

# 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: FKPRT146

### Cutting board for work table - 1400x600mm - Red



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Cutting Board for Work Table 1400x600mm - Red

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Work Table 1400x600mm - Red. This product is designed for food preparation and meets high hygiene standards. It is suitable for commercial kitchen environments and offers durability and easy maintenance.

### 2. Safety Information

- Food Safety: Ensure that the cutting board is used strictly for food preparation. Do not use it for non-food items to prevent contamination.
- Cleaning: Always clean and sanitize the cutting board before and after each use to maintain hygiene and safety standards.
- Storage: Store the cutting board in a dry place away from moisture to prevent mold growth.
- Condition: Regularly check the cutting board for damages. Do not use it if it is cracked, chipped, or excessively worn, as this may harbor bacteria.
- Non-Slip: Ensure to operate on a stable work surface to prevent slips or accidents during use.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 1400 x 600 mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 6 kg
- Temperature Resistance: Up to 90°C
- Food Safety Compliance: Complies with food safety regulations

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cutting board from the packaging. Check for any visible damage.
2. Placement: Place the cutting board on a stable, flat work table.
3. Non-slip Feet: If included, attach non-slip feet to the underside of the board to enhance stability during use.
4. Cleaning: Rinse the board with warm water and mild detergent before first use. Rinse thoroughly and dry.

### 5. Operation

- Always place the board with the non-slip side facing down for secure use.
- Use appropriate utensils on the cutting board to prevent scratching and prolong its lifespan.
- Regularly rotate the board to distribute usage evenly across the surface.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the cutting board with hot water and a mild cleanser.
- For deep cleaning, use a mild bleach solution or food-safe sanitizer and allow to air dry completely.
- Store the cutting board in a dry area to prevent moisture accumulation.

### 7. Troubleshooting

- Odor Issues: If the cutting board retains odors, clean it with a vinegar solution or baking soda and water paste.
- Stains: Persistent stains may be removed using a gentle abrasive cleaner. Avoid using harsh chemicals.
- Warping: If the board shows signs of warping, ensure it is not exposed to excessive heat or direct sunlight. Replace if necessary.

### 8. Disposal

When disposing of the cutting board, adhere to local regulations for plastic waste. If the board is damaged beyond use, consider recycling options if available.

### 9. Contact

For any inquiries, support, or additional information, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 1400x600mm Rot (FKPRT146)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts für Arbeitstisch! Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihre Küchen- und Gastronomieerfahrung zu verbessern. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um die sichere und effektive Nutzung Ihres Produkts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen, sauberen Oberfläche platziert ist, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen oder Gegenständen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie scharfe Messer vorsichtig und halten Sie Ihre Hände von der Schneidefläche fern.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig und desinfizieren Sie es, um hygienische Bedingungen aufrechtzuerhalten.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1400 mm x 600 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Rot
- Gewicht: 10 kg
- Hygienisch und leicht zu reinigen
- Lebensmittelecht

## 4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie das Schneidebrett vorsichtig.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Platzieren Sie das Brett auf einer stabilen Arbeitsfläche oder einem Arbeitstisch.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett waagrecht und stabil steht, bevor Sie es benutzen.
- Bei Bedarf können Sie rutschfeste Unterlagen verwenden, um die Stabilität zu erhöhen.

## 5. Betrieb

- Nutzen Sie das Schneidebrett ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Schneiden Sie Lebensmittel gleichmäßig, um eine optimale Nutzung der Fläche zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie es, das Brett unter heißem Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen, es könnte den Kunststoff beschädigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jeder Verwendung reinigen Sie das Schneidebrett mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit einer geeigneten Lösung.
- Lassen Sie das Brett vollständig trocknen, bevor Sie es lagern.
- Lagern Sie das Brett flach oder aufrecht, um Verformungen zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn das Brett Anzeichen von Verfärbungen zeigt, reinigen Sie es gründlich mit einer Bleiche oder Zitronensaft-Lösung.
- Bei Rissen oder Abnutzungen ersetzen Sie das Brett, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- Bei Problemen oder Fragen kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß lokalen Vorschriften zum Recycling von Kunststoffen.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt ordnungsgemäß und umweltgerecht entsorgt wird, um die Umwelt zu schützen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support 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 das Schneidebrett für Arbeitstisch entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude im Einsatz!

# NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor de Snijplank voor Werktafel 1400x600mm Rood (FKPRT146)

## 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en andere keukentoeepassingen. De snijplank is gemaakt van hoogwaardig materiaal dat geschikt is voor het snijden van verschillende voedingsmiddelen en voldoet aan de relevante voedselveiligheidsnormen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de beoogde doeleinden, namelijk als snij- en voorbereidingsoppervlak voor voedsel.
- Zorg ervoor dat de plank op een stabiele en vlakke ondergrond wordt geplaatst om uitglijden te voorkomen tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de rand van de snijplank om verwondingen te voorkomen.
- Houd de snijplank schoon en vrij van voedselresten om de kans op kruisbesmetting te minimaliseren.
- Bij schade aan de snijplank, zoals scheuren of ernstige krassen, moet deze niet meer worden gebruikt en vervangen worden om de voedselveiligheid te waarborgen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 x 600 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Geschikt voor: Voedselbereiding

## 4. Opzetten en Installatie

1. Haal de snijplank uit de verpakking en controleer op eventuele schade of ontbrekende onderdelen.
2. Plaats de snijplank op een schone, vlakke en stevige werkoppervlakte.
3. Zorg ervoor dat de snijplank volledig ondersteunt wordt en niet kan verschuiven.
4. Indien nodig, bevestig de snijplank met antislipmatten voor extra stabiliteit.

## 5. Bediening

- Gebruik een scherp mes of snijgereedschap bij het snijden van voedsel op de snijplank.
- Voorkeur voor het snijden van groenten, vlees en brood op aparte snijplanken om kruisbesmetting te voorkomen.
- Na het gebruik, verwijder etensresten en maak de snijplank schoon conform de reinigingsinstructies.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de snijplank af met warm water na elk gebruik.
- Gebruik een milde zeepsop om de snijplank grondig schoon te maken; vermijd schurende middelen.
- Voor desinfectie kan er een oplossing van water en azijn of een geschikt desinfectiemiddel gebruikt worden.
- Laat de snijplank volledig drogen voor het opbergen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verslechtert na gebruik.  
Oplossing: Zorg voor regelmatig onderhoud en reiniging. Controleer op schade en vervang indien nodig.
- Probleem: Snijplank beweegt tijdens gebruik.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de plank op een vlakke ondergrond ligt of gebruik antislipmatten voor extra grip.

## 8. Afvoer

- Bij het vervangen van de snijplank, zorg ervoor dat deze op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd. Raadpleeg lokale richtlijnen voor afvalverwerking van kunststof producten.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op met ons:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1400x600mm Roja

## 1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 1400x600mm en color rojo está diseñada para proporcionar una superficie de corte higiénica y duradera, ideal para su uso en cocinas comerciales e industriales. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza un rendimiento confiable durante el uso diario.

## 2. Información de Seguridad

- Siempre utilice la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable para evitar deslizamientos.
- Asegúrese de que la tabla de cortar esté limpia y seca antes de cada uso.
- Evite el contacto con productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- No utilice cuchillos o utensilios afilados que puedan causar cortes en la superficie de la tabla.
- Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- Al manipular la tabla, use guantes si es posible para evitar lesiones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400mm x 600mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Grosor: 25mm
- Resistente a impactos y cortes
- Apto para el lavavajillas
- Antideslizante

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de cortar del embalaje y colóquela en una superficie de trabajo adecuada.
- Asegúrese de que la superficie de la mesa esté limpia y seca antes de colocar la tabla.
- Si la tabla tiene un lado antideslizante, colóquelo hacia abajo para mayor estabilidad.
- No es necesario ningún montaje adicional.

## 5. Operación

- Utilice cuchillos y utensilios adecuados para la preparación de alimentos.
- Realice cortes y picados con movimientos seguros y controlados.
- Para evitar la transferencia de sabores y olores, considere usar diferentes tablas de cortar para diferentes tipos de alimentos (carne, vegetales, etc.).

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, use una solución de vinagre y agua o un desinfectante apto para superficies de contacto con alimentos.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos que puedan rayar la superficie.
- Deje secar al aire en posición vertical para evitar encharcamientos.

## 7. Solución de Problemas

- Si la tabla se deforma, expóngala a una fuente de calor moderada durante un corto período de tiempo para que recupere su forma.
- Si la superficie presenta cortes profundos, considere reemplazar la tabla.
- Si notas un mal olor persistente, realice una limpieza profunda utilizando bicarbonato de sodio.

## 8. Eliminación

- La tabla de cortar está fabricada con polietileno, que es reciclable.
- Consulte las normativas locales para la correcta disposición del material y recíclela si es posible.
- No arroje en residuos orgánicos ni en vertederos si se puede reciclar.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Planche à Découper pour Table de Travail 1400x600mm Rouge

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en respectant les normes de sécurité les plus élevées. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour assurer une utilisation optimale.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Prévue : Ce produit est destiné uniquement à une utilisation en cuisine professionnelle.
- Surface Non-Glissante : Assurez-vous que la surface de la planche est propre et sèche avant utilisation.
- Éviter les Chocs : Ne frappez pas la planche contre des surfaces dures. Cela pourrait l'endommager.
- Température : Ne placez pas de nourriture chaude directement sur la planche. Attendez que les aliments refroidissent.
- Nettoyage : Nettoyez la planche immédiatement après chaque utilisation pour éviter la prolifération de bactéries.
- Stockage : Rangez la planche dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe du soleil.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1400 mm x 600 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène haute densité (PEHD), conforme aux normes de santé
- Poids : 7 kg
- Résistance aux Chocs : Matériau robuste, design antidérapant pour la sécurité

## 4. Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement la planche à découper.
2. Placez la planche sur une table de travail propre et stable.
3. Assurez-vous que la surface en dessous est sèche pour éviter tout glissement.
4. Vérifiez que la planche est correctement positionnée, sans vides ni inclinaisons.
5. Le produit est maintenant prêt à être utilisé.

## 5. Fonctionnement

Utilisez la planche à découper pour préparer vos aliments. Assurez-vous de couper les aliments sur la surface désignée, en utilisant des couteaux appropriés pour éviter tout dommage.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage approfondi, désinfectez avec une solution à base de chlore.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air.

## 7. Dépannage

- Problème : La planche glisse pendant l'utilisation.  
- Solution : Vérifiez que la surface est propre et sèche, et repositionnez la planche si nécessaire.
- Problème : Des rayures visibles apparaissent.  
- Solution : Évitez d'utiliser des couteaux à lame dure. Remplacez la planche si elle est trop endommagée.

## 8. Élimination

Lorsque la planche à découper arrive en fin de vie, éliminez-la conformément aux réglementations locales sur les déchets plastiques. Ne la jetez pas dans la nature.

## 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 vous souhaitons une bonne préparation de vos aliments !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo da lavoro è un accessorio indispensabile per la preparazione degli alimenti. Realizzata in materiale plastico di alta qualità, questa tavola da taglio presenta una superficie robusta e resistente, garantendo un utilizzo prolungato nel tempo. Dimensioni: 1400x600mm.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per scopi alimentari.
- Tenere lontano da fonti di calore elevate.
- Lavare accuratamente la tavola dopo ogni utilizzo per prevenire contaminazioni.
- Non utilizzare utensili affilati direttamente sulla superficie per evitare graffi.
- Non utilizzare la tavola da taglio se presenta crepe o danni visibili.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.
- Indossare guanti quando si maneggiano utensili affilati e lucidi.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Plastica alimentare resistente.
- Dimensioni: 1400mm x 600mm
- Colore: Rosso
- Spessore: 20mm
- Resistente a urti e graffi.
- Facile da pulire e disinfettare.

### 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta prima di collocare la tavola.
- Fissare la tavola, se necessario, utilizzando i ganci di supporto (non inclusi) per prevenire il movimento durante l'uso.
- Verificare che la tavola sia ben posizionata e non oscilli.

### 5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per preparare alimenti evitando di utilizzare utensili affilati sulla superficie plastica.
- Rimuovere gli alimenti e pulire la superficie dopo ogni utilizzo per mantenere la tavola in condizioni ottimali.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una disinfezione maggiore, utilizzare una soluzione di aceto o disinfettante idoneo al contatto alimentare.
- Asciugare la superficie con un panno pulito e asciutto.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di odori persistenti, disinfettare la tavola con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio.
- Se presenta crepe o danni, non utilizzarla e contattare il servizio assistenza.

### 8. Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali riguardanti i materiali plastici.
- Non gettare nella spazzatura domestica.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.