

# 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: FKPGT76

### Cutting board for work table - 700x600mm - White



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Cutting Board for Work Table (700x600mm, White)

### 1. General Information

The Cutting Board for Work Table is designed to provide a durable and hygienic surface for food preparation in commercial kitchens. With dimensions of 700x600mm, this cutting board is suitable for various food processing tasks, ensuring efficiency and safety while meeting industry standards.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the cutting board on a stable and level surface to prevent slipping or accidents during use.
- Knife Safety: Use only sharp knives when cutting, and avoid using excessive force to prevent damage to the cutting board or injury to yourself.
- Food Safety: Ensure the cutting board is clean and sanitized before and after each use to avoid cross-contamination.
- Heat Resistance: Do not use the board with heated items or expose it to direct flame, as this may cause deformation or damage.
- Chemical Resistance: Avoid using abrasive cleaners or solvents to safeguard the integrity of the cutting board surface.

### 3. Product Specifications

- Model: FKPGT76
- Material: Polyethylene
- Dimensions: 700mm x 600mm
- Thickness: 20mm
- Color: White
- Weight: 5kg
- Food Safe: Yes
- Washable: Dishwasher safe up to 90°C
- Temperature Resistance: -40°C to 70°C

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cutting board from its packaging and inspect for any damages.
2. Location Selection: Choose a flat, stable work table for optimal use.
3. Placement: Place the cutting board on the surface of the work table, ensuring it aligns correctly and is stable.
4. Secure: If required, use non-slip mats underneath to prevent any movement during cutting.

### 5. Operation

- When operating the cutting board, place food items securely on the board.
- Use the appropriate knife for the task at hand.
- Always push the knife away from your body to reduce the risk of cuts.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the cutting board with warm water to remove food residues.
- Use mild detergent and a non-abrasive sponge to clean the surface.
- For deep sanitization, soak the board in a diluted bleach solution (1 tablespoon bleach per gallon of water) for 5 minutes, then rinse thoroughly.
- Allow the cutting board to air-dry completely before storing.

### 7. Troubleshooting

- Cuts and Scratches: If the board becomes excessively worn, consider replacing it to maintain hygiene.
- Odors: If odors persist, soak the board in vinegar or lemon juice followed by thorough rinsing.
- Stains: For stubborn stains, use a paste of baking soda and water, scrub gently, then rinse.

### 8. Disposal

When disposing of the cutting board, check local regulations for plastic recycling. If recycling is not an option, wrap the board in a plastic bag and discard it in general waste.

### 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidunterlage für Arbeitstisch 700x600mm weiß

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Schneidunterlage für den Arbeitstisch. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine hygienische und praktische Oberfläche für die Lebensmittelzubereitung zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv nutzen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie nur in der vorgesehenen Weise. Die Schneidunterlage ist ausschließlich für Lebensmittelzubereitung konzipiert.
- Halten Sie die Unterlage von offenen Flammen oder heißen Oberflächen fern.
- Reinigen Sie die Unterlage regelmäßig, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände, die den Untergrund beschädigen könnten.
- Lagern Sie die Unterlage flach, um Verformungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Abnutzung und tauschen Sie die Unterlage gegebenenfalls aus.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Schneidunterlage für Arbeitstisch
- Abmessungen: 700mm x 600mm
- Farbe: Weiß
- Material: Kunststoff
- Gewicht: 2 kg
- Temperaturbeständig: bis zu 60°C

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie das Produkt auf Schäden.
- Stellen Sie die Schneidunterlage auf eine saubere, flache und trockene Fläche.
- Vergewissern Sie sich, dass die Unterlage stabil und rutschfest positioniert ist.
- Es sind keine speziellen Werkzeuge zur Installation erforderlich.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie die Schneidunterlage auf Ihrem Arbeitstisch, bevor Sie mit der Lebensmittelzubereitung beginnen.
- Nutzen Sie scharfe Messer oder Werkzeuge mit Bedacht, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Achten Sie auf die Hygiene und desinfizieren Sie die Unterlage regelmäßig.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Unterlage nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Desinfizieren Sie die Oberfläche regelmäßig im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit.
- Lassen Sie die Schneidunterlage an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab.
- Lagern Sie die Unterlage an einem trockenen und sauberen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Unterlage beschädigt oder rissig: Überprüfen Sie regelmäßig die Unterlage und ersetzen Sie sie, wenn nötig.
- Unterlage rutscht: Stellen Sie sicher, dass die Unterlage auf einer stabilen, festen Oberfläche liegt.
- Schwierigkeiten bei der Reinigung: Verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel und vermeiden Sie abrasive Schwämme.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Schneidunterlage gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Entsorgen Sie das Produkt nicht im Hausmüll.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Probleme 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

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 700x600mm Wit - FKPGT76

## 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is designed voor professioneel gebruik in keukens en is ideaal voor het voorbereiden van voedsel. De planken zijn vervaardigd uit duurzame materialen die voldoen aan de hoogste veiligheids- en hygiënecriteria.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen de snijplank voor het beoogde doel; het is niet bedoeld voor andere doeleinden zoals snijden van harde materialen.
- Zorg ervoor dat de snijplank stabiel en droog is voor gebruik om slippen te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen; gebruik geen beschadigde planken.
- Bij het schoonmaken van de snijplank, gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Afmeting: 700 x 600 mm
- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Wit
- Dikte: 20 mm
- Gewicht: 2.5 kg
- Geschikt voor: Professionele en commerciële keukens
- Temperatuurbestendigheid: Tot 90 graden Celsius

## 4. Setup en Installatie

- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de oppervlakte schoon en droog is waar de snijplank op wordt geplaatst.
- Vermijd het gebruik van de planken op gladde oppervlakken om te voorkomen dat ze verschuiven tijdens het gebruik.
- Bij gelijktijdig gebruik van meerdere planken, zorg ervoor dat ze voldoende ruimte hebben en niet op elkaar gestapeld worden.

## 5. Bediening

- Gebruik een scherp, geschikt mes voor het snijden op de snijplank.
- Snijd in lange, gecontroleerde bewegingen om de veiligheid te waarborgen en een goed snijresultaat te behalen.
- Na gebruik, verwijder alle voedselresten van de plank om kruisbesmetting te voorkomen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Spoel af met helder water en laat aan de lucht drogen.
- Vermijd langdurige onderdompeling in water om de integriteit van de snijplank te waarborgen.
- Gebruik af en toe een botanische olie om de snijplank te voeden en de levensduur te verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank schuift tijdens gebruik.  
Oplossing: Plaats de snijplank op een antislipmat of zorg ervoor dat de ondergrond vlak en droog is.
- Probleem: Vlekken op de snijplank.  
Oplossing: Gebruik een mengsel van baking soda en water voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.

## 8. Afvoer

- Verspil de snijplank niet in het milieu; controleer lokale richtlijnen voor de juiste afvoer van plastic materialen.
- Indien mogelijk, recycle de snijplank bij een aangewezen recyclingpunt.

## 9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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 Corte para Mesa de Trabajo 700x600mm Blanca

## 1. Información General

La tabla de corte para mesa de trabajo de 700x600mm está diseñada para ofrecer una superficie robusta y duradera para el corte y la preparación de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, es ideal para uso comercial en cocinas, restaurantes y otras aplicaciones culinarias.

## 2. Información de Seguridad

- Siempre use la tabla de corte sobre una superficie plana y estable para evitar deslizamientos.
- No exponga la tabla a temperaturas extremas o cambios bruscos de temperatura.
- Asegúrese de que la tabla esté libre de acumulaciones de grasa o residuos que podrían causar resbalones.
- Utilice cuchillos afilados y manejados con cuidado para evitar lesiones.
- Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- Evite el contacto con sustancias químicas agresivas que puedan dañar la superficie.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 700x600mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Blanco
- Grosor: 20mm
- Resistente a impactos y cortes
- Superficie antibacteriana

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de corte del embalaje y verifique que no haya daños visibles.
- Coloque la tabla en una superficie de trabajo limpia y seca.
- Asegúrese de que la tabla esté alineada y nivelada para evitar movimientos durante su uso.
- No es necesario realizar ninguna instalación adicional. La tabla está lista para su uso inmediato.

## 5. Operación

- Utilice la tabla de corte como superficie de trabajo para el corte, picado y preparación de alimentos.
- Asegúrese de usar utensilios de corte apropiados y no utilice la tabla para cortar alimentos congelados o duros que puedan dañar la superficie.
- Limpie la tabla con un paño limpio después de cada uso para mantener la higiene y evitar contaminaciones.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de abrasivos que puedan rayar la superficie.
- No lave la tabla en un lavavajillas a menos que sea especificado por el fabricante.
- Se recomienda desinfectar la superficie de la tabla regularmente con una solución adecuada de desinfectante.

## 7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta deformaciones, asegúrese de que no esté expuesta a fuentes de calor.
- Si la superficie está manchada, trate con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para eliminar las marcas.
- Ante cualquier problema mayor, contacte al servicio de atención al cliente.

## 8. Eliminación

- La tabla de corte debe ser desecha de acuerdo con la normativa local sobre residuos.
- Si es posible, recicle el material de polietileno en centros de reciclaje autorizados.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour Planche à découper pour table de travail 700x600mm blanche

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper pour table de travail de 700x600mm en blanc. Ce produit est conçu pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et commerciales, offrant une surface durable et hygiénique pour le découpage et la préparation des aliments.

## 2. Informations de sécurité

- Avertissement d'utilisation : Ne pas utiliser la planche à découper pour d'autres fins que celle prévue.
- Surface propre : Toujours maintenir la planche à découper propre pour éviter la contamination croisée.
- Chocs et chutes : Évitez de laisser tomber ou de heurter la planche, car cela peut endommager la surface.
- Manipulation : Portez des gants de protection lors de l'utilisation de couteaux ou d'outils tranchants pour éviter les blessures.
- Stockage : Rangez la planche dans un endroit sec et propre, à l'abri des températures extrêmes et des sources de chaleur.

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

- Dimensions : 700 x 600 mm
- Matériaux : Polyéthylène alimentaire de haute qualité
- Couleur : Blanc
- Épaisseur : 20 mm
- Poids : 3 kg
- Utilisation : Conception robuste pour une utilisation intensive en milieu commercial

## 4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez une surface de travail stable et plane, sans humidité ni chaleur excessive.
2. Assemblage : Aucune installation requise. Placez simplement la planche sur la surface de travail.
3. Stabilité : Assurez-vous que la planche est correctement positionnée pour éviter tout glissement pendant l'utilisation.

## 5. Utilisation

- Avant chaque utilisation, nettoyez la surface de la planche à découper avec un désinfectant adapté.
- Utilisez des couteaux appropriés pour éviter d'endommager la surface.
- Évitez les impacts violents ou les mouvements brusques qui pourraient rayer ou fissurer la planche.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour une meilleure hygiène, désinfectez régulièrement avec un spray désinfectant alimentaire.

## 7. Dépannage

- Problèmes de rayures : Si rayures ou marques apparaissent, poncez légèrement la surface avec du papier de verre fin.
- Détérioration des arêtes : Inspectez régulièrement les bords pour des signes d'usure. Remplacer si nécessaire.
- Taches tenaces : Utilisez un nettoyeur non abrasif et une brosse douce pour éliminer les taches tenaces.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper avec les déchets domestiques. Suivez les directives de recyclage de votre commune.
- Vérifiez le produit pour le recyclage à la fin de sa durée de vie utile.

## 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'avoir choisi notre planche à découper. Nous espérons qu'elle répondra à toutes vos attentes en matière de préparation des aliments.

# IT ITALIANO

## Manuale di Prodotto per Tagliere da Lavoro 700x600mm (FKPGT76)

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Tagliere da Lavoro 700x600mm (FKPGT76). Questo tagliere è progettato per offrirti un'area di lavoro sicura e resistente per tutte le tue esigenze culinarie. Perfetto per ristoranti, pizzerie e cucine professionali.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo per scopi alimentari.
- Non utilizzare utensili affilati o metallici che possano danneggiare la superficie del tagliere.
- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Non esporre il tagliere a temperature estreme.
- Tenere il tagliere lontano da sostanze chimiche aggressive.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 700x600mm
- Materiale: Polietilene alimentare
- Spessore: 20mm
- Colore: Bianco
- Resistente agli urti e alle temperature fino a 70°C
- Facile da pulire e igienizzare

### 4. Installazione e Setup

- Posizionare il tagliere su una superficie di lavoro stabile e piana.
- Assicurarsi che la superficie sotto il tagliere sia pulita e priva di polvere o residui.
- Non sovraccaricare il tagliere oltre la sua capacità raccomandata.

### 5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere per affettare, tritare e preparare gli ingredienti.
- Evitare di utilizzare utensili affilati per ridurre al minimo il rischio di graffi.
- Pulire il tagliere dopo ogni utilizzo per garantire la sicurezza alimentare.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi.
- Per disinfettare, utilizzare una soluzione di acqua e aceto bianco.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e ben ventilato.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta segni di usura o graffi, sostituirlo per garantire la sicurezza alimentare.
- Per eventuali ulteriori problemi, contattare il nostro servizio clienti.

### 8. Smaltimento

- Smaltire il tagliere secondo le normative locali per i rifiuti di plastica.
- Non gettare il tagliere nell'indifferenziato; contattare il centro di riciclaggio locale per informazioni sui materiali plastici.

### 9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania