

# ggmgastro

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

## SKU: FKPRT108

### Cutting board for work table - 1000x800mm - Red



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Cutting Board for Work Table 1000x800mm Red (FKPRT108)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table 1000x800mm Red (FKPRT108). This high-quality, durable cutting board is designed for commercial kitchens and food preparation areas. Made from food-safe materials, this board enhances food hygiene and facilitates efficient meal preparation.

### 2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, level surface to prevent slips and accidents.
- Ensure the cutting board is free from any cracks or damage before use to prevent contamination.
- Do not use the cutting board for purposes other than intended food preparation.
- Clean the cutting board thoroughly after each use to avoid cross-contamination.
- Inspect the cutting board regularly; discard if any sign of wear or damage appears.
- Keep away from open flames or extreme heat sources.
- Always use appropriate knives and tools for cutting; avoid using excessive force.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board for Work Table
- Model: FKPRT108
- Dimensions: 1000 x 800mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Compliance: Complies with food safety regulations
- Weight: [Insert weight here if available]
- Suitable for: Commercial kitchen use

### 4. Setup and Installation

- Unpack the cutting board and remove all packaging materials.
- Place the cutting board flat on a stable work surface or table.
- Ensure that the board is positioned securely to avoid any movement during use.
- If desired, fasten down with clamps to enhance stability during heavy use.

### 5. Operation

- Place the food items you wish to cut on the board in an organized manner.
- Use a suitable knife or cutting tool, applying even pressure while cutting.
- Maintain focus while operating to ensure safety.
- Routinely check the cutting surface for any signs of wear during use.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with hot, soapy water.
- Rinse thoroughly and allow to air dry in an upright position.
- For deeper cleaning, use a mild antibacterial solution and scrub with a non-abrasive pad.
- Store the cutting board in a clean, dry place away from direct sunlight.
- Regularly inspect the board for scratches or cracks; replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- If the cutting board develops a smell, clean with a solution of vinegar and water.
- If the surface is excessively worn or damaged, cease use immediately and consider replacing.
- If items slip while cutting, ensure the board is securely placed on a flat surface.

### 8. Disposal

- Dispose of the cutting board in accordance with local regulations regarding plastic waste.
- If the cutting board is damaged beyond repair, check for recycling options in your area.

### 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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidbrett für Arbeitstisch 1000x800mm Rot (FKPRT108)

## Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Schneidbrett für Arbeitstisch 1000x800mm in Rot (FKPRT108) entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine hygienische und effiziente Arbeitsfläche in Lebensmittelschneidverfahren zu bieten. Es ist aus hochwertigem Material hergestellt, das sowohl langlebig als auch leicht zu reinigen ist.

## Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Bestimmung: Verwenden Sie das Schneidbrett nur für die vorgesehenen Zwecke und gemäß der Anleitung.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Schneidbrett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche liegt, um Unfälle zu vermeiden.
- Schneidwerkzeuge: Verwenden Sie geeignete und scharfe Messer, um Verletzungen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass keine beschädigten Klingen verwendet werden.
- Hygiene: Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.
- Lagerung: Lagern Sie das Schneidbrett an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern.

## Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidbrett für Arbeitstisch 1000x800mm Rot
- Farbe: Rot
- Material: Polyethylen
- Abmessungen: 1000mm x 800mm
- Gewicht: 8 kg
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 80°C

## Aufbau und Installation

1. Aufstellen: Stellen Sie das Schneidbrett auf eine flache, stabile Oberfläche.
2. Sicherstellen der Stabilität: Überprüfen Sie, ob das Brett fest auf der Fläche steht, damit es während des Gebrauchs nicht verrutscht.
3. Zugänglichkeit: Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um das Brett herum vorhanden ist, um eine sichere und komfortable Nutzung zu gewährleisten.

## Betrieb

- Verwendung: Platzieren Sie die Lebensmittel auf das Schneidbrett und verwenden Sie ein scharfes Messer zum Schneiden.
- Schneidtechniken: Verwenden Sie die richtige Technik, um sicherzustellen, dass das Brett nicht beschädigt wird und die Lebensmittel hygienisch bleiben.

## Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Schneidbrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit geeigneten Lebensmitteldesinfektionsmittel.
- Lagerung: Lassen Sie das Brett nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie es lagern.

## Fehlerbehebung

- Schaden oder Risse: Bei sichtbaren Schäden oder Rissen im Material das Brett nicht mehr verwenden und ersetzen.
- Flecken: Bei hartnäckigen Flecken kann eine sanfte Abrasivmittel-Reinigung helfen. Testen Sie jedoch zuerst an einer kleinen Fläche.

## Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidbrett gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Kunststoffabfällen. Stellen Sie sicher, dass es umweltgerecht und verantwortungsvoll entsorgt wird.

## Kontakt

Bei Fragen oder für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Snijbord voor Werktafel 1000x800mm Rood (FKPRT108)

### 1. Algemene Informatie

Het Snijbord voor Werktafel is een hoogwaardige, praktische oplossing voor in de professionele keuken. Met een afmeting van 1000x800mm biedt dit bord voldoende ruimte voor het snijden van verschillende voedingsmiddelen, en is speciaal ontworpen om te voldoen aan de hoogste hygiënenormen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijbord uitsluitend voor het snijden van voedsel. Vermijd gebruik voor andere doeleinden.
- Zorg ervoor dat het bord op een vlakke, stabiele ondergrond staat om te voorkomen dat het wegglijdt tijdens gebruik.
- Vermijd het blootstellen van het bord aan extreme temperaturen of vocht.
- Laat kinderen niet alleen werken met scherpe voorwerpen en het snijbord.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage. Beschadigde borden dienen niet meer gebruikt te worden.
- Reinig het bord grondig na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1000x800mm
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Kleur: Rood
- Gewicht: 5 kg
- Bestendig tegen temperaturen tot 80 °C
- Recyclebaar

### 4. Setup en Installatie

1. Haal het snijbord uit de verpakking.
2. Controleer het bord op eventuele schade.
3. Plaats het snijbord op een vlakke, droge en stabiele ondergrond.
4. Zorg ervoor dat het bord goed is uitgelijnd en niet wiebelt.

### 5. Bedieningsinstructies

- Begin met een schone werkplek voordat je het bord gebruikt.
- Gebruik scherpe messen en zorg ervoor dat ze geschikt zijn voor het materiaal van het bord.
- Snijd voedsel altijd in een zelfde richting om ongevallen te voorkomen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het snijbord na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Spoel het bord af en droog het met een schone doek.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponzen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Bewaar het bord op een droge plek om schimmelvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijbord is niet stevig.
  - Oplossing: Controleer of het bord op een vlakke ondergrond staat.
- Probleem: Slechte geur of vlekken op het bord.
  - Oplossing: Gebruik een mengsel van water en azijn om het bord grondig schoon te maken.

### 8. Afvalverwerking

Dit snijbord is volledig recyclebaar. Zorg ervoor dat je het bord op de juiste manier recycleert volgens de lokale voorschriften voor kunststof afval.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 1000x800mm Roja

## 1. Información General

La Tabla de Corte para Mesa de Trabajo es un producto diseñado para proporcionar un espacio seguro y eficiente para la preparación de alimentos. Su construcción robusta garantiza durabilidad y facilidad de limpieza, haciéndola ideal para entornos comerciales y domésticos.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice la tabla exclusivamente para su propósito previsto: la preparación de alimentos.
- Mantenga la tabla en un área seca y limpia.
- Evite el contacto con fuego o fuentes de calor.
- No utilice cuchillos o utensilios que pueda dañar la superficie de la tabla.
- Lave la tabla después de cada uso con agua y detergente apto para alimentos.
- Inspeccione el producto regularmente por signos de daños o desgaste. No utilice la tabla si presenta daños visibles.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1000mm x 800mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Resistente a bacterias
- Temperatura máxima: 70°C
- Peso: aprox. 10 kg

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla en una superficie de trabajo plana y estable.
- Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de colocar la tabla.
- Si es necesario, utilice un paño húmedo para eliminar cualquier residuo de polvo.
- Verifique que la tabla esté en posición horizontal antes de comenzar a usarla.
- No necesita herramientas para su instalación.

## 5. Operación

- Utilice utensilios adecuados para cortar, como cuchillos de chef o cuchillos de cocina.
- Asegúrese de que los utensilios estén afilados para una mejor experiencia de corte.
- Cambie la tabla de corte según sea necesario para diferentes tipos de alimentos (por ejemplo, carne, vegetales) para evitar la contaminación cruzada.
- Después de usar, limpie la tabla de inmediato.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso.
- Para desinfectar, use una solución de agua y vinagre o un desinfectante apto para alimentos.
- Deje secar al aire libre después de la limpieza.
- No coloque la tabla en el lavavajillas o en el microondas.
- Almacénela en un lugar limpio y seco.

## 7. Solución de Problemas

- Si la tabla tiene olores persistentes, limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Si se presentan hendiduras o cortes, considere reemplazar la tabla.
- Para manchas difíciles, use una esponja abrasiva suave.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las normativas locales de residuos.
- Contacte a su servicio local de gestión de residuos para obtener instrucciones sobre la correcta disposición del polietileno.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail 1000x800mm rouge

## 1. Informations générales

La planche à découper pour table de travail de dimensions 1000x800mm et de couleur rouge est conçue pour offrir une surface de découpe sûre et hygiénique. Adaptée à un usage professionnel dans les cuisines et restaurants, ce produit est conçu pour répondre aux normes de sécurité et de qualité élevées.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation adéquate : Utilisez uniquement la planche à découper pour les aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres matériaux qui pourraient endommager la surface.
- Surveillance : Ne laissez pas des enfants utiliser ce produit sans supervision.
- Évaluation de l'état : Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou d'autres dommages.
- Nettoyage : Assurez-vous que la planche est propre et désinfectée avant et après usage.
- Chauffage : Évitez tout contact avec des surfaces chaudes et ne placez pas la planche près de la chaleur directe.
- Entreposage : Conservez dans un endroit sec et évitez l'exposition prolongée à l'humidité.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 1000mm x 800mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène
- Poids : 4.5 kg
- Résistance : Résistant aux chocs et aux températures élevées

## 4. Installation et mise en place

1. Préparation de l'espace : Choisissez une surface de travail propre et plane pour installer la planche.
2. Fixation : Placez la planche sur la table de travail, en vous assurant qu'elle est stable et ne bouge pas pendant l'utilisation.
3. Évaluation : Vérifiez que la planche est bien centrée et n'interfère pas avec les autres opérations de cuisine.

## 5. Opération

Pour utiliser la planche à découper :

1. Choisissez l'aliment à couper.
2. Placez l'aliment sur la planche.
3. Utilisez un couteau approprié pour couper l'aliment en veillant à utiliser des mouvements sécurisés.
4. Après chaque utilisation, nettoyez la planche immédiatement.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez la planche avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Rincez bien.
- Désinfection : Pour des mesures sanitaires, utilisez un désinfectant approuvé pour surfaces alimentaires.
- Stockage : Gardez la planche à découper dans un endroit propre et sec. Ne la stockez pas à l'endroit où elle peut être exposée à l'humidité ou à des produits chimiques.

## 7. Dépannage

Problème : La planche à découper présente des éraflures ou des fissures.

- Solution : Remplacez la planche, car cela pourrait affecter l'hygiène et la sécurité.

Problème : La planche est glissante sur la surface de travail.

- Solution : Assurez-vous qu'elle est placée sur une surface propre et fixe. Vous pouvez utiliser des tapis antidérapants si nécessaire.

## 8. Élimination

La planche à découper est recyclable. Veuillez la déposer dans les installations de recyclage appropriées en suivant les règles locales pour le recyclage des plastiques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il tagliere per tavolo da lavoro 1000x800mm rosso FKPRT108

## Informazioni generali

Grazie per aver scelto il tagliere per tavolo da lavoro FKPRT108. Questo prodotto è progettato per garantire un'adeguata superficie di lavoro per la preparazione degli alimenti, ottimizzando la sicurezza e l'efficienza in ambienti professionali e domestici.

## Informazioni sulla sicurezza

1. Utilizzare il tagliere solo su superfici piane e stabili.
2. Non esporre il tagliere a temperature estreme o umidità eccessiva.
3. Evitare di utilizzare utensili affilati che potrebbero danneggiare la superficie del tagliere.
4. Assicurarsi che il tagliere sia pulito e privo di contaminanti prima dell'uso.
5. Non utilizzare il tagliere per il taglio di alimenti crudi e cotti contemporaneamente per prevenire la contaminazione incrociata.
6. Tenere il tagliere lontano da fonti di calore dirette e fiamme libere.
7. In caso di danneggiamento del tagliere, fermarne l'uso e sostituirlo immediatamente.

## Panoramica del prodotto e specifiche

Dimensioni: 1000 mm x 800 mm

Colore: Rosso

Materiale: Plastica alimentare

Spessore: 20 mm

Resistente agli urti e facente parte della gamma di attrezzature di sicurezza alimentare

## Setup e Installazione

1. Scegliere un'area di lavoro piana e stabile per posizionare il tagliere.
2. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e priva di polvere o detriti.
3. Posizionare il tagliere sulla superficie di lavoro, assicurandosi che sia stabile e non scivoli.
4. Verificare che tutti gli accessori o i supporti forniti siano attaccati correttamente, se presenti.

## Operazione

1. Utilizzare utensili adatti per il tipo di alimento che si desidera tagliare.
2. Mantenere il tagliere pulito e in condizioni igieniche durante l'uso.
3. Non sovraccaricare il tagliere con pesi eccessivi che potrebbero portare a deformazioni o rotture.

## Pulizia e Manutenzione

1. Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
2. Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la superficie.
3. Sanificare il tagliere con una soluzione di acqua e aceto o un disinfettante approvato.
4. Asciugare completamente il tagliere prima di riporlo in un luogo fresco e asciutto.

## Risoluzione dei problemi

- Se il tagliere presenta crepe o graffi profondi, interrompere l'uso e sostituire.
- Se il tagliere scivola sulla superficie di lavoro, controllare se ci sono residui o impurità sotto di esso.
- Per eventuali domande o problematiche non risolvibili, contattare il servizio clienti.

## Smaltimento

Al termine della vita utile del tagliere, smaltirlo secondo le normative locali per la plastica. Non gettare nel contenitore dei rifiuti domestici.

## Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania