

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: FKPWT106

### Cutting board for working table - 1000 x 600 mm - Green



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Working Table 1000 x 600 mm Green (FKPWT106)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Working Table. This high-quality cutting board is designed for professional kitchen use, providing a reliable and durable surface for food preparation.

## 2. Safety Information

- Warning: Always use the cutting board on a stable and non-slip surface to prevent accidents.
- Food Safety: Ensure the cutting board is cleaned thoroughly after each use to prevent cross-contamination.
- Cutting Tools: Use appropriate knives for cutting; avoid using excessively heavy or inappropriate tools.
- Temperature Resistance: Do not expose the cutting board to extreme heat or flame.
- Storage: Store the cutting board in a dry place to avoid bacterial growth.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 1000 x 600 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Green
- Thickness: 20 mm
- Weight: 3.5 kg
- Food Safety: Complies with EU food safety regulations

## 4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from its packaging.
- Ensure you have a clean and stable work surface.
- Place the cutting board on the designated area of your working table. Ensure it is positioned evenly to prevent tipping.
- Confirm the cutting board is secure and does not slip during use.

## 5. Operation

- Use a clean knife or utensils to cut only food items.
- Avoid cutting on the same area without cleaning to minimize cross-contamination.
- Regularly inspect the cutting area for damage or wear; replace the board if significant wear is evident.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water.
- For sterilization, use a solution of 1 tablespoon of unscented liquid chlorine bleach per 1 gallon of water. Soak for 5 minutes.
- Rinse thoroughly with clean water.
- Allow the cutting board to air dry completely before storing.
- Periodically check for scratches or grooves. Sand down minor surface damage if necessary.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Surface accumulated stains.  
Solution: Use a baking soda paste for scrubbing and rinse thoroughly.
- Issue: Board has an odor.  
Solution: Wash with a vinegar solution (1 part vinegar, 1 part water) and allow to air dry.
- Issue: Board warping.  
Solution: Ensure proper cleaning and drying processes. If warped beyond usability, replace the board.

## 8. Disposal

- When disposing of the cutting board, follow local regulations for plastic disposal.
- Ensure that the board is cleaned and recyclable materials are separated.
- If necessary, consider repurposing the cutting board for other non-food uses.

## 9. Contact

Should you have any questions or require assistance, 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 die Schneidefläche für Arbeitstisch 1000 x 600 mm Grün

## 1. Allgemeine Informationen

Die Schneidefläche für Arbeitstisch ist ein hochwertiges Zubehör für professionelle Küchen und gastronomische Betriebe. Diese Schneidefläche hilft bei der Organisation Ihrer Arbeitsfläche und stellt sicher, dass Ihre Lebensmittel hygienisch zubereitet werden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneidefläche nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Arbeitsfläche sauber, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen, um Verletzungen zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass die Schneidefläche auf einer stabilen Unterlage verwendet wird.
- Bei Rissen oder Abnutzung ersetzen Sie die Schneidefläche um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder schneidenden Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen können.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Farbe: Grün
- Abmessungen: 1000 x 600 mm
- Material: Polyethylen
- Dicke: 20 mm
- Temperaturbeständig: Bis zu 80 °C
- Lebensmittelqualität: Ja
- Rutschfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Reinigen Sie die Arbeitsfläche, auf der die Schneidefläche platziert werden soll.
- Stellen Sie die Schneidefläche auf eine stabile und ebene Unterlage.
- Stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz für Ihre benötigten Werkzeuge und Lebensmittel vorhanden ist.
- Testen Sie die Rutschfestigkeit der Schneidefläche, um sicherzustellen, dass sie stabil bleibt, während Sie arbeiten.

## 5. Bedienung

- Platzieren Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, auf der Schneidefläche.
- Verwenden Sie scharfe, geeignete Messer und schneiden Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, rohe und gekochte Lebensmittel getrennt zu schneiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Schneidefläche mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände, die das Material beschädigen könnten.
- Spülen Sie die Fläche gründlich ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- Inspektion der Schneidefläche regelmäßig auf mögliche Schäden.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Schneidefläche Risse aufweist, ersetzen Sie sie um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Rutschproblemen überprüfen Sie die Unterlage und die Sauberkeit der Schneidefläche.
- Bei Verfärbungen nutzen Sie empfohlenen Reinigungsmethoden.

## 8. Entsorgung

- Die Schneidefläche aus Polyethylen kann über die regulären Recyclingströme entsorgt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Schneidefläche gereinigt wird, bevor Sie sie entsorgen.

## 9. Kontakt

GGG Gastro Produkte GmbH

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1000 x 600 mm Groen

### 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horecasector. Gemaakt van hoogwaardig materiaal, biedt het een duurzame en hygiënische ondergrond voor het snijden en bereiden van voedsel.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de aangegeven toepassingen.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond ligt om verschuiving te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die kunnen leiden tot beschadiging van de plank.
- Houd de snijplank buiten het bereik van kinderen.
- Reinig de snijplank regelmatig om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer de plank regelmatig op scheuren of beschadigingen en vervang indien nodig.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1000 x 600 mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Groen
- Gewicht: 6,5 kg
- Temperatuurbestendigheid: Tot 80 graden Celsius
- Hygiëne: Geschikt voor contact met voedingsmiddelen
- Behandeling: Eenvoudig te reinigen en te onderhouden

### 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de snijplank op een stevige, stabiele werktafel.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is.
3. Controleer of de plank voldoende ruimte heeft om voorwerpen te plaatsen zonder dat deze kunnen vallen.

### 5. Gebruik

- Gebruik de snijplank voor het bereiden en snijden van voedsel.
- Gebruik een snijmes dat geschikt is voor de snijplank om beschadigingen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de snijplank op verwarmde of hete oppervlakken.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Spoel grondig af met schoon water en laat drogen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Voor een diepe reiniging kan de snijplank in de afwasmachine, indien geschikt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is vervormd.  
Oplossing: Controleer of de plank niet aan extreme hitte is blootgesteld. Vervang indien nodig.
- Probleem: Vlekken of geur blijven achter.  
Oplossing: Gebruik een oplossing van azijn en water om hardnekkige vlekken te verwijderen, gevolgd door een grondige reiniging.

### 8. Afvoer

- De snijplank kan worden gerecycled. Controleer lokale voorschriften voor afvalverwerking.
- Gooi de plank niet bij het reguliere huisafval weg. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor de juiste procedures.

### 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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### Tabla de Contenidos:

1. Información General
2. Información de Seguridad
3. Descripción del Producto y Especificaciones
4. Instalación y Configuración
5. Operación
6. Limpieza y Mantenimiento
7. Resolución de Problemas
8. Eliminación
9. Contacto

#### 1. Información General

La tabla de corte FKPWT106 de GGM Gastro está diseñada para el uso en entornos de cocina profesional. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla ofrece durabilidad y funcionalidad para facilitar el trabajo de preparación de alimentos.

#### 2. Información de Seguridad

- Utilice la tabla de corte únicamente para su propósito establecido.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y libre de residuos antes de usar la tabla.
- No utilice cuchillos o utensilios sin filo que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Mantenga la tabla fuera del alcance de los niños.
- Inspeccione la tabla antes de cada uso para asegurarse de que no presente daños que puedan causar lesiones.
- Cuando limpie la tabla, utilice únicamente productos de limpieza apropiados que no dañen el material.

#### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo
- Dimensiones: 1000 x 600 mm
- Material: Polietileno
- Color: Verde
- Resistencia a la temperatura: hasta 60°C
- Certificación: Cumple con la normativa de seguridad alimentaria

#### 4. Instalación y Configuración

1. Retire la tabla de corte del embalaje y colóquela sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la tabla esté correctamente posicionada en la mesa de trabajo.
3. Si es necesario, utilice una superficie antideslizante para evitar el deslizamiento durante la operación.
4. Verifique que todos los accesorios estén en su lugar si la tabla viene con soportes adicionales.

#### 5. Operación

1. Utilice cuchillos afilados para un corte eficiente y seguro.
2. Asegúrese de mantener la tabla limpia y desinfectada entre usos para prevenir la contaminación.
3. Realice cortes con un movimiento firme y controlado, evitando presionar demasiado.

#### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave la tabla con agua caliente y detergente suave.
- Desinfecte la tabla regularmente con productos adecuados para superficies de contacto con alimentos.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie de la tabla.
- Almacene la tabla en un lugar fresco y seco para prolongar su vida útil.

#### 7. Resolución de Problemas

- Si la tabla presenta desgastes o daños, deje de usarla inmediatamente y considérela para reemplazo.
- En caso de olores persistentes, asegúrese de que se esté limpiando adecuadamente y revisar las técnicas de desinfección utilizadas.

#### 8. Eliminación

- Elimine la tabla de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos de plástico.
- No arroje la tabla en el medio ambiente. Asegúrese de que sea reciclada adecuadamente.

#### 9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros en:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Planche à Découper pour Table de Travail 1000 x 600 mm - Vert

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail de dimensions 1000 x 600 mm. Ce produit est conçu pour être utilisé dans des environnements commerciaux tels que les cuisines professionnelles. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser la planche à découper sur des surfaces inégales ou instables.
- Vérifiez l'absence de fissures ou d'autres dommages avant chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.
- Nettoyez immédiatement les surfaces pour éviter l'accumulation de bactéries.
- Gardez la planche hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés aux surfaces en polyéthylène.
- Ne pas exposer à des températures extrêmes.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1000 mm x 600 mm
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Couleur : Vert
- Résistant à la chaleur : Oui
- Épaisseur : 20 mm
- Antibactérien : Oui
- Convient pour le lavage à la main et au lave-vaisselle

## 4. Installation et Mise en Place

1. Choisissez une surface plane et stable pour installer la planche à découper.
2. Retirez tout emballage et vérifiez que le produit est intact.
3. Placez la planche à découper horizontalement sur la surface de travail.
4. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets excessifs sous la planche qui pourraient provoquer des mouvements.
5. Pour une sécurité supplémentaire, créez une base antidérapante en plaçant un torchon humide en dessous.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour la découpe de viande, de légumes et d'autres aliments.
- Adaptez la pression appliquée en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.
- Pour des meilleures pratiques d'hygiène, utilisez des planches séparées pour différents types d'aliments.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux après chaque utilisation, ou placez-la au lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent endommager la surface.
- Rangez dans un endroit sec et propre pour éviter la contamination.

## 7. Dépannage

- Si la planche présente des marques ou des dommages, remplacez-la.
- Pour toute odeur persistante, rincez avec une solution de bicarbonate de soude et laissez sécher à l'air.
- En cas de décoloration, utilisez un nettoyeur spécifique pour polyéthylène.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper dans la nature.
- Consultez les réglementations locales pour l'élimination des matériaux plastiques.
- Recyclez si possible en suivant les directives de tri sélectif.

## 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

### 1. Informazioni generali

La nostra tavola da taglio per tavolo da lavoro, 1000 x 600 mm, è realizzata in materiale di alta qualità, progettata per garantire un ambiente di lavoro sicuro ed efficiente in cucina. Questa tavola è ideale per la preparazione degli alimenti e contribuisce a mantenere alti standard igienici.

### 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare la tavola da taglio solo per scopi destinati.
- Assicurarsi che la superficie su cui è posizionata sia stabile e asciutta per prevenire scivolamenti.
- Evitare l'uso di coltelli affilati o strumenti di cucito che potrebbero danneggiare la superficie della tavola.
- Non esporre la tavola a temperature elevate o sostanze chimiche aggressive.
- Pulire la tavola da taglio regolarmente per evitare contaminazioni alimentari.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

### 3. Panoramica del prodotto e specifiche

Dimensioni: 1000 x 600 mm

Materiale: Polietilene ad alta densità

Colore: Verde

Spessore: 20 mm

Resistente alle macchie e agli odori

### 4. Installazione e montaggio

- Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione e controllare eventuali danni.
- Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la tavola sia centrata e sicura prima di utilizzare.
- Se necessario, utilizzare dei supporti antiscivolo per maggiore stabilità.

### 5. Operazione

- Utilizzare coltelli adatti per la preparazione degli alimenti.
- Lavare gli ingredienti direttamente sulla tavola da taglio per una maggiore comodità.
- Evitare di utilizzare una sola area per la preparazione di cibi crudi e cotti.

### 6. Pulizia e manutenzione

- Pulire la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavata in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per una durata maggiore.
- Ispezionare la tavola regolarmente per segni di usura e sostituire se necessario.

### 7. Risoluzione dei problemi

- In caso di sgretolamento o usura della superficie, interrompere l'uso e considerare la sostituzione.
- Se notate odori sgradevoli, assicuratevi di pulire a fondo la tavola con una soluzione di aceto e acqua.

### 8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile. Smaltire secondo le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato, ma destinare alla raccolta della plastica.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci all'indirizzo email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com), o chiamaci al numero: 0800 7000 220. Il nostro indirizzo è: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.