

# 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: FKPRT77

### Cutting board for work table - 700x700mm - Red



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Cutting Board for Work Table 700x700mm Red (FKPRT77)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Work Table 700x700mm Red (FKPRT77). This product is designed to provide a durable, functional, and hygienic surface for food preparation in commercial kitchens and other food service environments.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This cutting board is designed for food preparation only. Do not use for any other purpose.
- Surface Safety: Ensure the cutting board is properly cleaned and sanitized before and after each use to prevent cross-contamination.
- Handling: Handle the board with care. Avoid dropping or striking against hard surfaces to prevent damage.
- Temperature: This cutting board is not intended for use with hot items or in an oven.
- Chemical Resistance: Avoid using harsh chemicals or abrasive cleaners that may damage the surface of the cutting board.
- Storage: Store the cutting board flat to prevent warping.

## 3. Product Specifications

- Model: FKPRT77
- Dimensions: 700 x 700 mm
- Color: Red
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Certification: Food-safe and compliant with relevant regulations.

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove all packaging materials from the cutting board.
2. Surface Preparation: Ensure the work table or surface where the cutting board will be placed is clean and dry.
3. Placement: Position the cutting board on the work surface, ensuring it is stable and secure.
4. Securing: If desired, use non-slip mats or other methods to prevent the board from sliding during use.

## 5. Operation

- To use the cutting board, place food items on the surface and use a knife to cut or prepare the items as required.
- After use, promptly clean any food residues to maintain hygiene.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly and air dry.
- Sanitizing: After cleaning, sanitize with a food-safe sanitizer according to the manufacturer's instructions.
- Storage: Store in a clean, dry area away from direct sunlight to prolong its lifespan.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board warping
  - Solution: Ensure the board is stored flat. Avoid exposing it to excessive heat.
- Issue: Stains or odors
  - Solution: Soak in a vinegar solution for an hour before washing or use a baking soda paste.

## 8. Disposal

When disposing of the cutting board, check local regulations for appropriate disposal methods for plastic products. If possible, recycle the board at designated recycling facilities.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to us using the contact information below:

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

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstisch 700x700mm - Rot (FKPRT77)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneidebretts für Arbeitstisch. Dieses Produkt wurde entworfen, um Ihnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln zu helfen und dabei Ihre Küchenarbeitsplätze zu schützen.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen, ebenen Oberfläche liegt, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie, scharfe Gegenstände mit übermäßigen Kräften zu verwenden, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um hygienische Standards zu gewährleisten.
- Lagern Sie das Brett an einem kühlen, trockenen Ort, weit weg von direkter Sonneneinstrahlung oder Wärmequellen.
- Bei Rissen oder Beschädigungen das Schneidebrett nicht mehr verwenden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Abmessungen: 700mm x 700mm
- Farbe: Rot
- Material: Polypropylen
- Dicke: 20mm
- Hitze- und kältebeständig: Ja
- Lebensmittelecht: Ja
- Rutschfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Schneidebrett aus der Verpackung.
2. Legen Sie das Brett auf eine saubere, trockene und stabile Fläche.
3. Vergewissern Sie sich, dass kein Schmutz oder Rückstände auf der Unterseite des Bretts sind, um ein Verrutschen zu vermeiden.
4. Bei Bedarf kann das Brett gesichert werden, indem es an die Arbeitsfläche befestigt wird.

## 5. Betrieb

- Nutzen Sie das Schneidebrett zum Schneiden, Hacken oder Zubereiten von Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, Schneidwerkzeuge immer im richtigen Winkel zu verwenden, um die Lebensdauer des Bretts zu verlängern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie das Brett gründlich mit klarem Wasser ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig mit einer geeigneten Desinfektionslösung.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Brett rutscht während der Benutzung.  
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Bretts sauber ist und es auf einer stabilen Oberfläche liegt.
- Problem: Brett ist beschädigt.  
- Lösung: Bei Rissen oder größeren Beschädigungen nicht mehr verwenden und das Brett entsprechend entsorgen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass es umweltgerecht entsorgt wird.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 Snijplank voor Werktafel 700x700mm Rood

### 1. Algemene Informatie

De snijplank voor werktafel 700x700mm in rood is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens, restaurants en hotels. Het product biedt een veilige en duurzame werkoppervlakte voor het voorbereiden van voedsel.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor bedoeld doel: Deze snijplank is specifiek ontworpen voor voedselbereiding. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Controleer op beschadigingen: Inspecteer de snijplank regelmatig op scheuren of andere beschadigingen voor gebruik. Beschadigde snijplanken kunnen bacteriën vasthouden.
- Reinig regelmatig: Zorg ervoor dat de snijplank na elk gebruik grondig wordt gereinigd om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vermijd hoge temperaturen: Plaats de snijplank niet in direct contact met hete pannen of ovens.
- Bewaar op een droge plaats: Zorg ervoor dat de snijplank op een goed ademende plaats wordt bewaard om schimmelvorming te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 700x700mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Polyethyleen
- Dikte: 20mm
- Temperatuurbestendigheid: Tot 80°C
- Antislip: Ja

### 4. Setup en Installatie

1. Kies een geschikte locatie: Zoek een vlakke en stevige ondergrond in uw keuken.
2. Plaats de snijplank: Zet de snijplank op de werktafel waarvan u wilt dat deze wordt gebruikt. Zorg ervoor dat deze op gelijke hoogte staat en niet wiebelt.
3. Bevestiging (optioneel): Voor extra stabiliteit, vooral op mobiele werktafels, kan een antislipmat onder de snijplank worden gebruikt.

### 5. Bediening

- Gebruik een scherp mes om voedsel op de snijplank te snijden. Dit vermindert de kans op beschadiging van de plank.
- Verander regelmatig van snijoppervlak om slijtage gelijkmatig te verdelen.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Handwas: Was de snijplank met warm zeepwater. Gebruik een zachte spons voor het reinigen.
- Vaatwasser: De snijplank kan in de vaatwasser worden gewassen, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.
- Desinfectie: Gebruik een geschikte desinfecterende oplossing na het reinigen, om bacteriën effectief te bestrijden.
- Opslag: Bewaar de snijplank rechtop of plat in een droge omgeving.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank ruikt onaangenaam.
  - Oplossing: Was en desinfecteer de snijplank opnieuw. Gebruik zuiveringszout of citroen om geurtjes te neutraliseren.
- Probleem: Snijplank is vervormd.
  - Oplossing: Vermijd blootstelling aan hoge temperaturen en te veel gewicht. Vervang de snijplank indien nodig.

### 8. Afvoer

- De snijplank is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke richtlijnen voor het afvoeren van kunststof.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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 700x700mm Roja

## 1. Información General

La Tabla de Corte para Mesa de Trabajo de 700x700mm en color rojo es un accesorio esencial para la preparación de alimentos en entornos comerciales y domésticos. Diseñada para ofrecer durabilidad y resistencia, esta tabla es ideal para su uso en cocinas industriales, restaurantes y otras instalaciones culinarias.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la tabla solo para cortar alimentos. No la use para otros propósitos.
- Superficie antideslizante: Asegúrese de que la tabla esté colocada sobre una superficie plana y antideslizante antes de su uso.
- Cuchillos afilados: Maneje los cuchillos con cuidado para evitar lesiones.
- Limpieza inmediata: Limpie la tabla inmediatamente después de su uso para evitar la contaminación cruzada.
- Temperaturas extremas: No exponga la tabla a temperaturas superiores a 60°C ni a temperaturas extremadamente bajas para evitar deformaciones.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y limpio.

## 3. Vista General y Especificaciones

- Dimensiones: 700 x 700 mm
- Color: Rojo
- Material: Polietileno de alta densidad
- Peso: 6 kg
- Uso: Apta para contacto con alimentos
- Propiedades: Resistente a impactos y temperaturas

## 4. Configuración e Instalación

1. Desempacar: Retire cuidadosamente la tabla de corte de su embalaje.
2. Verificar: Inspeccione la tabla para asegurarse de que no tenga daños visibles.
3. Ubicación: Coloque la tabla sobre una superficie sólida y nivelada.
4. Proteger la superficie: Use una base antideslizante debajo de la tabla si es necesario.
5. Listo para usar: Su tabla de corte está lista para su uso en la preparación de alimentos.

## 5. Operación

- Coloque los ingredientes que desee cortar en la tabla.
- Utilice cuchillos adecuados para el tipo de alimento que está preparando.
- Evite presionar demasiado al cortar y mantenga sus manos alejadas de la hoja del cuchillo.
- Cambie entre diferentes tablas de corte si está utilizando varios tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Desinfección: Use una solución desinfectante apta para alimentos si ha cortado carne cruda o pescado.
- Secado: Seque con un paño limpio o deje secar al aire antes de guardarla.
- Reemplazo: Inspeccione regularmente la tabla en busca de cortes profundos o signos de desgaste y reemplácela si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Dificultad para limpiar: Si los residuos de alimentos se adhieren, pruebe a remojar la tabla en agua caliente antes de lavar.
- Deformaciones: Si la tabla se deforma, colóquela plana y déjela reposar hasta que vuelva a su forma original.
- Rayones: Los rayones leves no afectan la función, pero evite usar utensilios afilados en zonas dañadas.

## 8. Eliminación

Cuando la tabla de corte haya llegado al final de su vida útil, elimínela de acuerdo con las regulaciones locales sobre plásticos y materiales compuestos. No la tire en vertederos convencionales.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o inquietudes sobre el producto, contáctenos:

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 700x700mm ROUGE FKPRT77

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper pour table de travail 700x700mm rouge FKPRT77. Ce produit est conçu pour garantir une préparation alimentaire sûre et efficace dans votre cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper sur des surfaces instables.
- Toujours utiliser la planche à découper sur une table de travail résistante à la chaleur et à l'humidité.
- Ne pas exposer la planche à découper à des températures extrêmes.
- Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques qui pourraient rayer la surface de la planche.
- Ne pas laver la planche à découper avec des produits chimiques agressifs.
- Assurez-vous que la planche à découper est propre avant chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Vérifiez régulièrement l'état de la planche; ne pas utiliser si elle présente des fissures ou des déformations.

### 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Dimensions : 700 x 700 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Poids : 3 kg
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 80 °C
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle ou à la main

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la planche à découper de son emballage.
2. Choisissez une surface de table de travail plane, propre et sèche.
3. Placez la planche à découper sur la surface choisie.
4. Assurez-vous que la planche ne glisse pas. Si nécessaire, placez un chiffon humide en dessous pour plus de stabilité.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez la planche à découper pour hacher, trancher ou préparer des aliments.
- Veillez à utiliser des couteaux adaptés pour éviter d'endommager la surface de la planche.
- Alternez les côtés pour prolonger la durée de vie de la planche.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Rincez la planche à découper immédiatement après utilisation pour éviter les taches.
- Lavez-la à la main avec un savon doux et de l'eau chaude ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement la planche avant de la ranger.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface de la planche.

### 7. Dépannage

- Si la planche présente des fissures ou des dommages, retirez-la de l'utilisation.
- En cas de taches persistantes, utilisez une solution de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter la surface.
- Assurez-vous que la planche est toujours propre et sèche avant le stockage pour éviter les odeurs ou les moisissures.

### 8. Élimination

- La planche à découper doit être éliminée conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Si le produit est en fin de vie, envisagez de le recycler si possible.

### 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, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere per Tavolo da Lavoro 700x700mm Rosso FKPRT77

## 1. Informazioni Generali

Il Tagliere per Tavolo da Lavoro 700x700mm Rosso FKPRT77 è progettato per garantire un'efficace preparazione degli alimenti in ambienti professionali. Realizzato in materiale di alta qualità, questo tagliere è un accessorio essenziale per cucine commerciali, ristoranti e altre strutture di ristorazione.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo su superfici piane e stabili per evitare scivolamenti e incidenti.
- Assicurarsi che il tagliere sia pulito e privo di residui di cibo o sostanze scivolose prima dell'uso.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore diretto.
- Non utilizzare utensili taglienti se non appropriati per il materiale del tagliere.
- Evitare l'esposizione ai raggi solari diretti per prolungare la vita del prodotto.
- In caso di danni o crepe, non utilizzare il tagliere e sostituirlo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 700x700mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polipropilene ad alta densità
- Preparazione per alimenti: Sterilizzabile e resistente a sostanze chimiche
- Design: Superficie antiscivolo

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere il tagliere dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il tagliere su un tavolo o una superficie di lavoro piana.
- Assicurarsi che il tagliere sia ben fissato per evitare movimenti durante l'uso.
- Se necessario, applicare un tappetino antiscivolo sotto il tagliere per maggiore stabilità.

## 5. Operazione

- Utilizzare utensili appropriati per la preparazione degli alimenti.
- Seguire le pratiche igieniche standard, lavando sempre le mani e gli utensili prima e dopo l'uso.
- Per evitare contaminazioni, utilizzare un tagliere diverso per alimenti crudi e cotti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere con acqua calda e detergente neutro dopo ogni utilizzo.
- Sterilizzare il tagliere regolarmente seguendo le linee guida sanitarie.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere si danneggia, sostituirlo immediatamente.
- In caso di odori persistenti, lavare con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio.
- Verificare che non ci siano residui di cibo intrappolati nei bordi o nei giunti del tagliere.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il tagliere secondo le normative locali per i materiali plastici.
- Non abbandonare il tagliere in ambienti naturali; contribuire così alla tutela dell'ambiente.

## 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