

# 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: FKPGT158

### Cutting board for work table - 1500x800mm - White



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Cutting Board for Work Table 1500x800mm - White

### 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table 1500x800mm. This product is designed for heavy-duty use in kitchens and food preparation areas. Manufactured from high-quality, durable materials, this cutting board provides a safe and hygienic surface for food preparation.

### 2. Safety Information

- Ensure the cutting board is placed on a stable, flat surface before use to prevent slips and accidents.
- Always use a suitable knife for cutting to avoid damaging the surface and risk of injury.
- Do not use the cutting board for purposes other than food preparation.
- Keep the cutting board away from heat sources to prevent warping or melting.
- Inspect the cutting board regularly for any signs of damage or wear. Do not use if damaged.
- Clean the cutting board thoroughly after each use to prevent cross-contamination.
- Store the cutting board in a dry place to avoid moisture buildup and potential mold growth.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 1500 x 800 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: White
- Compliance: Meets EU Food Safety Standards
- Weight: X kg (specific weight to be confirmed)
- Features: Non-porous, easy to clean, resistant to stains and odors.

### 4. Setup and Installation

- Unpack the cutting board from its packaging and remove any protective coverings.
- Place the cutting board on a clean, flat surface such as a kitchen worktable.
- Ensure that the board is securely positioned to prevent any movement during use.
- If necessary, use non-slip mats beneath the board to enhance stability.

### 5. Operation

- Begin by ensuring your hands and the cutting board surface are clean.
- Place the item you are cutting on the board.
- Use a suitable knife to cut the food items, applying even pressure.
- For best results, use a rocking motion when cutting.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the cutting board with hot, soapy water.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a clean cloth.
- For a deeper clean, disinfect the board with a food-safe sanitizer.
- Do not place the cutting board in a dishwasher unless specified by the manufacturer.
- Store the cutting board in a dry environment to prolong its lifespan.

### 7. Troubleshooting

- If the cutting board is warping, ensure it is not placed near heat sources.
- For stains or odors that do not come off with regular cleaning, try using a paste of baking soda and water, scrubbing lightly, then rinsing thoroughly.

### 8. Disposal

- When it is no longer usable, dispose of the cutting board in accordance with local waste disposal regulations.
- As this product is made from HDPE, it is recyclable. Check local recycling guidelines for proper disposal procedures.

### 9. Contact

For further assistance, contact our customer service:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product and ensuring a safe and hygienic food preparation environment.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Schneideplatte für Arbeitstische 1500x800mm - Weiß

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Schneideplatte für Arbeitstische mit den Maßen 1500x800mm in Weiß. Dieses Produkt ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung konzipiert. Es bietet Ihnen eine hygienische, stabile und langlebige Oberfläche, die Ihre Arbeitsabläufe effizient unterstützt.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Diese Platte ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln geeignet.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Platte sicher auf der Arbeitsfläche positioniert ist, um Rutschen oder Kippen zu vermeiden.
- Scharfe Gegenstände: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Messern oder Werkzeugen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Nach jedem Gebrauch gründlich reinigen, um die Ansammlung von Bakterien und anderen Verunreinigungen zu verhindern.
- Lagerung: Lagern Sie die Platte in einem trockenen Bereich, um Schimmelbildung oder Verformungen zu vermeiden.
- Temperatur: Vermeiden Sie die Anwendung von extremen Temperaturen, die das Material beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneideplatte für Arbeitstische
- Maße: 1500mm x 800mm
- Farbe: Weiß
- Material: Hochwertiger Polyethylen (PE)
- Einsatzbereich: Gastronomie, Lebensmittelverarbeitung
- Wasserbeständigkeit: Ja
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 90°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsplatz, um die Platte zu platzieren.
2. Aufbau: Entfernen Sie die Schneideplatte aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf Beschädigungen.
3. Positionierung: Legen Sie die Platte auf die Arbeitsfläche. Sie sollte fest und stabil aufliegen.
4. Fixierung: Bei Bedarf verwenden Sie spezielle Halterungen, um ein Verrutschen zu verhindern.

## 5. Betrieb

- Beginnen Sie mit der Vorbereitung Ihrer Lebensmittel auf der Schneideplatte, indem Sie die benötigten Utensilien bereitstellen.
- Schneiden, hacken und zubereiten Sie Ihre Zutaten direkt auf der Oberfläche.
- Achten Sie darauf, die Platte nach jedem Gebrauch zu reinigen, um Hygiene sicherzustellen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Bei der Reinigung verwenden Sie warmes Wasser und milde Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Schwämme oder Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen können.
- Nach der Reinigung gut abspülen und an der Luft trocknen lassen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder andere Schäden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Platte verzieht sich bei Hitze.
- Lösung: Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Geräten oder extremen Temperaturschwankungen.
- Problem: Oberflächenschäden.
- Lösung: Tauschen Sie die Platte aus, wenn Sie Schäden feststellen, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffe.
- Versuchen Sie, sie in einem Recyclinghof oder einer entsprechenden Einrichtung abzugeben.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 1500x800mm Wit (FKPGT158)

## 1. Algemene Informatie

Dank u voor de aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1500x800mm Wit (FKPGT158). Deze snijplank is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en andere werkruimtes. Het biedt een duurzame en hygiënische oppervlakte voor het snijden en bereiden van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen de snijplank voor het beoogde doel: het snijden en bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank altijd schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond om uitglijden te voorkomen.
- Houd de snijplank buiten bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.

## 3. Productspecificaties

- Afmeting: 1500x800mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Polyethyleen
- Dikte: 20mm
- Temperatuurbestendigheid: -40°C tot +60°C
- Gewicht: 15kg

## 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijplank op een stevige, vlakke werktafel.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed aansluit op het tafelblad zonder openingen.
- Bevestig de snijplank indien nodig met een antislip onderlegger om beweging te voorkomen.
- Controleer voor gebruik of de snijplank stabiel is en niet wiebelt.

## 5. Bediening

- Gebruik een scherp mes dat geschikt is voor het snijden van voedsel.
- Snijd alleen in een richting die veilig is en houd uw handen en vingers uit de buurt van het snijvlak.
- Maak gebruik van een snijmat of -onderlegger indien nodig om de levensduur van de snijplank te verlengen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en zeep.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig, vooral na het snijden van rauw vlees of vis.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Vlekken of geur: Reinig de snijplank met een mengsel van water en azijn om vlekken en geuren te verminderen.
- Beschadiging: Indien de snijplank is beschadigd, raadpleeg dan de fabrikant voor verdere instructies en vervangingen.
- Ongelijke ondergrond: Zorg ervoor dat de ondergrond waarop de plank staat vlak en stevig is.

## 8. Afvoer

- De snijplank is recyclebaar. Neem indien mogelijk contact op met lokale recyclefaciliteiten voor de juiste afvoermethoden.
- Maak de snijplank schoon voordat u deze afgeeft voor recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 1500x800mm Blanca (FKPGT158)

## 1. Información General

La tabla de corte para mesa de trabajo de 1500x800mm blanca (FKPGT158) está diseñada para ofrecer una superficie de trabajo robusta y duradera, ideal para el corte y preparación de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla garantiza la seguridad y facilidad en la manipulación de alimentos en entornos profesionales.

## 2. Información de Seguridad

- Utilizar únicamente sobre superficies estables y niveladas.
- Mantener la tabla de corte en condiciones secas; la humedad puede afectar su integridad.
- Evitar el uso de utensilios afilados que puedan dañar la superficie.
- No utilizar productos químicos abrasivos para limpiarla.
- Inspeccionar la tabla de corte regularmente para detectar signos de desgaste o daño antes de su uso.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

Especificaciones técnicas:

- Dimensiones: 1500 mm x 800 mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Blanco
- Grosor: 20 mm
- Resistente a temperaturas de hasta 80 °C
- Aprobada para contacto con alimentos

## 4. Instalación y Configuración

- Coloque la tabla de corte sobre una mesa de trabajo robusta y estable.
- Asegúrese de que la tabla esté alineada correctamente y que no presente movimientos.
- Si es necesario, utilice patas antideslizantes en la parte inferior para mayor estabilidad.

## 5. Operación

- Antes de usar la tabla, límpiala con un paño húmedo y desinfectante adecuado.
- Utilice cuchillos y utensilios apropiados para evitar daños.
- Cortar los alimentos en secciones para maximizar el uso de la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie la tabla con agua caliente y detergente suave.
- Para desinfectar, use una solución de vinagre blanco o desinfectante apto para superficies de contacto con alimentos.
- Secar completamente con un paño limpio y dejara en posición vertical para asegurar un secado óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- Si la superficie muestra rasguños significativos, considere reemplazar la tabla.
- Si se forma cualquier tipo de mancha, limpie inmediatamente para evitar que se adhiera permanentemente.

## 8. Eliminación

- No deseche la tabla de corte en la basura doméstica.
- Consulte a su proveedor local para la orden de reciclaje adecuado.
- Si se encuentra en mal estado, considere su eliminación en un centro de reciclaje apropiado.

## 9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, por favor contacte:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Planche à Découper pour Table de Travail 1500x800mm Blanc

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Conçue pour un usage professionnel, cette planche en polyéthylène est idéale pour couper et préparer les aliments en toute sécurité. Dimensions : 1500x800mm, elle s'adapte parfaitement aux établissements de restauration, cuisines commerciales et tout environnement de travail.

## 2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche avant de placer la planche à découper.
- Utilisez uniquement des couteaux appropriés pour éviter d'endommager la planche.
- Ne pas exposer la planche à découper à des températures extrêmes ou à des produits chimiques agressifs.
- Nettoyez la planche à découper après chaque utilisation pour prévenir la contamination croisée.
- Ne pas utiliser la planche à découper comme surface de cuisson.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Polyéthylène
- Dimensions : 1500 x 800 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Couleur : Blanc
- Résistant à la chaleur : Oui
- Résistant aux produits chimiques : Oui
- Usage : Commercial

## 4. Installation et Mise en Place

- Choisissez un emplacement stable, propre et sec pour votre planche à découper.
- Assurez-vous qu'elle est placée sur une surface de travail plane sans surfaces glissantes.
- Fixez la planche à découper en utilisant des dispositifs de verrouillage si nécessaire pour éviter tout mouvement pendant l'utilisation.

## 5. Utilisation

- Placez les aliments à découper sur la planche.
- Utilisez des couteaux adaptés pour trancher les aliments en appuyant fermement, en évitant les mouvements de va-et-vient excessifs.
- Pour des tranches uniformes, commencez toujours par la partie la plus stable de l'aliment.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient endommager la surface.
- Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon propre.
- Inspectez régulièrement la planche pour vérifier s'il y a des signes d'usure.

## 7. Dépannage

- Si la planche ne reste pas en place : vérifiez le niveau de la surface de travail.
- En cas de décoloration : Nettoyez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Si des rayures ou des coupures apparaissent, envisagez de remplacer la planche si elles compromettent la sécurité.

## 8. Élimination

- Disposez de la planche à découper conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Si la planche est endommagée et ne peut plus être utilisée, recyclez-la si possible en tant que plastique.

## 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 da Lavoro 1500x800mm Bianco

## 1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo da lavoro 1500x800mm bianca è progettata per l'uso professionale in ambienti di ristorazione e cucina. Realizzata con materiali di alta qualità, questa tavola offre una superficie robusta e igienica per la preparazione degli alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Non esporre la tavola a temperature estreme o sostanze chimiche aggressive.
- Evitare di utilizzare coltelli affilati o utensili metallici che possano graffiare la superficie.
- Tenere la tavola lontana da fiamme libere e fonti di calore.
- Lavarsi le mani prima e dopo l'uso, prestando particolare attenzione alla manipolazione di alimenti crudi.
- Controllare regolarmente la tavola per segni di usura o danneggiamenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1500 x 800 mm
- Colore: Bianco
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Resistenza: Alta resistenza agli urti e alle temperature
- Facilità di pulizia: Superficie liscia, resistente alle macchie

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la tavola dall'imballaggio, controllando l'assenza di danni.
2. Posizionare la tavola su un piano di lavoro stabile, assicurandosi che sia livellata.
3. Se necessario, utilizzare supporti antiscivolo per migliorare la stabilità.
4. Assicurarsi che la tavola sia facilmente accessibile e che non ostacoli il flusso di lavoro.

## 5. Funzionamento

Utilizzare la tavola da taglio per la preparazione degli alimenti come frutta, verdura, carne e pesce. Si consiglia di utilizzare taglieri diversi per alimenti crudi e cotti per evitare la contaminazione incrociata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire la tavola con acqua calda e detergente neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possano danneggiare la superficie.
- Disinfettare regolarmente con una soluzione di acqua e acido acetico o candeggina diluita.
- Conservare la tavola in un luogo asciutto e ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Segni di usura: Se la superficie è graffiata o danneggiata, valutare la sostituzione.
- Difficoltà nella pulizia: Provare a utilizzare un detergente più potente o una soluzione di acqua calda e bicarbonato di sodio.

## 8. Smaltimento

Quando la tavola da taglio raggiunge la fine della sua vita utile, smaltirla in conformità con le normative locali sui rifiuti. Contattare il centro di raccolta rifiuti locale per ulteriori istruzioni.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania