

# 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: FKPWT157

### Cutting board for working table - 1500 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 1500 x 700 mm Green (FKPWT157)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Working Table 1500 x 700 mm in Green (FKPWT157). This cutting board is designed for professional use in commercial kitchens, providing a durable and hygienic surface for food preparation.

## 2. Safety Information

- Use the Product as Intended: Ensure the cutting board is used only for food preparation. Avoid using it for heavy objects or non-food items.
- Check for Damage: Inspect the cutting board before each use for any cracks or severe wear that could compromise its integrity.
- Hygiene: Wash the cutting board before first use and after each use to maintain hygiene standards.
- Avoid Heat: Do not expose the cutting board to direct heat sources, such as stovetops, ovens, or open flames.
- Non-slip Placement: Ensure the cutting board is placed on a stable and non-slip surface to prevent sliding during use.

## 3. Product Specifications

- Product Dimensions: 1500 x 700 mm
- Color: Green
- Material: High-density polyethylene
- Temperature Resistance: Up to 80°C
- Weight: 10 kg

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting board from its packaging. Ensure all protective layers are removed.
2. Placement: Place the cutting board on a flat, stable surface, such as a stainless steel table. Ensure there is adequate space around it for ease of use.
3. Optional Non-slip Features: If desired, consider using non-slip mats under the cutting board for added stability.

## 5. Operation

- When using the cutting board, always use sharp knives for efficient cutting.
- Avoid cutting with excessive force to prolong the lifespan of both your knives and the cutting board.
- Use separate cutting boards for different food groups (e.g., meat, vegetables) to prevent cross-contamination.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm soapy water after each use.
- For disinfecting, use a solution of 1 tablespoon of unscented bleach in 1 gallon of water. Rinse thoroughly after.
- Do not put the cutting board in the dishwasher as this may warp the material.
- Store the cutting board in a dry place when not in use.

## 7. Troubleshooting

Problem: Cutting board has developed scratches or cuts.

- Solution: Regular cleaning will help maintain the surface. If scratches become deep, consider replacing the cutting board to ensure hygiene.

Problem: The cutting board is slipping during use.

- Solution: Ensure the surface underneath is clean and free from debris. Use non-slip mats if necessary.

## 8. Disposal

When the cutting board reaches the end of its useful life, dispose of it according to local waste regulations. The cutting board is recyclable due to its polyethylene material.

## 9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstisch 1500 x 700 mm Grün

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Schneideplatte für den Arbeitstisch. Diese Schneideplatte ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und ermöglicht präzises und hygienisches Arbeiten. Die Maße betragen 1500 x 700 mm und die Platte ist in einem auffälligen Grün gehalten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Diese Schneideplatte ist ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zu verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche trocken und sauber ist, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Platte nicht als Schneideunterlage für rohe Fleischprodukte, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Platte regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen, um Sicherheit und Hygiene zu gewährleisten.
- Halten Sie die Platte von heißen Oberflächen und direkten Flammen fern.
- Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Schneideplatte für Arbeitstisch
- Farbe: Grün
- Abmessungen: 1500 x 700 mm
- Material: HDPE (hochdichtes Polyethylen)
- Dicke: 20 mm
- Temperaturbeständigkeit: bis 90 °C
- Hygienisch und lebensmittelecht.

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Schneideplatte auf eine stabile, saubere und trockene Arbeitsfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass die Platte eben liegt und nicht wackelt. Verwenden Sie ggf. rutschfeste Matten, um die Stabilität zu erhöhen.
- Reinigen Sie die Oberfläche der Platte gründlich vor der ersten Nutzung.
- Die erstandene Schneideplatte ist sofort nach der Installation einsatzbereit.

## 5. Nutzung

- Verwenden Sie ein geeignetes, scharfes Messer für optimale Schneidergebnisse.
- Versuchen Sie, Produkte gleichmäßig zu schneiden, um die Lebensdauer der Platte zu verlängern.
- Reinigen Sie die Platte regelmäßig während der Nutzung, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneideplatte mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie die Platte an der Luft trocknen, um die Bildung von Keimen zu verhindern.
- Desinfizieren Sie die Platte regelmäßig, insbesondere wenn Sie mit rohem Fleisch oder Fisch gearbeitet haben.

## 7. Problemlösung

- Problem: Die Platte wackelt oder bewegt sich.  
Lösung: Überprüfen Sie die darunter liegende Fläche und stellen Sie sicher, dass sie eben und stabil ist.
- Problem: Oberflächenflecken oder Verfärbungen.  
Lösung: Reinigen Sie die Platte gründlich und verwenden Sie gegebenenfalls eine Desinfektionslösung.

## 8. Entsorgung

- Die Schneideplatte kann am Ende ihrer Lebensdauer im Recycling entsorgt werden.
- Fragen Sie bei Ihrer örtlichen Entsorgungsstelle nach den spezifischen Vorschriften für Kunststoffe.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1500 x 700 mm Groen

## 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in horecagelegenheden en biedt een hygiënische en duurzame oplossing voor voedselbereiding. Gemaakt van hoogwaardig kunststof, is deze snijplank eenvoudig te gebruiken en te onderhouden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen de snijplank voor zijn bedoelde doeleinde; vermijd gebruik als snij- of hakmateriaal dat niet geschikt is.
- Zorg voor een stabiele werkomgeving om uitglijden of vallen te voorkomen.
- Neem maatregelen om de snijplank niet bloot te stellen aan extreme temperaturen of direct zonlicht voor lange periodes.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage; vervang bij schade.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1500 x 700 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Kunststof

## 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de snijplank op een vlakke, stevige en droge ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed is gepositioneerd op de werktafel zonder naar beneden te hellen of te wiebelen.
- Bevestig indien nodig de snijplank aan de werktafel volgens de gebruiksaanwijzing van uw werktafel.
- Test de stabiliteit voor gebruik.

## 5. Bediening

- Gebruik een scherp mes voor het snijden van voeding om een optimaal resultaat te verkrijgen.
- Vermijd het rupsen of schrappen van de snijplank met metalen voorwerpen om krassen te voorkomen.
- Na gebruik, spoel de snijplank af met warm water en een mild schoonmaakmiddel.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik grondig met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te minimaliseren.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig, vooral na het verwerken van rauw vlees of vis.
- Bewaar de snijplank in een droge en goed geventileerde ruimte om schimmelvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is vervormd.
  - Oplossing: Vermijd blootstelling aan hoge temperaturen en controleer of de plank op een vlakke ondergrond staat.
- Probleem: Geur of vlekken blijven na reiniging.
  - Oplossing: Probeer een oplossing van azijn en water om de geur of vlekken te verwijderen.

## 8. Afvoer

Verwijder de snijplank op een milieuvriendelijke manier. Bekijk lokale richtlijnen voor het recyclen van kunststoffen. Als de snijplank niet meer herbruikbaar is, zorg dan dat deze op de daarvoor bestemde afvalplaatsen wordt weggegooid.

## 9. Contactgegevens

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1500 x 700 mm Verde FKPWT157

## 1. Información General

La Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo de 1500 x 700 mm en color verde es un equipo profesional diseñado para su uso en cocinas industriales y comerciales. Fabricada con materiales de alta calidad, proporciona un área de trabajo segura y eficiente para la preparación de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la tabla de cortar esté limpia y libre de contaminantes antes de su uso.
- Utilice siempre cuchillos afilados y adecuados para evitar lesiones.
- No use la tabla como superficie de corte para objetos metálicos o punzantes, ya que pueden dañarla.
- Mantenga la tabla de cortar en un área estable y seca para prevenir deslizamientos y accidentes.
- Lave la tabla de cortar después de cada uso con agua caliente y un detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione la tabla regularmente en busca de signos de daño; si está dañada, reemplácela inmediatamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1500 x 700 mm
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Color: Verde
- Reversible: Sí
- Uso: Apto para uso alimentario
- Resistencia a temperaturas: De -30°C a +70°C
- Resistencia a impactos: Buena
- Antideslizante: Superficie texturizada para mayor estabilidad
- Propiedades antibacterianas: Tratamiento para reducir la proliferación de bacterias

## 4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que la superficie donde se colocará la tabla de cortar esté limpia y seca.
- Coloque la tabla de cortar sobre una mesa de trabajo estable, asegurándose de que no haya objetos en la superficie que puedan causar que la tabla se deslice.
- Verifique que la tabla esté nivelada y fija en su lugar. Si es necesario, utilice soportes de goma antideslizantes en las esquinas para mayor estabilidad.
- No necesita ensamblaje adicional; la tabla es lista para usar en cuanto se coloca en la superficie de trabajo.

## 5. Operación

- Utilice la tabla de cortar para cualquier tipo de preparación de alimentos, incluida la carne, frutas y verduras.
- Cambie de cara la tabla si se muestran signos de desgaste en un lado.
- Evite colocar objetos calientes directamente sobre la tabla para preservar su integridad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de cortar con agua caliente y un detergente suave después de cada uso.
- Para una limpieza profunda, puede usar una solución de vinagre y agua o una mezcla de agua y bicarbonato de sodio.
- Seque la tabla con un paño limpio o deje que se seque al aire en posición vertical.
- Almacene la tabla en un lugar seco y limpio cuando no esté en uso.

## 7. Solución de Problemas

- La tabla se desliza: Asegúrese de que la superficie donde está colocada esté limpia y seca. Considere el uso de almohadillas antideslizantes.
- Manchas difíciles: Use una esponja suave con una solución de agua y vinagre. No utilice estropajos abrasivos.
- Olores persistentes: Lave la tabla con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, dejando actuar durante unos minutos antes de enjuagar.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil de la tabla de cortar, deséchela en un punto de reciclaje adecuado.
- Como está hecha de polietileno, puede ser reciclada con otros plásticos. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de plásticos.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, por favor contáctenos en:

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

Gracias por elegir nuestra Tabla de Cortar. Esperamos que la disfrute y le sea de gran utilidad.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Planche à découper pour table de travail 1500 x 700 mm (vert)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour offrir une surface de découpe robuste et hygiénique, idéale pour les professionnels de la restauration et l'usage domestique.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement la planche à découper sur une surface d'installation stable.
- Ne pas placer la planche à découper dans un four ou un micro-ondes.
- Ne pas exposer la planche à découper à des températures extrêmes.
- Évitez les coupures sur la planche en utilisant des couteaux appropriés.
- Nettoyez immédiatement tout liquide renversé pour éviter des glissades.
- La planche ne doit pas être utilisée par des enfants sans supervision.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 1500 x 700 mm
- Couleur : Vert
- Matériau : Plastique de haute qualité
- Résistance aux chocs et à l'abrasion
- Lavable et facile à entretenir
- Conforme à la réglementation sur la sécurité des produits

## 4. Installation et mise en place

1. Choisissez un endroit stable sur votre table de travail.
2. Placez la planche à découper à plat sur la surface fixée.
3. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets ou de débris sous la planche pour éviter une instabilité.
4. Si nécessaire, utilisez des supports antidérapants pour plus de sécurité.

## 5. Fonctionnement

- Avant la première utilisation, lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez des couteaux appropriés pour couper différents aliments.
- Évitez de couper des aliments trop durs qui pourraient endommager la surface.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavage à la main recommandé avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.
- Pour une désinfection, utilisez un mélange de vinaigre et d'eau ou un désinfectant alimentaire.
- Séchez complètement avant de ranger.

## 7. Dépannage

- Si la planche présente des coupures ou des fissures, veuillez la remplacer.
- Si elle devient glissante, nettoyez la surface pour enlever les résidus alimentaires.

## 8. Élimination

- Ce produit peut être recyclé. Veuillez le déposer dans des conteneurs de recyclage appropriés selon les directives locales.

## 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: Tagliere Verde per Tavolo da Lavoro 1500 x 700 mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del tagliere verde per tavolo da lavoro 1500 x 700 mm. Questo prodotto è progettato per garantire un'area di lavoro sicura e igienica per la preparazione degli alimenti. È realizzato con materiali di alta qualità e rispetta gli standard di sicurezza e di igiene richiesti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Prima dell'uso, assicurarsi che il tagliere sia pulito e privo di detriti.
- Superficie Stabilità: Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile per prevenire scivolamenti.
- Strumenti Affilati: Utilizzare coltelli e utensili affilati con cautela; evitare di tagliare con troppa forza.
- Temperatura: Non esporre il tagliere a temperature estreme o esposizione diretta al calore.
- Pulizia: Assicurarsi di pulire il tagliere dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il tagliere per eventuali segni di usura o danni.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 1500 x 700 mm
- Materiale: Polietilene ad alta densità (HDPE)
- Colore: Verde
- Resistenza: Ottima resistenza agli urti e alle sostanze chimiche
- Igienicità: Superficie non porosa, facile da pulire

## 4. Installazione e Setup

- Posizionamento: Scegliere un tavolo da lavoro stabile e pulito.
- Fissaggio: Se necessario, utilizzare sistemi di fissaggio (non inclusi) per garantire che il tagliere non si muova durante l'uso.
- Verifica: Dopo il posizionamento, assicurarsi che il tagliere sia ben fissato e stabile.

## 5. Funzionamento

Utilizzare il tagliere per la preparazione degli alimenti, garantendo che il prodotto sia sempre pulito prima e dopo ogni utilizzo. Seguire le linee guida di sicurezza e igiene per un utilizzo ottimale.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Pulire il tagliere con acqua calda e detergente.
- Disinfezione: Utilizzare una soluzione di candeggina diluita o un detergente disinfettante per igienizzarlo.
- Asciugatura: Lasciare asciugare completamente all'aria o asciugare con un panno pulito.
- Controllo Usura: Controllare periodicamente per crepe o segni di usura; sostituire se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il tagliere si muove durante l'uso  
Soluzione: Verificare il corretto posizionamento su una superficie piana e stabile. Se necessario, utilizzare supporti aggiuntivi.
- Problema: Difficoltà nella pulizia  
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare detergenti adatti; utilizzare una spugna morbida per evitare graffi.

## 8. Smaltimento

Il prodotto deve essere smaltito secondo le leggi locali. Si consiglia di riciclare il tagliere se possibile, poiché è realizzato in materiale riciclabile.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania