta calidad y resistente
- Color: Blanco
- Aplicación: Ideal para uso en cocinas comerciales o profesionales

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la tabla de su embalaje y verifique que no presente daños.
2. Coloque la tabla sobre una superficie plana y resistente.
3. Asegúrese de que su superficie de apoyo esté limpia y seca.
4. Si es necesario, utilice almohadillas antideslizantes para mayor estabilidad.

## 5. Operación

- Coloque los ingredientes a cortar en la superficie de la tabla.
- Utilice cuchillos o utensilios de cocina adecuados para el tipo de alimento.
- Cierre cualquier recipiente o alimentos que no utilizará para evitar contaminación cruzada.
- Realice cortes precisos y mantenga la concentración durante el proceso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave la tabla con agua caliente y jabón.
- Enjuague bien y deje secar al aire.
- Para eliminar olores persistentes, una solución de agua y vinagre puede ser eficaz.
- Evite el uso de estropajos abrasivos para no dañar la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- La tabla se desliza: Asegúrese de que la superficie esté completamente plana y seca, o utilice almohadillas antideslizantes.
- Marcas o cortes visibles: Esto es normal tras el uso, pero evite utensilios dañados para minimizar el daño.
- Olores persistentes: Limpie con una solución de agua y vinagre, y asegúrese de secar completamente la tabla.

## 8. Desecho

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, por favor deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de plásticos. No arroje el producto en la basura ordinaria.

## 9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, puede contactarnos:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail 1400x700mm (FKPGT147). Ce produit est conçu pour répondre aux normes de sécurité et d'hygiène les plus élevées, vous offrant une surface de travail résistante et facile à nettoyer pour toutes vos tâches de préparation des aliments.

### Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la planche à découper pour les applications recommandées. Évitez de couper des aliments durs qui pourraient endommager la surface.
- Surfaces antidérapantes : Assurez-vous que la planche est placée sur une surface stable et plane pour éviter les glissades pendant l'utilisation.
- Matériaux de qualité alimentaire : Fabriqué à partir de matériaux conformes aux réglementations de sécurité alimentaire. Évitez le contact avec des produits chimiques corrosifs.
- Nettoyage : Nettoyez immédiatement après utilisation pour éviter la contamination croisée. Ne pas laisser des résidus alimentaires sur la surface.
- Stockage : Conservez la planche à découper dans un endroit sec et propre, à l'abri de l'humidité.
- Surveillance des enfants : Ne laissez jamais les enfants utiliser la planche à découper sans supervision adulte.

### Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1400 mm x 700 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Poids : 10 kg
- Couleur : Blanc
- Certifications : Conforme aux normes européennes de sécurité alimentaire

### Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et solide pour votre table de travail. Assurez-vous qu'il est à une hauteur confortable pour un usage prolongé.
2. Fixation : Placez la planche à découper sur la table de travail. Si nécessaire, utilisez des supports pour maintenir la planche en place afin d'éviter les mouvements indésirables.
3. Vérification : Assurez-vous que la planche est sécurisée et plane avant de commencer à l'utiliser.

### Fonctionnement

Pour une utilisation efficace de la planche à découper :

1. Placez les aliments que vous souhaitez préparer sur la planche.
2. Utilisez des couteaux appropriés pour couper, hacher ou trancher les aliments.
3. Après utilisation, nettoyez soigneusement la planche.

### Nettoyage et Entretien

1. Lavage à la main : Lavez la planche avec de l'eau chaude et du savon. Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
2. Désinfection : Utilisez une solution désinfectante conforme aux normes de sécurité alimentaire après chaque utilisation.
3. Séchage : Laissez la planche sécher à l'air libre ou essuyez-la avec un chiffon propre.
4. Contrôle régulier : Inspectez régulièrement la planche pour détecter des signes d'usure ou des dommages.

### Dépannage

- Dommages visibles : Si la planche est fissurée ou présente des éclats, stoppez son utilisation et remplacez-la.
- Difficulté à nettoyer : Si des taches persistent, utilisez un nettoyant plus fort conforme aux réglementations alimentaires ou remplacez-la.

### Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination des déchets plastiques. La planche à découper peut être recyclée si elle est en bon état.

### Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

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

- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans nos produits.



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Tavola da Taglio 1400x700mm Bianco

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Tavola da Taglio 1400x700mm Bianco. Questo prodotto è progettato per fornire una superficie di lavoro durevole e igienica per la preparazione degli alimenti. Realizzato in materiali di alta qualità, è ideale per ambienti commerciali e domestici.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per la preparazione degli alimenti. Non utilizzare per scopi diversi.
- Assicurarsi che la superficie della tavola sia pulita e asciutta prima di ogni utilizzo.
- Evitare di utilizzare coltelli e utensili taglienti che possano danneggiare la superficie.
- Non esporre la tavola a temperature estreme o fonti di calore diretto.
- In caso di crepe o danni visibili, interrompere l'uso e sostituire il prodotto.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400 x 700 mm
- Colore: Bianco
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Spessore: 20 mm
- Peso: 10 kg
- Resistente a sostanze chimiche e urti
- Superficie liscia per una facile pulizia

### 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabilisci.
- Assicurarsi che la tavola sia collocata in un'area ben ventilata e lontana da fonti di calore.
- Non è necessaria alcuna assemblaggio; la tavola è pronta per l'uso fin da subito.

### 5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio in un'area di lavoro pronta e pulita.
- Scegliere gli utensili appropriati per la preparazione degli alimenti.
- Dopo l'uso, pulire la tavola con un detergente neutro e risciacquare con acqua.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia profonda, utilizzare una soluzione di acqua e aceto o un detergente non abrasivo.
- Asciugare completamente la tavola dopo il lavaggio.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di scheggiature o graffi, controllare se ci sono pertugi pericolosi. Se sì, sostituire la tavola.
- Se la superficie sembra ingiallita o scolorita, evitare sostanze chimiche aggressive e pulire con una soluzione delicata.

### 8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile. Si prega di smaltire in conformità alle normative locali riguardanti i materiali plastici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattateci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania