

# 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: FKPGT168

### Cutting board for work table - 1600x800mm - White



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Cutting Board for Work Table (1600x800mm, White)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board for your kitchen needs. This premium cutting board is designed for commercial use, providing a durable and hygienic surface for food preparation. It measures 1600mm x 800mm and is constructed from high-quality materials to meet professional standards.

### 2. Safety Information

- Ensure the cutting board is placed on a stable surface to avoid slipping during use.
- Always use a sharp knife for cutting to prevent excessive force, which can lead to accidents.
- Avoid exposing the board to extreme heat or flames; it is not designed for cooking.
- Clean the board thoroughly after each use to prevent cross-contamination.
- Store the cutting board in a dry place to prevent mold and bacteria growth.
- Do not use abrasive cleaning materials as they may damage the surface.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 1600mm x 800mm
- Material: Plastic
- Color: White
- Weight: 30kg
- Thickness: 50mm
- Compliance: Meets European food safety regulations

### 4. Setup and Installation

- Choose a suitable, flat, and stable surface for placing the cutting board.
- Ensure that the work table is secure and able to support the weight of the cutting board.
- Before placing the board, clean the surface underneath to ensure hygiene.
- Carefully lift the cutting board and place it onto the work table, ensuring it is securely positioned.
- If necessary, secure the cutting board with non-slip mats or brackets to prevent movement.

### 5. Operation

- Use the cutting board for various food preparation tasks such as chopping, slicing, and dicing.
- To maintain hygiene, designate the board for specific food types (e.g., vegetables, meat) if possible.
- Always use appropriate knives and utensils to prevent damage to the board.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm, soapy water immediately after use.
- For deeper cleaning, use a mild detergent and a soft sponge.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a clean towel or air dry.
- Store the board in a clean, dry place to prevent microbial growth.

### 7. Troubleshooting

- If the board shows signs of warping: Ensure it is not placed in direct sunlight or near heat sources. Replace if severe.
- If there are scratches or cuts: Sand lightly with fine sandpaper to maintain a smooth surface.
- Persistent odors: Use a solution of vinegar and water to neutralize odors.

### 8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local regulations for plastic waste. Check if your municipal waste service accepts this type of material for recycling.

### 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

Thank you for your purchase and commitment to high-quality food preparation with GGM Gastro products.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett für Arbeitstische 1600x800mm Weiß

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts für Arbeitstische. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die Arbeit in der Küche zu erleichtern und gleichzeitig eine sichere und hygienische Umgebung zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie den vollen Nutzen aus Ihrem Produkt ziehen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Das Schneidebrett ist nur für die Verwendung in gewerblichen Küchen geeignet. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett vor der Benutzung auf einer stabilen Oberfläche positioniert ist, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Temperatur: Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen, um Verbrennungen oder Verformungen zu verhindern.
- Chemikalien: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die die Oberfläche des Brettes beschädigen könnten.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Maße (LxBxH): 1600 x 800 x 25 mm
- Gewicht: 25 kg
- Verwendung: Geeignet für Lebensmittelzubereitung
- Oberfläche: Hygienisch, leicht zu reinigen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Bereiten Sie den Arbeitsplatz vor: Stellen Sie sicher, dass die Fläche, auf der das Schneidebrett platziert werden soll, sauber, trocken und stabil ist.
2. Positionierung: Platzieren Sie das Schneidebrett mit der Vorderseite nach oben auf dem Arbeitstisch.
3. Sichere Positionierung: Überprüfen Sie, ob das Brett stabil auf der Oberfläche liegt und nicht wackelt.
4. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass keine scharfen Kanten oder Hindernisse im Arbeitsbereich sind.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich zum Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, scharfe Messer vorsichtig zu benutzen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Nach der Benutzung reinigen Sie das Brett gründlich, um Kreuzkontamination zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel ab.
- Desinfektion: Verwenden Sie ein geeignetes Desinfektionsmittel, um sicherzustellen, dass das Brett hygienisch bleibt.
- Lagerung: Lassen Sie das Schneidebrett vollständig trocknen, bevor Sie es lagern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Brett rutscht auf der Oberfläche.  
Lösung: Überprüfen Sie die Unterlage. Stellen Sie sicher, dass die Fläche trocken und stabil ist.
- Problem: Risse oder Beschädigungen.  
Lösung: Ziehen Sie das Produkt aus dem Gebrauch, bis es ersetzt oder repariert wurde.

## 8. Entsorgung

- Das Produkt kann am Ende seiner Lebensdauer über die örtlichen Entsorgungsstellen für Kunststoffabfälle entsorgt werden. Stellen Sie sicher, dass es gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt wird.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen 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!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 1600x800mm Wit (FKPGT168)

## 1. Algemene informatie

Bedankt dat u de Snijplank voor Werktafel 1600x800mm (FKPGT168) van GGM Gastro hebt aangeschaft. Deze snijplank is ontworpen om een veilige en hygiënische werkruimte te bieden in commerciële keukens en horeca-omgevingen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het beoogde doel: voedselbereiding.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen op andere oppervlakken die de snijplank kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank regelmatig en grondig om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge en schone plaats om schimmel en bacteriegroei te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen en vervang deze indien nodig om letsel te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600 x 800 mm
- Materiaal: Polyethyleen (HDPE)
- Kleur: Wit
- Dikte: 20 mm
- Temperatuurbestendigheid: Tot 80°C
- Reiniging: Geschikt voor vaatwasmachine
- Gewicht: 20 kg
- Maximale belasting: 150 kg

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de snijplank op een stevige, vlakke werktafel.
- Zorg ervoor dat de werktafel stabiel is en voldoende ondersteuning biedt voor de snijplank.
- Positioneer de snijplank zo dat deze gemakkelijk toegankelijk is voor de werkzaamheden zonder dat deze kan verschuiven.
- Gebruik anti-slip pads indien nodig om te voorkomen dat de plank verschuift tijdens het gebruik.

## 5. Bedieningsinstructies

- Voordat u de snijplank gaat gebruiken, zorg ervoor dat deze schoon en vrij van vuil is.
- Gebruik een scherp mes of gereedschap om efficiënt door voedsel te snijden.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Na gebruik, verwijder alle restanten van de snijplank voordat u deze reinigt.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Voor diepere reiniging kan de snijplank in de vaatwasmachine worden geplaatst.
- Inspecteer de snijplank regelmatig op krassen of andere beschadigingen en maak deze indien nodig schoon met een ontsmettingsmiddel.
- Bewaar de snijplank rechtop of plat in een droge omgeving.

## 7. Probleemoplossing

- Kruisbesmetting: Zorg voor een aparte snijplank voor vlees en groenten om kruisbesmetting te voorkomen.
- Stank: Maak de snijplank grondig schoon en gebruik een mengsel van water en azijn indien nodig.
- Krassen/Beschadiging: Vervang de snijplank als er significante slijtage of scheuren zijn.

## 8. Afvalverwijdering

- De snijplank is gemaakt van recyclebaar HDPE.
- Volg lokale richtlijnen voor recycling en verwijder de snijplank op een milieuvriendelijke manier.
- Versleten of beschadigde snijplanken horen niet bij het reguliere huishoudelijk afval en moeten worden gerecycled.

## 9. Contact

Voor meer informatie, vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo GGM Gastro (modelo FKP GT168) es un producto diseñado para proporcionar una superficie higiénica y duradera para la preparación de alimentos en entornos comerciales. Su tamaño de 1600x800 mm la hace ideal para restaurantes, caterings y otras industrias de alimentos.

### 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta tabla de cortar es únicamente para uso en la preparación de alimentos. No debe utilizarse para otros fines.
- **Superficie Antideslizante:** Asegúrese de que la tabla esté correctamente colocada sobre una superficie plana y estable para evitar deslizamientos.
- **Cuchillos Afilados:** Mantenga cuchillos y utensilios afilados lejos de los bordes de la tabla para prevenir lesiones.
- **Limpieza Regular:** Limpie y desinfecte la tabla después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- **Inspección:** Revise regularmente la tabla por daños o desgaste. No utilice la tabla si está agrietada o dañada.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 1600 x 800 mm
- **Material:** Polietileno de alta densidad
- **Color:** Blanco
- **Peso:** 40 kg
- **Uso:** Profesional
- **Resistencia a la Temperatura:** Hasta 75 °C
- **Resistencia Química:** Resistente a la mayoría de los productos químicos utilizados en la cocina.

### 4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Coloque la tabla de cortar en la superficie de la mesa de trabajo designada.
- **Paso 2:** Asegúrese de que la superficie de la mesa esté limpia y seca antes de colocar la tabla.
- **Paso 3:** Verifique que la tabla esté nivelada y estable antes de su uso.
- **Paso 4:** Si es necesario, use almohadillas antideslizantes para asegurar la tabla en su lugar.

### 5. Operación

- Utilice la tabla para cortar, picar y preparar alimentos.
- Evite cortar alimentos congelados o duros para prolongar la vida útil de la tabla y sus cuchillos.
- Realice cortes siempre lejos de su cuerpo para evitar accidentes.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Desinfecte la tabla con una solución de cloro diluido o desinfectantes aprobados para uso alimentario.
- Seque la tabla completamente antes de almacenarla para evitar el crecimiento de bacterias.

### 7. Solución de Problemas

- **Problema:** La tabla se deforma.  
**Solución:** Asegúrese de no exponer la tabla a temperaturas extremas.
- **Problema:** Difícil de limpiar.  
**Solución:** Utilice un estropajo suave y soluciones de limpieza seguras para evitar rayones.

### 8. Eliminación

Deseche la tabla de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y residuos. No arroje la tabla a la basura general. Considere la posibilidad de reciclar el material si es posible.

### 9. Contacto

Para consultas sobre el producto, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Planche à Découper pour Table de Travail 1600x800mm - Blanc

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour durer et répondre aux besoins de votre cuisine professionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la planche pour garantir une utilisation correcte et sécurisée.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation préconisée : Utilisez uniquement la planche à découper pour la préparation alimentaire. Ne l'utilisez pas comme planche de coupe pour des matériaux non alimentaires.
- Évitez les chocs : Ne frappez pas la planche contre des surfaces dures, évitez les chutes.
- Températures élevées : Ne placez pas d'objets chauds directement sur la planche, cela pourrait l'endommager.
- Nettoyage : Nettoyez la planche après chaque utilisation avec des produits sûrs pour les surfaces alimentaires.
- Stockage : Rangez la planche à découper dans un endroit sec et bien ventilé.
- Surveillance : Surveillez les enfants lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine près de la planche.

---

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 1600 x 800 mm
- Couleur : Blanc
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Épaisseur : 20 mm
- Résistance : Résistant aux chocs et à l'abrasion
- Facilité de nettoyage : Peut être lavé au lave-vaisselle

---

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement la planche de son emballage sans endommager la surface.
2. Surface de travail : Placez la planche sur une table de travail propre et sèche.
3. Positionnement : Assurez-vous que la planche est stable et à niveau avant de commencer l'utilisation.
4. Vérification : Inspectez la planche pour toute anomalie, tels que des fissures ou des éclats. En cas de dommage, ne l'utilisez pas.

---

## 5. Fonctionnement

- Utilisation : Posez les aliments que vous souhaitez couper sur la planche. Utilisez des couteaux appropriés pour éviter d'endommager la surface.
- Sécurisation : Si nécessaire, utilisez des supports antidérapants sous la planche pour plus de stabilité.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation : Nettoyez la planche avec de l'eau chaude savonneuse.
- Désinfection : Pour une désinfection supplémentaire, utilisez une solution diluée d'eau de Javel (suivez les instructions du fabricant).
- Séchage : Séchez la planche à l'air libre ou essuyez-la avec un chiffon propre.
- Inspection régulière : Vérifiez la planche pour détecter les signes d'usure ou de dommage, remplacez-la si nécessaire.

---

## 7. Dépannage

- Problème : La planche glisse pendant l'utilisation.  
- Solution : Assurez-vous que la surface de la table est propre et que la planche est correctement positionnée.
- Problème : Difficulté à nettoyer les empreintes alimentaires.

- Solution : Utilisez un nettoyant non abrasif ou une brosse à poils doux pour éliminer les résidus.

---

## 8. Élimination

À la fin de la durée de vie de la planche à découper, assurez-vous de la recycler selon les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques. Ne jetez pas le produit dans la poubelle ménagère.

---

## 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

---

Merci d'utiliser notre produit. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Tagliere per Tavolo da Lavoro 1600x800mm Bianco

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Tagliere per Tavolo da Lavoro Bianco (FKPGT168). Questa tavola è progettata per l'uso professionale in cucina e come un'ottima superficie di lavoro per la preparazione degli alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere su superfici piane e stabili per prevenire scivolamenti o cadute.
- Assicurarsi che la superficie del tagliere sia pulita e asciutta prima dell'uso per evitare contaminazioni.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti che possano danneggiare la superficie.
- Evitare l'uso in presenza di fiamme libere o alta temperatura per prevenire deformazioni.
- Tenere il tagliere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danni, non utilizzare il tagliere e sostituirlo.
- Seguire le istruzioni di pulizia per garantire l'igiene e la sicurezza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1600x800mm
- Materiale: Polipropilene
- Colore: Bianco
- Resistente a graffi e macchie
- Facile da pulire e igienizzare
- Idoneo per uso alimentare

## 4. Setup e Installazione

1. Scegliere un luogo appropriato su un tavolo o un piano di lavoro stabile.
2. Posizionare il tagliere sulla superficie scelta, assicurandosi che sia livellato.
3. Controllare che il tagliere non scivoli; se necessario, utilizzare un tappetino antiscivolo sotto di esso.
4. Assicurarsi di avere a disposizione gli strumenti necessari (cucine, coltelli, ecc.) prima di iniziare a utilizzarlo.

## 5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per la preparazione degli alimenti, affettare verdure, carne, pesce, ecc.
- Evitare di utilizzare utensili appuntiti che possano danneggiare la superficie.
- Per mantenere la superficie in buone condizioni, alternare l'uso di più taglieri se possibile.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Utilizzare una spugna morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Lavare il tagliere anche in lavastoviglie se consentito dalle specifiche del produttore.
- Asciugare completamente il tagliere prima di riporlo.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere si deforma, verifica se è stato esposto a fonti di calore.
- Se ci sono macchie persistenti, utilizzare una soluzione di acido citrico o bicarbonato di sodio per trattarle.
- In caso di deterioramento eccessivo, sostituire il tagliere.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il tagliere nei rifiuti organici.
- Smaltire secondo le normative locali per il riciclo della plastica.
- Assicurarsi che il materiale sia adeguatamente riciclato.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania