

# 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: FKPWT127

### Cutting board for working table - 1200 x 700 mm - Green



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Cutting Board for Working Table 1200 x 700 mm Green

### 1. General Information

Thank you for choosing our Cutting Board for Working Table 1200 x 700 mm in Green. This high-quality cutting board is designed for professional kitchens and food preparation areas, ensuring safety and efficiency in your daily culinary tasks.

### 2. Safety Information

- Usage: This cutting board is specifically designed for food preparation. Do not use it for other purposes.
- Hygiene: Always wash the cutting board thoroughly before and after use. Do not use abrasive cleaners or scouring pads that can damage its surface.
- Temperature: Avoid leaving the cutting board in extreme temperatures or direct sunlight for prolonged periods to prevent warping or discoloration.
- Sharp Objects: Use appropriate utensils; avoid using excessively sharp tools that may damage the board.
- Storage: Store the cutting board in a dry place. Avoid stacking it under heavy items to prevent bending or warping.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 1200 x 700 mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Green
- Weight: Approximately 9 kg
- Thickness: 20 mm
- Brand: GGM Gastro

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the cutting board from the packaging. Inspect for any damage or defects before use.
2. Placement: Position the cutting board on a stable, flat surface such as a working table or countertop.
3. Securing: Ensure the cutting board is secured and does not slide during use. A non-slip mat can be used if necessary.
4. Cleaning: Before first use, wash the cutting board with warm soapy water and rinse thoroughly.

### 5. Operation

- Place all food items on the cutting board to ensure a clean and safe workspace.
- Use designated knives for different types of food (e.g., vegetables, meats) to maintain hygiene.
- Always cut away from your body and keep fingers tucked in to avoid injury.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board immediately after use with warm soapy water.
- For deeper cleaning, soak in mild bleach solution (1 tablespoon of bleach per gallon of water) for 5-10 minutes.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Regularly inspect for deep cuts or grooves. If significant damage occurs, consider replacing the cutting board.

### 7. Troubleshooting

- Warping: Avoid exposure to high heat and direct sunlight. If warped, place it under a heavy object for a short period.
- Staining: If stained, use a non-abrasive cleaner or a baking soda paste to scrub the affected area gently.

### 8. Disposal

When disposing of the cutting board, ensure it is recycled according to local guidelines for plastic materials. If it is heavily damaged, dispose of it in regular waste.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We hope it serves you well in your culinary endeavors!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schneidebrett für Arbeitstisch 1200 x 700 mm grün (FKPWT127)

## 1. Allgemeine Informationen

Dieses Schneidebrett aus hochwertigem Kunststoff ist für die Verwendung in professionellen Küchen konzipiert. Es bietet eine hygienische und langlebige Oberfläche für die Verarbeitung von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche frei von Rissen oder Beschädigungen ist, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.
- Halten Sie das Brett während des Gebrauchs stabil, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Schneidebrett regelmäßig, um Bakterienbildung zu verhindern.
- Verwenden Sie keine scharfen chemischen Reinigungsmittel, um das Material nicht zu beschädigen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Modellnummer: FKPWT127
- Abmessungen: 1200 x 700 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Grün
- Anwendungsbereich: Professionelle Küchen
- Hygienisch und leicht zu reinigen
- Robuste und langlebige Bauweise

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch stabil und eben ist.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Arbeitstisches gründlich.
- Legen Sie das Schneidebrett auf die Tischoberfläche.
- Achten Sie darauf, dass das Brett sicher und fest aufliegt, um ein Verrutschen während der Benutzung zu verhindern.
- Testen Sie vor der Verwendung, ob das Brett sicher auf der Arbeitsfläche positioniert ist.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett für die Zubereitung von Lebensmitteln, indem Sie die gewünschte Zutat darauf schneiden oder zubereiten.
- Verwenden Sie scharfe Messer, um die besten Ergebnisse zu erzielen, und vermeiden Sie stumpfe Klingen, da diese das Brett beschädigen können.
- Arbeiten Sie immer mit einer sicheren Schneidetechnik, um Verletzungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie es gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig, insbesondere nach der Verarbeitung von rohem Fleisch oder Fisch.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Wenn das Schneidebrett Risse oder Beschädigungen aufweist, verwenden Sie es nicht mehr und ersetzen Sie es.
- Bei Anzeichen von Bakterienbildung, wie z.B. unangenehmen Gerüchen, reinigen Sie das Brett gründlich und desinfizieren Sie es.
- Bei Fragen oder zur Klärung wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Zerschneiden Sie das Brett bei der Entsorgung, um die Wiederverwendbarkeit zu verhindern und die Sicherheit zu gewährleisten.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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

## Handleiding Voor Het Snijbord Voor Werktafel 1200 x 700 mm Groen - FKPWT127

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het snijbord voor werktafel van GGM Gastro. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens. Het snijbord is gemaakt van hoogwaardig materiaal dat een veilige en hygiënische werkoppervlakte biedt.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijbord alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Plaats het snijbord op een stabiele, vlakke ondergrond om ongewenste beweging te voorkomen.
- Houd het snijbord schoon en vrij van losse materialen om uitglijden te voorkomen.
- Wees voorzichtig met scherpe snijwerktuigen en zorg ervoor dat ze correct worden opgeborgen na gebruik.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het snijbord. Gebruik het niet als het beschadigd is.
- Vermijd het gebruik van het snijbord in de nabijheid van open vuur of extreme hittebronnen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1200 x 700 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polyethyleen
- Gewicht: 12 kg
- Geschikt voor: Professionele keukens en horeca
- Snijbordtype: Hygiënisch en duurzaam

### 4. Opstelling en Installatie

1. Kies een geschikte, vlakke ondergrond voor het snijbord.
2. Zorg ervoor dat het gebied schoon en vrij van obstakels is.
3. Plaats het snijbord voorzichtig op de gekozen locatie.
4. Controleer of het snijbord stabiel staat en niet wiebelt.
5. Indien nodig kunt u het snijbord vastzetten met antislip matten voor extra stabiliteit.

### 5. Bediening

Het snijbord is eenvoudig in gebruik. Plaats de gewenste ingrediënten of producten op het snijbord. Gebruik een geschikt mes of snijgereedschap om voedsel te snijden. Zorg ervoor dat u de juiste snijtechniek toepast om veiligheid en efficiëntie te waarborgen.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het snijbord na elk gebruik schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat het snijbord goed droog is voordat u het opbergt.
- Inspecteer het snijbord regelmatig op haren of andere resten en maak deze grondig schoon.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijbord beweegt tijdens gebruik.
  - Oplossing: Controleer of het snijbord op een vlakke ondergrond staat en gebruik antislip matten.
- Probleem: Vlekken blijven op het bord zitten.
  - Oplossing: Probeer een sterker schoonmaakmiddel en schrob met een zachte spons.
- Probleem: Beschadigingen aan het snijbord.
  - Oplossing: Stop met het gebruik van het bord en neem contact op voor vervangingen of advies.

### 8. Afvalverwerking

Schaf het snijbord niet zomaar weg. Als het aan vervanging toe is, volg dan lokale richtlijnen voor recycling van kunststof materialen. Zorg ervoor dat u het product op een verantwoorde manier weggooit.

### 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem gerust contact op met onze klantenservice:

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

Wij wensen u veel plezier met het gebruik van uw snijbord!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1200 x 700 mm Verde

## 1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 1200 x 700 mm en color verde está diseñada para uso en entornos comerciales de cocina. Fabricada con material de alta calidad, proporciona una superficie segura y duradera para el corte de diversos alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo debe ser utilizada para cortar y preparar alimentos. No se debe usar para otros fines.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la tabla esté en una superficie estable para evitar resbalones.
- Cuchillos Afilados: Maneje los cuchillos y utensilios afilados con cuidado.
- Limpieza: Lave la tabla después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, evitando la exposición directa al sol.
- Inspección: Revise la tabla regularmente en busca de daños. No use tablas dañadas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1200 x 700 mm
- Material: Plástico de alta densidad
- Color: Verde
- Resistencia: Resistente a impactos y productos químicos
- Usos: Apta para el corte de carnes, vegetales y otros productos alimenticios
- Características adicionales: Superficie fácil de limpiar, diseño ligero y portátil

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la tabla de su embalaje.
- Coloque la tabla en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que no haya obstrucciones alrededor de la tabla para facilitar el movimiento y la limpieza.

## 5. Operación

- Utilice cuchillos apropiados para el tipo de alimento que se va a cortar.
- Para cortes precisos, estabilice el alimento en la tabla utilizando su mano libre.
- Cambie la superficie de corte si está empleando diferentes tipos de alimentos para evitar la contaminación.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla con agua caliente y jabón inmediatamente después de su uso.
- Evite el uso de estropajos ásperos que puedan rayar la superficie.
- Puede desinfectar la tabla utilizando una solución de cloro diluido.
- Secar completamente antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- Dañada o Agrietada: Si la tabla presenta grietas o daños, no la utilice y considere reemplazarla.
- Dificultad en la Limpieza: Si la superficie se vuelve difícil de limpiar, use un raspador de plástico para eliminar residuos y realice una desinfección más profunda.

## 8. Eliminación

Deséchela de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos plásticos. Asegúrese de que se recicle adecuadamente.

## 9. Contacto

Para más información y asistencia, 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 1200 x 700 mm - Vert

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper de haute qualité pour votre table de travail. Ce produit est conçu pour offrir une surface de travail efficace et sûre pour la préparation des aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette planche à découper est destinée à un usage professionnel. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Surface stable : Toujours placer la planche sur une surface stable pour éviter tout glissement.
- Prévention des blessures : Utilisez des couteaux adaptés pour éviter d'endommager la planche et de provoquer des accidents.
- Hygiène : Nettoyez la planche après chaque utilisation pour prévenir la contamination croisée.
- Rangement : Rangez la planche dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériel : Polyéthylène haute densité
- Dimensions : 1200 x 700 mm
- Épaisseur : 20 mm
- Poids : 7,5 kg
- Couleur : Vert
- Propriétés : Non poreux, résistant aux chocs, surface facile à nettoyer.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Choisir l'emplacement : Placez la planche à découper sur une table de travail propre et sèche.
2. Stabilisation : Assurez-vous que la surface est plane. Si nécessaire, utilisez des patins antidérapants en dessous pour éviter le mouvement.
3. Accessibilité : Assurez-vous que la planche est facilement accessible pour éviter de se pencher ou d'étirer le dos pendant l'utilisation.

## 5. Fonctionnement

Utilisez la planche à découper comme surface principale pour découper, hacher et préparer vos aliments. Lavage recommandé à l'eau chaude et savonneuse après chaque utilisation pour maintenir une bonne hygiène.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude et au savon après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour un désinfectant, utilisez un mélange de vinaigre et d'eau après le lavage.

## 7. Résolution de Problèmes

- Rayures ou coupures sur la surface : Légères éraflures sont normales. Pour des coupures profondes, envisagez d'utiliser un râpeur pour lisser la surface.
- Accumulation de taches ou d'odeurs : Si des odeurs persistent, frottez avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau, puis rincez.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la planche à découper dans des déchets non recyclables. Contactez les services de recyclage pour un bon traitement des plastiques.

## 9. Contact

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

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 1200 x 700 mm Verde

## 1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo di lavoro FKPWT127 è progettata per garantire praticità e sicurezza durante la preparazione degli alimenti. Realizzata in materiale di alta qualità, questa tavola offre una superficie durevole e facile da pulire, ideale per uso professionale e domestico.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente la tavola da taglio per gli scopi previsti.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e asciutta prima di utilizzare la tavola.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti che possano danneggiare la superficie.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche aggressive che possono corrodere il materiale.
- Tenere la tavola lontana da fonti di calore diretto.
- Lavarsi le mani prima e dopo l'uso per garantire la sicurezza alimentare.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1200 x 700 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Plastica ad alta densità
- Spessore: 20 mm
- Carico massimo: 150 kg
- Adatto per alimenti: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la tavola da taglio sulla superficie di lavoro in modo da garantire stabilità.
- Assicurarsi che la tavola sia ben livellata e non scivoli.
- Non sono richiesti strumenti speciali per l'installazione. La tavola è pronta all'uso non appena viene posizionata correttamente.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per affettare, tagliare e preparare gli alimenti.
- Evitare di utilizzare una forza eccessiva per prevenire eventuali danni alla superficie.
- Per ottimizzare l'uso, pulire la tavola tra l'uso di diversi alimenti per garantire la sicurezza alimentare.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia approfondita, è possibile lavare la tavola in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi per evitare graffi.
- Controllare periodicamente la tavola per segni di usura. Sostituire se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta segni di danneggiamento o crepe, interrompere l'uso immediatamente.
- In caso di scivolamento, assicurarsi che la superficie di lavoro sia asciutta e pulita.
- Se la tavola non sembra adattarsi correttamente alla superficie, riposizionarla e controllare che sia livellata.

## 8. Smaltimento

- La tavola da taglio è riciclabile. Se non più utilizzabile, smaltirla in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare la tavola nei rifiuti indifferenziati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania