

# ggmgastro

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

## SKU: FKPGT186

### Cutting board for work table - 1800x600mm - White



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Cutting Board for Work Table 1800x600mm - White (FKPGT186)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table 1800x600mm - White (FKPGT186). This high-quality cutting board is designed for use in commercial kitchens, food preparation areas, and other professional settings. It provides a clean, durable surface for cutting and preparing food.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is intended solely for food preparation. Do not use the board for any unintended purposes.
- Cleanliness: Always ensure that the cutting board is clean and free from contaminants before and after use.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting. Ensure blades are sharp and maintained to prevent slipping and accidental injury.
- Stability: Place the cutting board on a stable work surface. Ensure it does not move during use.
- Heat Resistance: Do not place hot objects directly on the cutting board. Use trivets or heat-resistant pads.
- Chemical Exposure: Avoid exposure to harsh chemicals or solvents that may damage the board.

### 3. Product Specifications

- Model Number: FKPGT186
- Dimensions: 1800mm x 600mm
- Color: White
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Thickness: 15mm
- Weight: 20kg
- Operating Temperature Range: -30°C to +80°C
- Food Safety: Complies with food safety regulations

### 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a clean, stable, and level work table for the board.
2. Unpacking: Carefully remove the cutting board from its packaging. Inspect for any damage during shipping.
3. Placement: Position the cutting board on the work table with the surface facing upward. Ensure it fully covers the table space intended for use.
4. Securing (Optional): For enhanced stability, consider using non-slip mats beneath the board or securing it with clamps if needed.

### 5. Operation

- Begin by cleaning the board with warm, soapy water or a food-safe sanitizer.
- Always use appropriate cutting tools and techniques to maintain safety.
- Rotate the board regularly to ensure even wear and prolong its lifespan.
- Avoid cutting on the same spot continuously to prevent gouging.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after every use using warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For tough stains or odors, use a baking soda paste or vinegar solution followed by thorough rinsing.
- Allow the board to air dry completely before storing.
- Regularly inspect for deep knife marks or scratches and replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Stains or odors persist after cleaning.
  - Solution: Use a mixture of vinegar and baking soda, scrub gently, and rinse thoroughly.
- Issue: Cutting board warps or bends.
  - Solution: Store the cutting board flat in a cool, dry place. Do not expose to extreme heat or direct sunlight.

### 8. Disposal

Dispose of the cutting board in accordance with local regulations. High-density polyethylene (HDPE) is recyclable. Check local recycling facilities to ensure proper disposal methods.

### 9. Contact

For further 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. We hope you enjoy using your Cutting Board for Work Table 1800x600mm - White (FKPGT186).

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 1800x600mm - Weiß (FKPGT186)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebretts für Arbeitstische (FKPGT186). Dieses Produkt wurde für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben entwickelt und eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Lebensmitteln. Das Schneidebrett ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und bietet eine langlebige und hygienische Oberfläche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist, um ein Verrutschen des Bretts zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Schneidebrett regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Beschädigungen ist das Produkt sofort nicht mehr zu verwenden.
- Verwenden Sie geeignete Schneidwerkzeuge und schneiden Sie nicht mit übermäßiger Kraft, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Polyethylen
- Farbe: Weiß
- Maße: 1800 x 600 mm
- Dicke: 20 mm
- Gewicht: 15 kg
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 80°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie eine stabile, saubere und trockene Arbeitsfläche für Ihr Schneidebrett.
2. Stellen Sie sicher, dass das Brett vollständig auf der Fläche aufliegt, um Stabilität und Sicherheit zu gewährleisten.
3. Bei Bedarf können rutschfeste Unterlagen verwendet werden, um ein Verrutschen zu vermeiden.
4. Achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um das Brett herum vorhanden ist, um einen sicheren Arbeitsablauf zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Legen Sie das Schneidebrett auf eine geeignete Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie die Schnittfläche für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Reinigen Sie die Oberfläche nach jedem Gebrauch, um hygienische Bedingungen aufrechtzuerhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Das Brett kann mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie das Schneidebrett gründlich ab und trocknen Sie es vor der Lagerung.
- Lagern Sie das Brett an einem kühlen, trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Wenn sich Risse oder Verfärbungen zeigen, prüfen Sie, ob das Brett sicher verwendet wird. Bei schwerwiegenden Schäden das Produkt nicht mehr verwenden und den Hersteller kontaktieren.
- Bei Geruchsbildung reinigen und desinfizieren Sie das Brett gründlich.

## 8. Entsorgung

- Das Schneidebrett sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle entsorgt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt ordnungsgemäß recycelt wird, um umweltschädliche Abfälle zu minimieren.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Gebruiksaanwijzing voor Snijplank voor Werktafel 1800x600mm Wit

### 1. Algemene Informatie

De snijplank voor werktafel is ontworpen om te voldoen aan de hoogste normen in professionele keukens. Deze duurzame en hygiënische snijplank is ideaal voor het bereiden van voedsel en biedt een veilige en stevige basis voor al uw snijbehoeften.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden en bereiden van voedsel.
- Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond om te voorkomen dat deze wegglijdt tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank regelmatig om bacteriegroei te voorkomen.
- Bij beschadiging van de snijplank, stop het gebruik en vervang deze om een veilige voedselbereiding te garanderen.

### 3. Product specificaties

- Materiaal: Polyethyleen
- Kleur: Wit
- Afmetingen: 1800 x 600 mm
- Gewicht: 21 kg
- Temperatuurbestendigheid: Tot 90 °C

### 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking.
2. Plaats de snijplank op de werktafel, zorg ervoor dat deze stevig en stabiel ligt.
3. Controleer of de snijplank niet wiebelt en pas zo nodig de positie aan.
4. Zorg ervoor dat de snijplank volledig toegankelijk is voor gebruik.

### 5. Bedieningsinstructies

- Voor het beste resultaat, gebruik scherpe messen die geschikt zijn voor de snijplank.
- Vermijd het snijden van bevroren of harde delen zonder de juiste voorbereiding, om schade aan het mes en de snijplank te voorkomen.
- Draai de snijplank regelmatig om ongelijkmatige slijtage te voorkomen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de snijplank na elk gebruik schoon met een milde zeepoplossing en een zachte spons.
- Spoel de snijplank af met warm water en droog deze goed af.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig om hygiënische voorwaarden te waarborgen.
- Bewaar de snijplank op een droge plek om schimmelvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank glijdt weg.
  - Oplossing: Zorg voor een stabiele ondergrond en gebruik een antislipmat indien nodig.
- Probleem: Beschadigingen zichtbaar op het oppervlak.
  - Oplossing: Beperk het gebruik van te scherpe messen en controleer regelmatig op slijtage.
- Probleem: Onaangename geur.
  - Oplossing: Reinig en desinfecteer grondig met een oplossing van azijn en water.

### 8. Afvalverwerking

- De snijplank kan gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor meer informatie over recyclingopties voor polyethyleen.

### 9. Contact

Voor vragen of assistentie kunt u ons bereiken via:

E-mail: [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 1800x600mm Blanca (FKPGT186)

## 1. Información General

Este manual proporciona información importante sobre la Tabla de Corte para Mesa de Trabajo de 1800x600mm. Este producto está diseñado para ser utilizado en entornos comerciales y domésticos donde se requiere una superficie de corte segura y duradera.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la tabla de corte únicamente para el propósito previsto. No la exponga a temperaturas extremas o productos químicos agresivos.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la tabla esté colocada sobre una superficie estable para evitar deslizamientos durante su uso.
- Cuchillos Afilados: Maneje los cuchillos con cuidado. Evite cortar en exceso la superficie de la tabla para preservar su integridad.
- Higiene: Lave la tabla antes y después de cada uso para evitar contaminación cruzada.
- Almacén: Almacene la tabla en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor y luz solar directa.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1800mm x 600mm
- Material: Plástico de alta densidad, apto para uso alimentario
- Color: Blanco
- Resistencia a los Impactos: Alta resistencia a golpes y cortes
- Facilidad de Limpieza: Superficie lisa que permite una limpieza rápida y eficiente
- Antibacteriano: Tratamiento especial que previene la proliferación de bacterias

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de corte de su embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie horizontal y estable.
3. Asegúrese de que no haya objetos que impidan el uso seguro de la tabla.
4. Verifique que la tabla esté libre de daños antes de su uso.

## 5. Operación

- Utilice cuchillos adecuados para la preparación de alimentos.
- Realice cortes en una dirección alejada de su cuerpo para evitar heridas.
- Gire o cambie la tabla regularmente para usar ambas superficies.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave con agua y jabón después de cada uso.
- Para una limpieza profunda, se puede usar desinfectantes no abrasivos.
- Evite exponer la tabla a temperaturas superiores a 70°C.
- Inspeccione regularmente la tabla en busca de signos de desgaste y reemplace si es necesario.

## 7. Resolución de Problemas

- Dificultad para Limpiar: Si la tabla presenta manchas persistentes, use un limpiador suave y un estropajo no abrasivo.
- Superficie Rayada: Si observa daños, considere reemplazar la tabla para asegurar un corte seguro.

## 8. Eliminación

Este producto es 100% reciclable. Siga las normativas locales sobre reciclaje para desechar la tabla de forma responsable.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte:

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

Fin del Manual

Mantenga este manual para futuras consultas.

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Planche à Découper pour Table de Travail 1800x600mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour offrir une surface de découpe durable et hygiénique, idéale pour les professionnels de la cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécurisée : Assurez-vous que la planche soit posée sur une surface stable pour éviter les glissements.
- Nettoyage : Lavez la planche à découper après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la planche. Remplacez-la si elle est fissurée ou déformée.
- Chauffage : Ne placez pas la planche à découper près de sources de chaleur directe.
- Utilisation des Couteaux : Utilisez uniquement des couteaux appropriés pour éviter d'endommager la surface de la planche.

## 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Dimensions : 1800 x 600 mm
- Matériau : Polyéthylène de qualité alimentaire
- Couleur : Blanc
- Résistance à la chaleur : Température maximale : 80°C
- Facilité de nettoyage : Lavable en machine à laver

## 4. Installation et Mise en Place

1. Choisissez une surface plane et stable pour placer la planche à découper.
2. Assurez-vous que l'espace est propre et exempt de contaminants avant de déballer.
3. Déballez la planche à découper et retirez tout emballage.
4. Placez-la sur la table de travail. La planche doit être positionnée pour offrir un accès facile sans débordement.

## 5. Utilisation

Utilisez la planche à découper pour préparer divers aliments. Répartissez les aliments uniformément sur la planche pour un découpage sûr et efficace.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche après chaque utilisation à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour un nettoyage en profondeur, la planche peut être mise au lave-vaisselle.
- Séchez bien avant de stocker pour éviter l'accumulation d'humidité.

## 7. Dépannage

- La planche glisse : Assurez-vous que la surface sous la planche est propre et sèche. Utilisez une serviette antidérapante si nécessaire.
- Taches persistantes : Utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter délicatement la tache.

## 8. Élimination

Pour éliminer votre planche à découper, consultez les réglementations locales en matière de recyclage. Si la planche est endommagée, elle peut être jetée avec les déchets plastiques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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

### 1. Informazioni Generali

La nostra tavola da taglio per il tavolo da lavoro misura 1800x600 mm ed è realizzata con materiali di alta qualità per garantire durabilità e resistenza. È ideale per uso professionale e domestico, assicurando un ambiente sicuro e igienico per la preparazione dei cibi.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per lo scopo previsto.
- Tenere la tavola lontano da fonti di calore e fiamme.
- Pulire la tavola da taglio con detergenti delicati e acqua calda dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare utensili metallici affilati sulla superficie per evitare graffi.
- Assicurarsi che la superficie della tavola sia priva di danni prima dell'uso.
- Non lasciare oggetti taglienti in equilibrio sulla tavola.
- In caso di sintomi di allergie o irritazioni, interrompere immediatamente l'uso e consultare un medico.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1800x600 mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Colore: Bianco
- Spessore: 20 mm
- Resistente agli agenti chimici
- Conforme agli standard di sicurezza alimentare

### 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola da taglio su un piano di lavoro piano e stabile.
- Assicurarsi che il piano di lavoro sia a un'altezza comoda per l'uso.
- Non utilizzare supporti non adeguati o instabili.
- Verificare che la tavola sia ben salda prima di utilizzarla per evitare movimenti pericolosi durante il taglio.

### 5. Operazione

- Assicurarsi che le mani siano pulite e asciutte prima di utilizzare la tavola.
- Utilizzare utensili appropriati per il tipo di alimento che si sta tagliando.
- Lavorare in un'area ben illuminata.
- Evitare di sovraccaricare la tavola con un peso eccessivo per prevenire danni.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Asciugare bene la tavola prima di riporla.
- Controllare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura o danni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la superficie della tavola è graffiata, considerare di sostituirla per garantire la sicurezza durante la preparazione dei cibi.
- In caso di odori persistenti, assicurarsi di pulire accuratamente la tavola con una soluzione di aceto e acqua.
- Se la tavola non è stabile, controllare che sia posta su una superficie piana.

### 8. Smaltimento

- Non gettare la tavola da taglio nell'indifferenziata.
- Contattare le autorità locali per i termini di smaltimento dei materiali in polietilene.
- Riciclare il prodotto quando possibile secondo le norme locali.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania