

# 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: FKPGT157

### Cutting board for work table - 1500x700mm - white



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Work Table 1500x700mm White

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Cutting Board for Work Table 1500x700mm White. This high-quality cutting board is designed for professional kitchens and food preparation environments, ensuring durability and hygiene.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended solely for food preparation. Using it for other purposes may compromise its integrity and safety.
- Cleaning: Thoroughly clean the cutting board after each use to prevent cross-contamination. Use food-safe detergents and sanitize regularly.
- Avoid Heat: Do not expose the cutting board to high temperatures or place it near hot surfaces, as this may cause warping or damage.
- Sharp Objects: Exercise caution when using sharp knives and utensils. Keep a safe distance from the cutting edge to prevent injury.
- Storage: Store the cutting board in a dry, clean place, away from direct sunlight and moisture to maintain its quality.

## 3. Product Specifications

- Model: FKPGT157
- Dimensions: 1500 x 700 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White
- Weight: 14.5 kg
- Temperature Resistance: Up to 80°C
- Surface Texture: Non-slip, easy to clean

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cutting board from the packaging. Inspect for damages or defects.
2. Placement: Choose a clean, flat work table to place the cutting board. Ensure the surface is stable and free from sharp objects to avoid damage.
3. Securing: For enhanced stability, use non-slip mats or pads underneath the cutting board if needed. Ensure it does not slide during use.

## 5. Operation

- Place the cutting board on the chosen work table.
- Use suitable cutting utensils to prepare food.
- Apply even pressure when chopping or slicing.
- Alternate between different food types to prevent cross-contamination on the same board.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the cutting board with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and allow it to air dry completely.
- For deep cleaning, use a food-safe sanitizer.
- Regularly check for any scratches or grooves that may harbor bacteria and replace the board if necessary.

## 7. Troubleshooting

- Warping: If the board warps, ensure it is stored flat and away from heat sources.
- Stains and Odors: For stubborn stains or odors, use a baking soda paste or vinegar solution. Rinse thoroughly after treatment.
- Cracks or Damage: Replace the cutting board if there are any cracks or significant wear and tear.

## 8. Disposal

When the cutting board reaches the end of its life cycle, dispose of it responsibly. Check local regulations for plastic disposal, as it is recyclable in many areas.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Cutting Board for your food preparation needs. We hope you enjoy its quality and functionality!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstisch 1500x700mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Schneideplatte für Arbeitstisch 1500x700mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Küchenarbeiten zu erleichtern und höchste Hygienestandards zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Schneideplatte ist ausschließlich für die Verwendung in Innenräumen konzipiert.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Platte auf einer stabilen Oberfläche platziert wird, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.
- Temperatur: Vermeiden Sie extreme Temperaturen und direkte Sonneneinstrahlung, um eine Verformung des Materials zu verhindern.
- Reinigung: Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Schneideplatte an einem trockenen und kühlen Ort.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneideplatte für Arbeitstisch
- Abmessungen: 1500x700mm
- Material: hochdichtes Polyethylen
- Farbe: Weiß
- Einsatzbereich: Gewerbliche Küche
- Hergestellt in: Deutschland

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch sauber und stabil ist.
2. Positionierung: Platzieren Sie die Schneideplatte zentriert auf dem Arbeitstisch.
3. Befestigung: Es ist nicht notwendig, die Platte zu befestigen, sie sollte stabil aufliegen.
4. Test: Überprüfen Sie, ob die Platte sicher auf dem Tisch steht und nicht wackelt.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie die Schneideplatte zum Schneiden, Hacken und Zubereiten von Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, die entsprechende Seite der Platte für das Schneiden von rohen und gekochten Lebensmitteln zu verwenden, um Kontaminationen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie die Platte nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie gründlich ab und lassen Sie die Platte an der Luft trocknen.
- Für stärkere Verschmutzungen können Sie eine Lösung aus Essig und Wasser verwenden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Rutschende Platte
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Unterseite der Platte sauber ist. Eine rutschfeste Unterlage kann ebenfalls helfen.
- Problem: Flecken oder Gerüche
  - Lösung: Verwenden Sie Essig oder Zitronensaft, um Flecken zu entfernen. Regelmäßige Reinigung hilft, Gerüche vorzubeugen.

## 8. Entsorgung

Dieses Produkt kann durch den regulären Abfall entsorgt werden. Bitte beachten Sie dabei die örtlichen Vorschriften zur Abfalltrennung und -entsorgung.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

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

# NL NEDERLANDS

## Handleiding voor Snijplank voor Werktafel 1500x700mm Wit

### 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voedselverwerking. Met een afmeting van 1500x700mm biedt deze plank een ruime werkomgeving voor het bereiden en verwerken van voedingsmiddelen. Gemaakt van hoogwaardig, duurzaam materiaal dat bestand is tegen slijtage en eenvoudig schoon te maken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor zijn beoogde doel, namelijk het voorbereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond staat om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd gebruik met scherpe voorwerpen op een beschadigde snijplank om letsel of schade aan de plank te voorkomen.
- Reinig de snijplank grondig na gebruik, vooral na het verwerken van rauw vlees of vis, om kruisbesmetting te voorkomen.
- Laat de plank niet in direct zonlicht staan om vervorming of verkleuring te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1500mm x 700mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Gewicht: 30 kg
- Kleur: Wit
- Temperatuurweerstand: Tot 100°C
- Voedselveilig: Ja
- Leeftijd: Geschikt voor professioneel gebruik

### 4. Installatie en Opstelling

1. Kies een vlakke, stabiele ondergrond voor de snijplank.
2. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en vrij van obstakels is.
3. Plaats de snijplank op de gewenste locatie.
4. Zorg ervoor dat de plank stevig is en niet wiebelt.
5. Indien nodig, gebruik antislipmatten onder de plank voor extra stabiliteit.

### 5. Gebruik

- Gebruik een scherp mes om het snijden te vergemakkelijken zonder de snijplank te beschadigen.
- Voor optimale resultaten kunt u de plank regelmatig omdraaien om slijtage gelijkmatig te verdelen.
- Houd voedsel en gereedschap georganiseerd tijdens het gebruik om de efficiëntie te verhogen.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zoapy water en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Steriliseer de plank regelmatig, vooral na het gebruik met rauw vlees of vis.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Plank is kromgetrokken: Zorg ervoor dat de snijplank niet in direct zonlicht of bij hoge temperaturen is opgeslagen.
- Schoonmaakproblemen: Gebruik geen schurende middelen; probeer een oplossing van azijn en water voor hardnekkige vlekken.
- Krasjes op het oppervlak: Dit is normaal bij gebruik; echter, u kunt het oppervlak licht schuren met een fijn schuurpapier om krassen te verminderen.

### 8. Afvoer

- In overeenstemming met de lokale voorschriften, moet de snijplank worden afgevoerd als gewoon huishoudelijk afval.
- Zorg ervoor dat de plank volledig gereinigd is voordat u deze weggooit.

### 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1500x700mm

## 1. Información General

Gracias por elegir nuestra Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un área de trabajo segura y eficiente en la preparación de alimentos. Su construcción de alta calidad asegura durabilidad y resistencia.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para el corte y preparación de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Superficies Limpias: Asegúrese de que la tabla esté siempre limpia antes de usarla para evitar la contaminación de los alimentos.
- Manejo: Levante la tabla de cortar con ambas manos para evitar lesiones. No la deje caer.
- Temperaturas Extremas: No exponga la tabla a temperaturas extremas o fuentes de calor directas, ya que esto puede dañarla.
- Cuidado con Cortes: Utilice cuchillos y utensilios apropiados para evitar daños a la superficie de la tabla y lesiones personales.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1500mm x 700mm
- Color: Blanco
- Material: Plástico de alta densidad
- Resistente a manchas y olores
- Superficie antideslizante
- Apto para uso con alimentos

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla de cortar en una superficie de trabajo plana y estable.
- Asegúrese de que no haya objetos sueltos o peligrosos alrededor de la zona de trabajo.
- Verifique que la tabla esté en una posición que permita un fácil acceso y manejo.
- No es necesario ensamblaje adicional, la tabla está lista para usar.

## 5. Operación

- Para comenzar a usar la tabla, simplemente colóquela en su superficie de trabajo.
- Utilice cuchillos y utensilios adecuados para la preparación de alimentos.
- Cambie de área de corte si se utiliza para diferentes tipos de alimentos para prevenir la contaminación cruzada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de cortar con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Para desinfectar, use una solución de vinagre o una mezcla de agua y lejía (1 parte de lejía en 10 partes de agua).
- Seque completamente antes de almacenar.

## 7. Solución de Problemas

- La superficie muestra marcas: Utilice un rascador de plástico para suavizar las marcas.
- Olores persistentes: Limpie con una solución de bicarbonato de sodio y agua.
- Dificultad en la limpieza: Asegúrese de usar productos de limpieza adecuados y una esponja suave.

## 8. Eliminación

- A la hora de desechar la tabla de cortar, recíclela si es posible.
- Consulte las regulaciones locales de residuos sobre la eliminación de plásticos.
- No arroje el producto en espacios naturales o vías públicas.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, por favor comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute utilizando nuestra Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Planche à découper pour table de travail 1500x700mm - Blanc

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour un usage professionnel, offrant une surface durable et hygiénique pour la préparation des aliments.

## 2. Informations de sécurité

- Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation de la planche à découper.
- Ne pas utiliser la planche à découper pour des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Évitez d'exposer la planche à découper à des températures extrêmes ou à des produits chimiques agressifs.
- Assurez-vous que la surface sur laquelle la planche est posée est stable et sécurisée pour éviter tout glissement.
- Inspectez toujours la planche avant chaque usage. Ne pas utiliser si des fissures, éclats ou autres dommages sont présents.
- Nettoyez régulièrement la planche pour éviter les risques de contamination alimentaire.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

Dimensions : 1500 x 700 mm

Matériau : Polyéthylène haute densité

Couleur : Blanc

Résistant aux chocs et aux rayures

Conforme aux normes de sécurité alimentaire

Facile à nettoyer et à désinfecter

## 4. Installation et mise en place

- Retirez la planche à découper de son emballage et inspectez-la pour des dommages éventuels.
- Placez la planche sur une surface de travail stable et plane.
- Assurez-vous que la planche est bien en place et ne glisse pas.
- Si nécessaire, utiliser des cales ou des dispositifs antidérapants pour stabiliser la planche pendant l'utilisation.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour couper, hacher ou trancher des aliments.
- Changez de côté la planche si nécessaire pour éviter la contamination croisée.
- Respectez les bonnes pratiques d'hygiène lors de la manipulation des aliments et nettoyez la surface après usage.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour une désinfection approfondie, utilisez une solution désinfectante appropriée et rincez abondamment.
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement l'état de la planche et remplacez-la en cas de dégradations.

## 7. Dépannage

- Si la planche semble glissante, vérifiez sa surface et assurez-vous qu'elle est propre.
- En cas d'odeur persistante, désinfectez la planche et laissez-la sécher complètement.
- Pour toute autre question ou problème, veuillez consulter le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Recyclez selon les réglementations locales concernant les plastiques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto: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 1500x700mm Bianco (FKPGT157)

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 1500x700mm Bianco. Questo prodotto è progettato per offrire un'area di lavoro sicura e igienica per la preparazione degli alimenti, garantendo una lunga durata e resistenza.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi che la tavola da taglio sia posizionata su una superficie stabile per evitare scivolamenti durante l'uso.
- Utilizzare sempre coltelli affilati per un taglio efficace, evitando sforzi eccessivi che potrebbero causare lesioni.
- Non esporre la tavola da taglio a temperature estreme, poiché potrebbe deformarsi.
- Pulire accuratamente la tavola dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni alimentari.
- Evitare di utilizzare prodotti chimici aggressivi durante la pulizia per garantire la durata del prodotto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1500x700mm
- Colore: Bianco
- Materiale: HDPE (Polietilene ad Alta Densità)
- Resistente agli urti e alle abrasioni
- Conforme agli standard di sicurezza alimentare
- Facile da pulire e disinfettare

## 4. Installazione e Configurazione

1. Verificare che la tavola da taglio non abbia difetti visivi.
2. Posizionare la tavola su un tavolo di lavoro o superficie stabile.
3. Assicurarsi che la superficie sia livellata e priva di umidità.
4. Evitare posizionamenti vicino a fonti di calore o luce diretta del sole.
5. Fissare eventualmente la tavola con clip o supporti di sicurezza se necessario.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola per tagliare, affettare, e preparare gli alimenti.
- Si consiglia di utilizzare diversi coltelli per differenti tipi di alimento (carne, vegetali, pane) per ridurre il rischio di contaminazione incrociata.
- Durante l'uso, esercitare una pressione uniforme per ottenere risultati migliori.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, sciacquare la tavola con acqua calda e sapone.
- Per disinfettare, utilizzare una soluzione a base di aceto o alcool alimentare.
- Non utilizzare spugnette abrasive o pagliette per evitare graffi.
- Conservare la tavola in un luogo asciutto e ben ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola da taglio presenta deformazioni: verificare la superficie di supporto; evitare il calore diretto.
- In caso di macchie persistenti: provare a trattare con bicarbonato di sodio mescolato con acqua per formare una pasta.
- Se si notano crepe o danni, interrompere l'uso e contattare il fornitore.

## 8. Smaltimento

- Quando la tavola da taglio non è più utilizzabile, smaltire il prodotto secondo le normative locali per la plastica.
- Non gettare il prodotto fra i rifiuti ordinari, ma portarlo presso centri di raccolta per il riciclo.

## 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