

# 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: FKPRT66

### Cutting board for work table - 600x600mm - Red



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Cutting Board for Work Table 600x600mm Red

### 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table 600x600mm Red. This high-quality cutting board is designed specifically for use in commercial kitchens. Its durable construction and bright color ensure safety and hygiene during food preparation.

### 2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping.
- Ensure the cutting board is clean before and after use to avoid cross-contamination.
- Do not cut directly on the surface; always use appropriate utensils.
- Keep the cutting board away from heat sources to prevent warping or melting.
- Inspect the board regularly for any signs of damage. Discard if cracks or deep grooves are present.
- Do not use the cutting board for purposes other than its intended use (food preparation).

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 600 x 600 mm
- Color: Red
- Material: Polyethylene
- Weight: Approximately 2.5 kg
- Thickness: 20 mm
- Suitable for: Food preparation in commercial kitchens
- Cleaning: Dishwasher safe

### 4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from the packaging.
2. Place the cutting board on a clean, flat, and stable work surface.
3. Ensure that the board is dry to prevent any slipping.
4. Confirm that there is adequate space on the worktable to accommodate the cutting board and your food preparation equipment.

### 5. Operation

- Ensure hands and utensils are clean before using the cutting board.
- Place ingredients on the surface of the cutting board.
- Use appropriate knives and utensils for cutting.
- Rotate and reposition the cutting board as needed during food preparation.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with hot soapy water.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- For deeper cleaning, the cutting board can be placed in the dishwasher.
- Avoid abrasive cleaning pads that could scratch the surface.
- Store the cutting board in a dry place when not in use.

### 7. Troubleshooting

Problem: Cutting board is slipping during use.

Solution: Ensure the surface underneath is dry and stable. You may place a damp cloth under the board for extra grip.

Problem: Signs of wear and tear are visible.

Solution: Inspect the board regularly; if extensive damage or deep grooves are noted, it is time to replace the cutting board.

### 8. Disposal

- Dispose of the cutting board in accordance with local regulations.
- If the board is damaged and cannot be cleaned properly, follow regional guidelines for plastic disposal.

### 9. Contact

For 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

Thank you for your purchase. Enjoy your culinary experiences with the Cutting Board for Work Table 600x600mm Red!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstisch 600x600mm Rot - FKPRT66

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Schneidebrett FKPRT66 entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für Profiküchen, Gastronomie und heimische Kochumgebungen. Das hochwertige Material gewährleistet Langlebigkeit und einfache Handhabung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Bewahren Sie das Schneidebrett außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schneiden Sie niemals mit scharfen Messern auf einer festen Oberfläche, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett gründlich nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen, die die Sicherheit beeinträchtigen könnten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Schneidebrett FKPRT66
- Abmessungen: 600x600mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Rot
- Gewicht: 2,5 kg
- Verwendung: Ideal für die Lebensmittelverarbeitung

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Legen Sie das Schneidebrett auf eine flache Oberfläche ohne Unebenheiten.
- Achten Sie darauf, dass das Brett nicht verrutschen kann; verwenden Sie ggf. eine Anti-Rutsch-Matte.
- Vor der ersten Benutzung bitte mit Wasser und Seife reinigen.

## 5. Bedienung

- Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, auf dem Schneidebrett.
- Verwenden Sie ein geeignetes Schneidmesser, um die Lebensmittel sicher zu schneiden.
- Nach Gebrauch bitte das Brett sofort reinigen und trocknen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, bevor Sie es verstauen.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Wenn das Schneidebrett Risse aufweist, verwenden Sie es nicht weiter.
- Bei Verfärbungen kann eine spezielle Kunststoffreinigungslösung helfen.
- Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfall.
- Bitte trennen Sie den Abfall, um die Umwelt zu schützen.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Halten Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftige Referenzen bereit. Vielen Dank für Ihren Kauf!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 600x600mm (Rood)

### 1. Algemene Informatie

De snijplank voor werktafel met afmetingen 600x600mm in de kleur rood is ontworpen voor gebruik in professionele keukens. Deze snijplank is gemaakt van hoogwaardig, voedselveilig materiaal dat uitzonderlijke duurzaamheid biedt, waardoor het een ideale keuze is voor voedselbereiding.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Deze snijplank is uitsluitend bedoeld voor voedselbereiding en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplank altijd schoon en vrij van vuil is voordat u deze gebruikt.
- Gebruik scherpe messen met voorzichtigheid om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage. Een beschadigde snijplank moet onmiddellijk worden vervangen.
- Houd de snijplank uit de buurt van extreme warmte om vervorming te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600x600mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Voedselveilig kunststof
- Geschikt voor: Professionele keukens
- Hygiënisch en gemakkelijk schoon te maken

### 4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de snijplank goed wordt ondersteund aan alle zijden om verschuiven te voorkomen.
3. Indien nodig kunt u de snijplank bevochtigen aan de onderkant om deze op zijn plaats te houden tijdens gebruik.
4. Controleer of de snijplank geen oneffenheden of beschadigingen vertoont voordat u begint met snijden.

### 5. Bediening

- Gebruik de snijplank voor het voorbereiden van verschillende soorten voedsel.
- Zorg ervoor dat de snijplank altijd wordt gebruikt op een geschikte ondergrond om stabiliteit te waarborgen.
- Reinig na gebruik met warm water en zeep, en zorg ervoor dat alle voedselresten zijn verwijderd.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Laat de snijplank volledig drogen voor opslag.
- Bewaar de snijplank op een droge, schone plaats om schimmel en bacteriegroei te voorkomen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond vlak is of gebruik een antislipmat eronder.
- Probleem: Vervorming na reiniging.  
Oplossing: Vermijd blootstelling aan extreme hitte en controleer de opslagomstandigheden.

### 8. Afvoer

- De snijplank kan worden afgedankt met huisvuil wanneer deze aan het einde van zijn levensduur is. Zorg ervoor dat u de lokale regelgeving voor het afvoeren van kunststof materialen volgt.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen neemt u contact op met onze klantenservice:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 600x600mm Roja FKPRT66

## 1. Información General

La tabla de cortar FKPRT66 está diseñada para proporcionar una superficie de trabajo higiénica y resistente en entornos de cocina. Ideal para carnicerías, restaurantes y servicios de catering, esta tabla facilita la preparación de alimentos y cumple con los estándares de seguridad alimentaria.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Use la tabla exclusivamente para cortar y preparar alimentos.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la superficie de la mesa de trabajo esté limpia y seca antes de colocar la tabla.
- Revisión Permanente: Inspeccione regularmente la tabla en busca de grietas o daños que puedan comprometer la seguridad.
- Manejo Seguro: Evite caídas y golpes. No permita que los niños la manipulen sin supervisión.
- Limpieza: Lave la tabla con agua caliente y detergente después de cada uso para evitar la contaminación cruzada. No use productos químicos corrosivos.
- Calor: No exponga la tabla a temperaturas extremas ni a fuentes de calor directo.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 600 x 600 mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Rojo, ideal para la preparación de carnes
- Resistente a la Temperatura: Soporta temperaturas de hasta 80 grados Celsius
- Antimicrobiano: Superficie tratada para resistir el crecimiento de bacterias

## 4. Instalación y Configuración

1. Coloque la tabla en una superficie estable y plana de la mesa de trabajo.
2. Asegúrese de que la tabla esté bien centrada y no se deslice.
3. Verifique que no haya objetos debajo de la tabla que puedan causar inestabilidad.
4. Si la tabla tiene pies antideslizantes, asegúrese de que estén correctamente instalados.

## 5. Funcionamiento

- Comience a cortar los alimentos en la parte designada de la tabla.
- Use cuchillos adecuados para cada tipo de alimento y mantenga los utensilios de corte bien afilados.
- Cambie de área de corte (por ejemplo, de carne a verduras) para evitar la contaminación cruzada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla a mano con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, sumérgala en una solución de agua y vinagre durante 5 minutos.
- Deje secar al aire o séquela con un paño limpio.
- Almacene la tabla en un lugar limpio y seco.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla presenta olores desagradables.  
- Solución: Lave y desinfecte adecuadamente; intente con bicarbonato de sodio.
- Problema: La superficie está desgastada.  
- Solución: Reemplace la tabla si la superficie está dañada o se han formado grietas.

## 8. Eliminación

Deséchela siguiendo las normativas locales sobre residuos de plástico. No arroje la tabla en el contenedor de reciclaje si está contaminada con alimentos.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o información adicional, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Planche à découper pour table de travail 600x600mm rouge

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper pour table de travail GGM Gastro. Ce produit est conçu pour répondre aux normes de sécurité et aux exigences professionnelles dans le domaine de la restauration.

## 2. Informations de sécurité

- Utiliser la planche uniquement pour la découpe d'aliments.
- Ne pas utiliser la planche à découper pour des objets tranchants qui pourraient endommager sa surface.
- Nettoyer la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Ne pas exposer la planche à des températures extrêmes.
- En cas de déchirure ou de dommage visible, ne pas utiliser la planche et la remplacer immédiatement.
- Garder hors de portée des enfants lorsque non surveillée.

## 3. Présentation et spécifications du produit

- Dimensions : 600x600 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène haute densité (HDPE)
- Epaisseur : 20 mm
- Résistant aux produits chimiques
- Ne retient pas les odeurs
- Antidérapante

## 4. Installation et configuration

- Choisissez une surface plane et stable pour utiliser la planche à découper.
- Placez la planche à découper sur la table de travail ou le comptoir.
- Assurez-vous que la planche est complètement à plat pour éviter tout glissement lors de l'utilisation.
- Vérifiez que la surface de la table est propre avant de placer la planche.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux appropriés pour couper différents types d'aliments.
- Nettoyez la surface de la planche à découper après chaque utilisation pour maintenir l'hygiène.
- Évitez de couper des aliments congelés directement sur la planche pour éviter d'endommager la surface.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour une désinfection plus approfondie, utiliser des solutions de nettoyage adaptées aux surfaces alimentaires.
- Ne pas utiliser d'éponges ou de brosses abrasives qui pourraient rayer la surface de la planche.
- Laissez sécher à l'air libre après nettoyage.

## 7. Dépannage

- Problème : La planche glisse sur la surface.  
Solution : Vérifiez que la surface de la table est propre et sèche.
- Problème : Dommages visibles sur la planche.  
Solution : Retirer immédiatement la planche de l'utilisation et la remplacer.

## 8. Élimination

- La planche à découper doit être éliminée conformément aux réglementations locales en matière de déchets plastiques.
- Ne pas jeter la planche dans le feu ou dans l'eau en raison de la libération potentielle de substances nocives.

## 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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 600x600mm Rossa

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 600x600mm Rossa. Questo prodotto è progettato per garantire sicurezza e igiene durante la preparazione degli alimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un corretto funzionamento e mantenere la qualità del prodotto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per lo scopo previsto: taglio di alimenti.
- Assicurarsi che la tavola da taglio sia sempre pulita e in buone condizioni prima dell'uso.
- Evitare l'uso di coltelli o utensili affilati che potrebbero danneggiare la superficie della tavola.
- Non esporre il prodotto a temperature estreme o fonti di calore diretto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando non è in uso.
- In caso di danni o usura, sostituire immediatamente la tavola da taglio.
- Seguire le istruzioni di pulizia per garantire la massima igiene.

## 3. Panoramica del Prodotto e specifiche

Dimensioni: 600 x 600 mm

Colore: Rosso

Materiale: Polipropilene

Spessore: 20 mm

Resistenza al calore: Fino a 70°C

Lavabile in lavastoviglie: Sì

Antiscivolo: Sì

## 4. Installazione e Setup

- Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare la tavola da taglio.
- Assicurarsi che la tavola bechi posizionata in modo tale da non oscillare o muoversi durante l'uso.
- Controllare che la superficie sia pulita e priva di detriti prima di posizionare la tavola da taglio.

## 5. Operazione

- Posizionare la tavola da taglio sulla superficie di lavoro.
- Utilizzare utensili, come coltelli, progettati specificamente per l'uso su superfici in polipropilene.
- Dopo ogni utilizzo, rimuovere eventuali residui alimentari e prepararsi per la pulizia.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e detergente dopo ogni utilizzo.
- È possibile utilizzare la lavastoviglie per la pulizia, ma assicurarsi che non superi la temperatura massima consigliata.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente la tavola da taglio per individuare eventuali segni di usura o danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola da taglio presenta segni di usura eccessiva, sostituire il prodotto.
- Se la tavola non è stabile, assicurarsi che la superficie sottostante sia piana e solida.
- In caso di domande relative a prestazioni o utilizzabilità, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare la tavola da taglio negli scarichi o nei corsi d'acqua.
- Considerare il riciclo dei materiali ove possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci a:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania