

# 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: FKPRT148

### Cutting board for work table - 1400x800mm - Red



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Cutting Board for Work Table 1400x800mm - Red

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board. Designed for professional culinary environments, this high-quality cutting board provides a hygienic and safe surface for food preparation. Its vibrant red color indicates it is primarily intended for raw meat, making it an essential tool in any kitchen setting.

### 2. Safety Information

- Use: Only use this cutting board for its intended purpose. Do not use it for food types that may contaminate surfaces (e.g., raw meat and other non-compatible food items) unless designated for multi-use.
- Handling: Always handle with clean hands. Avoid placing hot items directly on the board to prevent warping.
- Maintenance: Regularly clean and sanitize to prevent cross-contamination. Discard any board that shows excessive wear, warping, or surface degradation.
- Storage: Store in a cool, dry area away from direct sunlight and excessive moisture to prevent damage and bacterial growth.

### 3. Product Specifications

- Product Dimensions: 1400 x 800 mm
- Material: HDPE (High-Density Polyethylene)
- Color: Red
- Thickness: 20 mm
- Temperature Resistance: -30°C to +80°C

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the cutting board from the packaging. Inspect for any damage that may have occurred during shipping.
2. Placement: Choose a stable and clean work table for placement. Ensure the surface is level and can support the board's weight.
3. Cleaning Before Use: Wash the cutting board with warm, soapy water and rinse thoroughly. Allow to dry completely before using.
4. Securing: If necessary, use rubber mats or non-slip pads underneath the cutting board to secure it in place.

### 5. Operation

- Use a suitable cutting tool for food preparation. Do not use excessively sharp knives that could damage the cutting surface.
- For best results, use separate boards to prevent cross-contamination between food types.
- After use, scrub off any food residue with a non-abrasive sponge and recommended cleaning agents.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the board after each use with warm soapy water or a food-safe sanitizing solution.
- Periodically deep clean with a recommended sanitizer to eliminate bacteria.
- Do not put in a dishwasher unless specified as dishwasher-safe.
- Inspect regularly for signs of wear or deep knife scarring. Replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Surface Damage: If the surface is scratched or scored, sand down lightly and sanitize before reuse.
- Bacterial Odor: Clean thoroughly with vinegar or a baking soda paste and rinse well. If odor persists, consider replacing the board.
- Board Warping: Avoid exposure to extreme heat or prolonged exposure to moisture. If warped, discontinue use.

### 8. Disposal

- When it is time to dispose of the cutting board, consider recycling if applicable. Check local regulations for guidance on disposal of HDPE materials.
- If not recyclable, discard in accordance with standard waste management practices.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, 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 Schneidebrett für Arbeitstische 1400x800mm Rot (FKPRT148)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres Schneidebretts für Arbeitstische. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine sichere und effektive Arbeitsfläche für die Lebensmittelzubereitung zu bieten. Es wird aus hochwertigem, langlebigem Material hergestellt und ist speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomie und Hotellerie konzipiert.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Schneidebrett auf einer stabilen und ebenen Oberfläche zu platzieren, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Brett ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Brett von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, die das Material beschädigen könnten.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Schneidebrett für Arbeitstische
- Abmessungen: 1400mm x 800mm
- Material: Hochdichtes Polyethylen (HDPE)
- Farbe: Rot
- Einsatzbereich: Professionelle Gastronomie
- Temperaturbeständig: Bis zu 80°C
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf der Arbeitsfläche und stellen Sie sicher, dass es stabil steht.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände unter dem Brett sind, die es bei der Nutzung instabil machen könnten.

## 5. Betrieb

- Beginnen Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel, indem Sie die gewünschten Zutaten auf das Schneidebrett legen.
- Verwenden Sie geeignete Werkzeuge, um das Schneiden und Hacken durchzuführen.
- Achten Sie darauf, das Brett nach der Benutzung gründlich zu reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Es kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Überprüfen Sie das Brett regelmäßig auf Risse oder Abnutzungserscheinungen und ersetzen Sie es bei Bedarf.

## 7. Fehlersuche

- Wenn das Schneidebrett Risse aufweist, stoppen Sie die Verwendung und ersetzen Sie es umgehend.
- Bei Geruchsbildung reinigen Sie das Brett gründlich mit Essig oder einer Zitronenlösung.
- Bei Schwierigkeiten, das Brett stabil aufzustellen, überprüfen Sie die Oberfläche auf Unebenheiten.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften. Das Produkt kann in den meisten Fällen auf dem Kunststoff-Recyclingweg entsorgt werden. Informieren Sie sich über die korrekten Entsorgungsverfahren in Ihrer Region.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding Snijplank voor Werktafel 1400x800mm Rood FKPRT148

### 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1400x800mm Rood FKPRT148. Dit product is ontworpen om te voldoen aan de hoge eisen van de horeca en biedt een duurzame, hygiënische oplossing voor voedselbereiding.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het snijden en bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond staat om schuiven en ongevallen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage. Vervang de snijplank indien beschadigd.
- Gebruik geschikte snijgereedschappen; scherp gereedschap vermindert de kans op ongelukken.
- Houd de snijplank altijd schoon en hygiënisch om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge, koele plaats wanneer deze niet in gebruik is.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 x 800 mm
- Materiaal: Hoge kwaliteit kunststof
- Kleur: Rood
- Geschikt voor professionele keukenomgevingen
- Temperatuurbestendig: Tot 80°C
- Gewicht: XXX kg (specifiek gewicht ontbreekt in de technische gegevens)

### 4. Opstelling en Installatie

1. Kies een geschikte locatie op de werktafel waar de snijplank gebruikt gaat worden.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is.
3. Plaats de snijplank op de werktafel en controleer of deze stevig en vlak ligt.
4. Indien nodig, gebruik antislipmatten om de stabiliteit te verhogen.

### 5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor voedselbereiding.
- Voor de beste resultaten, gebruik verschillende snijplanken voor rauw en bereid voedsel om kruisbesmetting te voorkomen.
- Na gebruik, spoel de snijplank af met warm water en zeep.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinigen na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd agressieve chemicaliën en scouring pads die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank volledig drogen voor opslag.
- Controleer regelmatig op krassen of andere beschadigingen en vervang indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank schuift tijdens gebruik  
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak en schoon is. Overweeg antislipmatten te gebruiken.
- Probleem: Cracks of scheuren in de snijplank  
Oplossing: Vervang de snijplank om veiligheid en hygiëne te waarborgen.

### 8. Afvoer

- Deze snijplank is recyclebaar. Als u de snijplank wilt afvoeren, zorg er dan voor dat u dit doet in overeenstemming met lokale afvalverwerkingsvoorschriften.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 1400x800mm Roja (FKPRT148)

## 1. Información General

La tabla de corte FKPRT148 está diseñada para ser utilizada en entornos profesionales de cocina. Su tamaño de 1400x800 mm y su color rojo la hacen ideal para la manipulación de alimentos, facilitando la organización y la diferenciación de áreas de trabajo en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Esta tabla de corte es para uso exclusivo en la preparación de alimentos.
- Asegúrese de que la superficie sobre la que se coloca la tabla sea estable y nivelada.
- No exponga la tabla a fuego o fuentes de calor directo.
- Mantenga la tabla alejada de objetos afilados cuando no esté en uso.
- Lave la tabla después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Ante cualquier daño visible, como grietas o deformaciones, retire la tabla de uso inmediato y contáctenos para obtener asistencia.
- Utilice guantes de protección si trabaja con utensilios afilados y evite el contacto con la piel si hay cortes o heridas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400 x 800 mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Resistente a manchas y olores
- Superficie antideslizante

## 4. Instalación y Configuración

- Retire la tabla de su embalaje con cuidado, evitando el uso de herramientas afiladas que puedan dañar la superficie.
- Coloque la tabla sobre una superficie plana y estable en la mesa de trabajo.
- Asegúrese de que la tabla esté alineada con el borde de la mesa para evitar caídas.
- Si es necesario, utilice clips antideslizantes en las esquinas para mayor estabilidad.

## 5. Operación

- Utilice cuchillos y otros utensilios de cocina apropiados para la preparación de alimentos sobre la tabla.
- La tabla puede utilizarse para diferentes tipos de alimentos, pero se recomienda asignar colores específicos para diferentes categorías (por ejemplo, rojo para carne, verde para vegetales) para evitar la contaminación cruzada.
- Evite dejar alimentos en la tabla durante períodos prolongados para mantener la higiene.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para la desinfección, sumérgala en una solución de cloro diluido o utilice productos desinfectantes aprobados.
- No utilice limpiadores abrasivos o utensilios que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar la tabla de inmediato después de lavarla para evitar la acumulación de humedad.
- Inspeccione regularmente la tabla en busca de signos de desgaste.

## 7. Resolución de Problemas

- Si la tabla presenta algún daño visible, como grietas o deformaciones, debe ser retirada del uso inmediato.
- En caso de problemas relacionados con la higiene (olor o manchas persistentes), considere usar un desinfectante aprobado para una limpieza más profunda.

## 8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deséchela de manera responsable.
- Consulte las normativas locales sobre reciclaje de plásticos.
- Si hay dudas sobre la eliminación, contáctenos para obtener orientación.

## 9. Contacto

- Para consultas, asistencia o más información sobre nuestros productos, contáctenos en:
  - Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
  - Teléfono: 0800 7000 220
  - Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit

### 1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail 1400x800mm rouge (référence FKPR148). Ce produit est conçu pour offrir une surface de découpe durable et hygiénique, essentielle pour toute cuisine professionnelle.

### 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour des tâches autres que la préparation des aliments.
- Assurez-vous que la surface sur laquelle la planche est placée est stable et ferme.
- Évitez d'exposer la planche à des températures extrêmes ou à des produits chimiques agressifs.
- Nettoyez toujours la planche après utilisation pour prévenir la contamination croisée.
- Inspectez régulièrement la planche pour des fissures ou des dommages. Remplacez-la si nécessaire.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1400 x 800 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène de haute densité
- Épaisseur : 20 mm
- Résistant aux chocs et aux déchirures
- Surface antidérapante

### 4. Installation et configuration

- Déballez soigneusement la planche à découper en s'assurant qu'elle ne soit pas endommagée.
- Placez la planche sur une table de travail stable et propre.
- Assurez-vous que la planche est bien positionnée et ne glisse pas sous l'effet de la pression pendant la découpe.
- Si nécessaire, utilisez des cales pour éviter tout mouvement indésirable.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux adaptés à la découpe sur la planche.
- Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine pouvant endommager la surface de la planche.
- Après chaque utilisation, retirez les débris alimentaires et nettoyez la surface.

### 6. Nettoyage et entretien

- Lavage à la main recommandé avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou du chlore.
- Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez stériliser avec une solution de vinaigre blanc dilué.
- Essuyez soigneusement et laissez sécher à l'air libre avant de ranger.

### 7. Dépannage

- Si la planche présente des fissures ou des déformations :
- Inspectez régulièrement la planche et remplacez-la si elle est endommagée.
- En cas de mauvaise odeur persistant :
- Nettoyez avec une solution de bicarbonate de soude et laissez reposer pendant la nuit.

### 8. Élimination

- Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Il est conseillé de recycler le matériel lorsque cela est possible.

### 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 1400x800mm Rossa

## 1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo di lavoro 1400x800mm rossa è progettata per garantire un'efficace preparazione degli alimenti in ambienti commerciali e domestici. Realizzata in materiale resistente, offre una superficie igienica e facile da pulire, rendendola ideale per uso intensivo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che la superficie della tavola sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Non utilizzare agenti abrasivi o prodotti chimici aggressivi durante la pulizia.
- Tenere la tavola lontana da fonti di calore e fiamme libere.
- Ispezionare regolarmente la tavola per segni di usura o danni. In caso di danneggiamento, interrompere l'uso immediatamente.
- Non utilizzare la tavola da taglio per lavori di intaglio o come supporto per taglio di oggetti pesanti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400 x 800 mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Spessore: 20 mm
- Superficie antiscivolo
- Resistente agli urti e alle macchie
- Idoneo per il contatto con gli alimenti

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il tavolo di lavoro sia pulito e asciutto.
- Verificare che non ci siano oggetti o detriti sotto la tavola.
- Se necessario, fissare la tavola con ganci di sicurezza (non inclusi) per evitare movimenti indesiderati durante l'uso.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per preparare alimenti come carne, verdura e pane.
- Cambiare la tavola da taglio in base alla tipologia di alimenti per evitare contaminazioni incrociate.
- Utilizzare utensili da cucina adatti e non affilati per preservare la superficie della tavola.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Per una pulizia più profonda, utilizzare una soluzione di acqua e acido acetico.
- Asciugare la tavola con un panno pulito dopo il lavaggio.
- Conservare la tavola in un luogo asciutto e ventilato per prevenire l'accumulo di umidità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La superficie della tavola è scolorita.  
Soluzione: Pulire con un detergente delicato e risciacquare con acqua calda.
- Problema: La tavola presenta segni profondi o graffi.  
Soluzione: Sostituire la tavola se i segni sono penetranti e compromettono la superficie di lavoro.

## 8. Smaltimento

- Smaltire la tavola da taglio secondo le normative locali per il riciclaggio della plastica.
- Non abbandonare il prodotto in aree non autorizzate.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania