

# 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: FKPRT78

### Cutting board for work table - 700x800mm - Red



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Cutting Board for Work Table 700x800mm Red

### 1. General Information

The Cutting Board for Work Table, measuring 700mm x 800mm, is designed to provide a durable and hygienic surface for food preparation in commercial and home kitchens. Its vibrant red color is not only attractive but also assists in preventing cross-contamination by designating specific areas for different food types.

### 2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping or movement during use.
- Do not expose the cutting board to extreme heat, as it may warp or become damaged.
- Ensure that the cutting board is adequately cleaned after each use, particularly when preparing raw meat or fish, to maintain hygiene and prevent foodborne illnesses.
- Keep the cutting board out of reach of children when in use and store it safely when not in use.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 700mm x 800mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Red
- Weight: [Add Weight]

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board from its packaging, ensuring no components are damaged.
2. Place the cutting board on a clean, flat, and stable work table or countertop.
3. If necessary, wipe the surface of the cutting board with a mild detergent and water before first use to remove any residual manufacturing agents.
4. Ensure the board is positioned to prevent any edge overhang that might cause instability during use.

### 5. Operation

- Use a suitable knife or cutting tool when prepared food on the cutting board.
- To minimize wear, alternate cutting directions and avoid using excessive force on the cutting surface.
- For safe handling, always cut away from your body and keep fingers away from the blade.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water. Avoid abrasive cleaners or pads which can scratch the surface.
- For deep cleaning, a diluted bleach solution (1 tablespoon of bleach per gallon of water) can be used. Rinse thoroughly with water.
- Store the cutting board in a dry, well-ventilated area.
- Regularly inspect the board for deep cuts or grooves that can harbor bacteria and consider replacing if significant wear is observed.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Cutting board is warping or bending.
  - Solution: Ensure the board is not exposed to high heat or direct sunlight for extended periods. Store flat.
- Problem: Discoloration or odors remain after cleaning.
  - Solution: Utilize a vinegar solution to neutralize odors and allow the board to air out in a well-ventilated area.

### 8. Disposal

When the cutting board reaches the end of its usable life, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Check if recycling is available for plastic materials in your area.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to 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 700x800mm Rot (FKPRT78)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts für Arbeitstische von GGM Gastro. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um die Lebensmittelzubereitung sicherer und effizienter zu gestalten. Beachten Sie die folgenden Anweisungen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Schneidebrett auf einer stabilen und ebenen Fläche zu platzieren.
- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Schneidebrett von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind.
- Verletzungsgefahr durch rutschende Lebensmittel: Stellen Sie sicher, dass das Brett bei der Nutzung nicht verrutscht.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Schneidebrett
- Material: Polypropylen
- Farbe: Rot
- Größe: 700mm x 800mm
- Dicke: 20mm
- Gewicht: 4.5kg
- Anwendungsbereich: Gewerbliche Nutzung in Küchen und Restaurants

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob das Produkt unbeschädigt ist und alle Teile vorhanden sind.
3. Platzieren Sie das Schneidebrett auf einem stabilen, sauberen Arbeitstisch.
4. Stellen Sie sicher, dass das Brett flach und sicher sitzt, um ein Verrutschen zu vermeiden.
5. Bei Bedarf können zusätzliche rutschfeste Unterlagen verwendet werden, um Stabilität zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie scharfe, geeignete Messer, um die Qualität des Schneidebretts zu erhalten.
- Schneiden Sie Lebensmittel in einem gleichmäßigen, kontrollierten Tempo, um eine Beschädigung des Bretts und Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie für verschiedene Lebensmittel spezielle Schneidebretter, um eine Kreuzkontamination zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Es wird empfohlen, das Schneidebrett mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen.
- vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder Scheuermittel.
- Lassen Sie das Schneidebrett nach der Reinigung gründlich trocknen.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Schneidebrett verrutscht beim Schneiden.  
Lösung: Verwenden Sie rutschfeste Unterlagen oder überprüfen Sie die Oberfläche des Tisches auf Unebenheiten.
- Problem: Risse oder Schäden am Schneidebrett.  
Lösung: Bei sichtbaren Schäden das Produkt nicht mehr verwenden und den Hersteller kontaktieren.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Das Produkt darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 700x800mm Rood

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel. Deze hoogwaardige snijplank is speciaal ontworpen voor gebruik in professionele omgevingen zoals restaurants en keukens. De robuuste constructie en het voedselveilige materiaal maken het een onmisbare tool voor elke chef-kok.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond ligt om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik altijd een geschikt snijgereedschap en vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Houd de snijplank schoon en droog om de groei van bacteriën te verminderen.
- Bewaar de snijplank op een veilige plek, buiten het bereik van kinderen.

### 3. Product Specificaties

- Model: FKPRT78
- Kleur: Rood
- Afmetingen: 700x800mm
- Materiaal: Voedselveilig polyethyleen
- Dikte: 20mm
- Geschikt voor: Professioneel gebruik

### 4. Opstelling en Installatie

1. Neem de snijplank uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de snijplank op een vlakke, stevige werktafel.
3. Zorg ervoor dat de snijplank goed aansluit op de ondergrond en dat er geen beweging is tijdens het gebruik.
4. Indien nodig, gebruik antislipmatten om extra stabiliteit te bieden.

### 5. Gebruik

- Zorg ervoor dat de snijplank schoon is voordat u begint met snijden.
- Snijd ingrediënten op de juiste manier om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik bij voorkeur verschillende snijplanken voor rauw vlees, groenten en andere ingrediënten om kruisbesmetting te vermijden.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een borstel of schuurspons voor hardnekkige vlekken.
- Spoel de snijplank grondig af met schoon water en laat deze aan de lucht drogen.
- Vermijd het gebruik van agressieve chemicaliën of schurende reinigingsmiddelen die de snijplank kunnen beschadigen.

### 7. Probleemoplossing

- Vlekken zijn moeilijk te verwijderen: Probeer een mengsel van baking soda en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Snijplank kromtrekken: Dit is een normaal gevolg van onjuist onderhoud. Laat de snijplank volledig drogen na reiniging en bewaar deze recht.

### 8. Afvoer

Wanneer de snijplank aan het einde van zijn levensduur is, kan deze in aanmerking komen voor recycling. Raadpleeg lokale richtlijnen voor de juiste manier van afvalverwerking van kunststof materialen.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via de volgende contactgegevens:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten. We hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe snijplank!

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 700x800mm Roja

## 1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 700x800mm en color rojo está diseñada para un uso profesional en la industria alimentaria. Su durabilidad y facilidad de limpieza la hacen ideal para cualquier cocina comercial.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta tabla está destinada únicamente para cortar alimentos. No usar para otros fines.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la tabla esté colocada en una superficie lisa y estable para evitar deslizamientos durante su uso.
- Cuchillos Afilados: Utilizar siempre cuchillos adecuados y en buen estado para evitar accidentes.
- Limpieza Regular: Mantenga la tabla limpia y desinfectada para evitar la contaminación cruzada de alimentos.
- Inspección: Revise regularmente la tabla en busca de signos de desgaste o daño. Retire de uso si presenta cortes profundos o deformaciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 700 x 800 mm
- Material: Polietileno de alta densidad
- Color: Rojo
- Resistente a Alta Temperatura: Hasta 90°C
- Antideslizante: Sí
- ¿Apto para Lavavajillas?: Sí

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de la caja y elimine todo el material de embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie plana y estable.
3. Verifique que la superficie esté seca y limpia antes de usar la tabla.
4. Asegúrese de que no haya objetos afilados cerca de la tabla durante la instalación.
5. No apile otras herramientas o utensilios sobre la tabla antes de usarla.

## 5. Operación

- Coloque los alimentos que desee cortar en la tabla.
- Utilice un cuchillo adecuado y realice cortes con cuidado, manteniendo las manos alejadas de la hoja.
- Cambie de área en la tabla si está cortando diferentes tipos de alimentos para evitar la contaminación.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso para eliminar los residuos de alimentos.
- Desinfecte con una solución de lejía diluida o un desinfectante apto para la industria alimentaria.
- Enjuague bien y deje secar al aire en un lugar limpio.
- No utilice estropajos o limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.

## 7. Solución de Problemas

Problema: La tabla se desliza durante el uso.

Solución: Asegúrese de que la superficie donde se coloca la tabla sea plana y seca.

Problema: La tabla tiene cortes profundos.

Solución: Es hora de reemplazar la tabla si los cortes afectan su integridad.

## 8. Eliminación

Deseche la tabla de acuerdo con las normativas locales de residuos. El material de polietileno es reciclable, así que consulte el punto de reciclaje más cercano.

## 9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: [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 700x800mm - Rouge

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper pour table de travail 700x800mm. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation des aliments dans un environnement professionnel. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la planche.

## 2. Informations de sécurité

Pour garantir la sécurité lors de l'utilisation de la planche à découper, veuillez respecter les instructions suivantes :

- Utilisez uniquement la planche à découper pour les tâches alimentaires.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de découpe tranchants qui pourraient endommager la surface.
- Évitez de placer la planche dans des environnements extrêmement chauds ou froids.
- Nettoyez la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Vérifiez régulièrement l'état de la planche; si vous remarquez des fissures ou des dommages, ne l'utilisez pas.
- Gardez la planche hors de portée des enfants.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : FKPRT78
- Dimensions : 700 x 800 mm
- Couleur : Rouge
- Matériaux : Polyéthylène de haute densité
- Poids : 3,5 kg
- Résistant aux chocs et aux coupures

## 4. Installation et configuration

1. Retirez la planche à découper de son emballage.
2. Placez la planche sur une surface de travail plane et stable.
3. Assurez-vous que la planche est propre avant la première utilisation.
4. Vérifiez qu'elle est bien positionnée pour éviter tout glissement durant l'utilisation.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser la planche à découper, placez les aliments à préparer sur la surface de la planche. Utilisez un couteau approprié pour couper les aliments, en veillant à ne pas appliquer de force excessive et à éviter les mouvements latéraux.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la planche après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez abondamment et laissez sécher à l'air libre.
- Vérifiez régulièrement pour toute usure et effectuez un nettoyage en profondeur chaque semaine.

## 7. Dépannage

- Problème : La planche se déforme.  
- Solution : Évitez les températures extrêmes. Remplacez la planche si nécessaire.
- Problème : Des odeurs persistent.  
- Solution : Laver avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.

## 8. Mise au rebut

La planche à découper en polyéthylène est recyclable. Veuillez la jeter conformément aux règlements locaux concernant le recyclage du plastique.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Banco di Lavoro 700x800mm Rosso

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale della Tavola da Taglio per Banco di Lavoro 700x800mm Rosso. Questo prodotto è progettato per offrire un'area di lavoro sicura e igienica per la preparazione degli alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare la tavola da taglio esclusivamente per il taglio di alimenti. Non utilizzarla per altri scopi.
- **Materiale Sicuro:** Questa tavola è realizzata in materiale atossico, conforme alle normative di sicurezza alimentare.
- **Superficie Antiscivolo:** Assicurarsi che la tavola sia posizionata su una superficie stabile per evitare scivolamenti durante l'uso.
- **Manutenzione:** Pulire regolarmente e accuratamente per evitare contaminazioni. Non utilizzare materiali abrasivi durante la pulizia.
- **Ispezione:** Controllare periodicamente la tavola per segni di usura. Sostituire se danneggiata.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- **Dimensioni:** 700x800mm
- **Colore:** Rosso
- **Materiale:** Plastica alimentare
- **Spessore:** 20mm
- **Peso:** 4 kg

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere tutti gli imballaggi e i materiali di protezione dalla tavola.
- Posizionare la tavola su un banco di lavoro stabile e asciutto.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita prima di posizionare la tavola.
- Evitare esposizioni prolungate alla luce solare diretta per preservare la qualità del materiale.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare un coltello affilato per il taglio degli alimenti.
- Per prevenire la contaminazione crociata, utilizzare diverse tavole da taglio per diversi tipi di alimenti (carne, vegetali, pane).
- Rimuovere eventuali residui immediatamente dopo l'uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Evitare l'uso di candeggina o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare con un panno morbido o lasciare asciugare all'aria.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Rigonfiamento della Tavola:** Se la tavola appare deformata, assicurarsi che sia stata asciugata correttamente e non fosse esposta a calore eccessivo.
- **Macchie Persistenti:** Utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per rimuovere macchie difficili.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire la tavola nel normale rifiuto domestico. Seguire le normative locali per il riciclo della plastica.
- Contattare le autorità locali per opzioni di smaltimento corrette e sicure.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania