

# 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: FKPWT166

### Cutting board for working table - 1600 x 600 mm - Green



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Cutting Board for Working Table (1600 x 600 mm, Green)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Working Table. This high-quality plastic cutting board is designed to enhance your food preparation process while ensuring safety and durability in commercial kitchen environments.

### 2. Safety Information

- Always ensure the cutting board is clean before and after each use to prevent cross-contamination.
- Use appropriate knives and cutting tools to avoid damage to the cutting surface.
- Regularly inspect the board for wear and tear. Discontinue use if there are any cracks or deep cuts that could harbor bacteria.
- Do not expose the cutting board to extreme temperature changes or direct heat sources.
- Keep the board away from sharp objects when not in use to prevent accidental cuts or injuries.
- Store the cutting board in a dry area to prevent mold and mildew.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 1600 x 600 mm
- Color: Green
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Weight: 6 kg
- Thickness: 20 mm
- Suitable for: Commercial and professional kitchen use
- Dishwasher safe: Yes
- Non-porous and easy to clean

### 4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from its packaging.
- Place the cutting board on a flat and stable surface. Ensure it is level to avoid instability during use.
- If using in a food preparation area, ensure that it is located near other required equipment for easy access.
- For optimal hygiene, ensure the surface it is resting on is also clean and free of debris.
- Avoid placing heavy objects on the cutting board while not in use, to prolong its lifespan.

### 5. Operation

- Use the cutting board for slicing, dicing, and chopping food items.
- Ensure that all food products are placed securely on the board during cutting to prevent slippage.
- Do not cut through materials that could damage the surface of the board (e.g., very hard or frozen items).
- For best results, periodically rotate the board to ensure even wear across the surface.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board after each use with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For deeper sanitation, place the board in a dishwasher, or soak it in a solution of water and vinegar.
- Avoid using harsh chemicals or abrasive pads that may scratch the surface.
- Store the board upright or in a well-ventilated area to allow thorough drying.

### 7. Troubleshooting

- If the board shows signs of bowing or warping, it may be a result of improper storage or extreme temperature exposure; adjust its placement and avoid excessive heat.
- For any persistent odor or stains, use a baking soda paste to scrub the affected area, then rinse thoroughly.
- If the board has become excessively worn or damaged, consider replacing it to maintain hygiene standards.

### 8. Disposal

- When the cutting board has reached the end of its life, dispose of it responsibly.
- Check with local recycling programs to see if HDPE plastic can be recycled in your area.
- If recycling is not available, discard it in general waste in accordance with local regulations.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Cutting Board for your kitchen needs!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstisch 1600 x 600 mm grün

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Schneideplatte! Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die Arbeit in der Küche zu erleichtern und die Hygiene während der Zubereitung von Lebensmitteln zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung gemäß Anleitung: Verwenden Sie die Schneideplatte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schutz vor Schnittverletzungen: Achten Sie beim Schneiden mit scharfen Messern darauf, dass die Klinge nicht über die Kante der Schneideplatte hinausführt.
- Hygiene beachten: Halten Sie die Platte sauber und desinfizieren Sie sie regelmäßig, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Hitze und Chemikalien: Setzen Sie die Platte nicht extremer Hitze oder aggressiven Chemikalien aus.
- Lagerung: Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, fern von direkten Sonneneinstrahlungen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktabmessungen: 1600 x 600 mm
- Farbe: Grün
- Material: Polyethylen
- Gewicht: 15 kg
- Oberfläche: Rutschfest
- Zertifikate: Lebensmittelecht

## 4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz auf Ihrem Arbeitstisch für die Installation der Schneideplatte aus.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und frei von Staub ist.
3. Legen Sie die Schneideplatte auf den Tisch und überprüfen Sie, ob sie stabil sitzt.
4. Bei Bedarf können Gummifüße an den Ecken angebracht werden, um ein Verrutschen zu verhindern.

## 5. Betrieb

- Legen Sie alle benötigten Utensilien bereit, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
- Verwenden Sie die Platte nur für das Schneiden von Lebensmitteln.
- Reinigen Sie die Platte zwischen den verschiedenen Lebensmitteln, um hygienische Standards einzuhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie heißes Wasser und milde Seife zur Reinigung.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu schützen.
- Spülen Sie die Platte gründlich mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab, bevor Sie sie lagern.
- Desinfizieren Sie die Platte regelmäßig, insbesondere nach der Verarbeitung von rohem Fleisch oder Fisch.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Schneideplatte bleibt nicht stabil.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Platte auf einer ebenen Fläche liegt und verwenden Sie Gummifüße.
- Problem: Schnittspuren sind sichtbar.  
Lösung: Dies ist normal. Reinigen Sie die Platte und desinfizieren Sie regelmäßig.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Schneideplatte nicht in die Natur oder unerlaubte Müllanlagen werfen.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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 1600 x 600 mm Groen

### 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een duurzame, hygiënische en praktische oplossing voor voedselbereiding. De snijplank heeft een afmeting van 1600 x 600 mm en is geschikt voor een breed scala aan snij- en bereidtaken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor voedselbereiding; andere toepassingen kunnen schadelijk zijn.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond staat om slippen tijdens gebruik te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op schade of slijtage; vervang deze indien nodig.
- Gebruik altijd scherpe en geschikte messen om ongevallen te voorkomen.
- Reinig de snijplank na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600 x 600 mm
- Materiaal: HDPE (high-density polyethylene)
- Kleur: Groen
- Diktes: 20 mm
- Gewicht: 10 kg
- Geschikt voor temperaturen tot: 90°C
- Antislip: Ja

### 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de snijplank op een geschikte werktafel die stabiel en vlak is.
2. Zorg ervoor dat de werktafel voldoende ruimte heeft voor de snij- en bereidingswerkzaamheden.
3. Bevestig de snijplank indien nodig met antislipmateriaal onder de plank om beweging te minimaliseren.
4. Controleer de stabiliteit van de plank vóór gebruik.

### 5. Bediening

- Gebruik de snijplank voor het snijden van groenten, vlees en andere voedselproducten.
- Zorg ervoor dat de snijplank vrij is van verontreinigingen voordat je begint.
- Vermijd het gebruik van de snijplank voor het snijden van zeer harde voorwerpen om schade te voorkomen.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en milde afwasmiddel.
- Maak gebruik van een schone spons of doek om krassen te minimaliseren.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig met een voedselveilige desinfectiemiddel.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat je deze opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank slippen.  
Oplossing: Plaats antislip materiaal onder de plank of zorg voor een stabielere werktafel.
- Probleem: Schade of krassen op de snijplank.  
Oplossing: Vervang de snijplank indien de schade de hygiëne of functionaliteit beïnvloedt.

### 8. Afvoer

Dit product is gemaakt van gerecycleerd materiaal. Wanneer de snijplank zijn levensduur heeft bereikt, recycleer deze dan volgens de lokale richtlijnen voor kunststofafval.

### 9. Contact

Indien je vragen of opmerkingen hebt, neem dan contact met ons op:

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 1600 x 600 mm Verde

## 1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo con dimensiones de 1600 x 600 mm está diseñada para satisfacer las necesidades de los profesionales en la cocina, ofreciendo una superficie robusta y fácil de limpiar para la preparación de alimentos. Este producto es ideal para restaurantes, industrias alimentarias y cualquier entorno donde se requiera un área de trabajo higiénica.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo utilizar para cortar alimentos. No utilizar para cortar objetos duros, ya que puede dañar la superficie.
- Superficie Limpia: Asegúrese de que la tabla esté limpia y seca antes de su uso para evitar contaminaciones cruzadas.
- Cuidado con los Bordes: Evitar el contacto con bordes afilados para prevenir lesiones.
- Almacenamiento Seguro: Almacene la tabla en un lugar seco y libre de humedad. No apilar objetos pesados sobre ella para evitar deformaciones.
- Sustitución: Reemplace la tabla si presenta signos de desgaste excesivo o daños que puedan comprometer su seguridad e higiene.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600 x 600 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad
- Resistencia a Productos Químicos: Sí
- Aprobación Sanitaria: Cumple con normativas de seguridad alimentaria

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Seleccione una superficie estable y nivelada para colocar la tabla de cortar.
2. Seguridad: Asegúrese de que la superficie no esté resbaladiza. Puede usar un tapete antideslizante si es necesario.
3. Colocación: Desembale la tabla y colóquela en la posición deseada. Asegúrese de que esté completamente apoyada y equilibrada.

## 5. Operación

- Utilice cuchillos y utensilios adecuados para el corte.
- Para alimentos crudos y cocidos, utilice diferentes secciones de la tabla o tablas separadas para evitar la contaminación cruzada.
- Después de su uso, lave la tabla de manera adecuada antes de cambiar de tipo de alimento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso. Para desinfectar, use una solución de vinagre o un desinfectante aprobado para la industria alimentaria.
- Secado: Deje secar al aire libre o seque con un paño limpio y seco.
- Inspección Regular: Revise frecuentemente la tabla en busca de signos de desgaste o daños.

## 7. Resolución de Problemas

- Dificultad para Limpiar: Si la superficie se mancha, intente limpiar con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Grietas o Dañosa: Si la tabla presenta grietas, retire inmediatamente de uso y contacte al servicio de atención al cliente para opciones de reemplazo.

## 8. Eliminación

- La tabla de cortar debe ser desechada de acuerdo a las regulaciones locales sobre plásticos. Considere reciclar o, si no es posible, disponer en un vertedero adecuado.

## 9. Contacto

Para más información, contacte a nuestro servicio al cliente:

- 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 1600 x 600 mm (verte)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est conçu pour une utilisation en milieu professionnel, offrant une surface de travail sûre et efficace pour la préparation des aliments.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez la planche à découper uniquement pour les applications recommandées. Ne l'exposez pas à des températures extrêmes.
- Évitez les coupures : Utilisez des couteaux appropriés et évitez de couper des objets durs.
- Nettoyage régulier : Pour éviter la contamination croisée, nettoyez la planche après chaque utilisation.
- Stockage : Rangez la planche à un endroit sec et propre pour éviter l'accumulation de bactéries.
- Surveillez les signes d'usure : Vérifiez régulièrement la planche pour des fentes ou dommages. Remplacez-la si elle est endommagée.

## 3. Présentation du produit et spécifications

La planche à découper a été conçue pour répondre aux normes de sécurité les plus strictes. Voici les spécifications techniques :

- Dimensions : 1600 x 600 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Couleur : Verte
- Poids : 15 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 80 °C
- Non absorbant : Ne retient pas les odeurs ni les bactéries.

## 4. Installation et mise en place

1. Emplacement : Placez la planche sur une surface plane et stable.
2. Fixation : Si nécessaire, utilisez des supports de fixation pour maintenir la planche en place. Assurez-vous qu'elle est bien sécurisée avant utilisation.
3. Vérification : Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets ou de débris sous la planche qui pourraient entraîner un glissement.
4. Désinfection : Lavez soigneusement la planche avant la première utilisation.

## 5. Fonctionnement

- Pour une utilisation efficace, placez les aliments directement sur la planche.
- Utilisez des couteaux appropriés pour les aliments spécifiques.
- Évitez d'utiliser la planche avec des surfaces qui ont des produits chimiques corrosifs.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez après chaque utilisation : Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Désinfectez régulièrement : Appliquez une solution désinfectante sur la surface de la planche.
- Séchez soigneusement : Assurez-vous que la planche est complètement sèche avant de la ranger.

## 7. Dépannage

- Chocs et fêlures : Si la planche montre des signes de dommage, cessez de l'utiliser et remplacez-la.
- Glissements : Si la planche glisse pendant l'utilisation, vérifiez qu'elle est installée correctement.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la planche à découper avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour le recyclage des plastiques.
- Contactez votre déchetterie locale pour des options appropriées d'élimination.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 1600 x 600 mm Verde

## 1. Informazioni Generali

La Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 1600 x 600 mm Verde è un prodotto di alta qualità progettato per garantire un'efficace preparazione degli alimenti. Realizzata in materiale resistente e durevole, è ideale per l'uso professionale in cucine commerciali e ristoranti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la tavola da taglio sia pulita e priva di sostanze estranee prima dell'uso.
- Non utilizzare coltelli o strumenti affilati che possano danneggiare la superficie della tavola.
- Non esporre la tavola a fonti di calore diretto o a temperature elevate.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la formazione di muffe.
- In caso di danni visivi, non utilizzare e contattare il produttore per assistenza.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1600 x 600 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Resistente a graffi e urti
- Facile da pulire e igienizzare
- Non assorbe odori o sapori

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione e verificare l'integrità del prodotto.
- Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile del tavolo di lavoro.
- Garantire che la tavola sia completamente stabile e non oscillante prima di iniziare l'uso.
- Testare la superficie per assicurarsi che non ci siano residui o impurità.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare la tavola da taglio per preparare alimenti come frutta, verdura e carne.
- Si consiglia di utilizzare coltelli appropriati per il tipo di alimento che si sta tagliando.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la superficie per evitare contaminazioni incrociate.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare detergenti abrasivi che possono danneggiare la superficie.
- Disinfettare regolarmente utilizzando una soluzione disinfettante approvata per uso alimentare.
- Asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta graffi, considerare di sostituirla per garantire la sicurezza alimentare.
- Se si notano odori persistenti, pulire accuratamente con una soluzione di aceto e acqua.
- In caso di deformazioni, evitare di utilizzare la tavola fino a quando non è stata ripristinata.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per i rifiuti plastici.
- Non gettare la tavola da taglio nell'indifferenziato, ma in apposite strutture per il riciclo della plastica.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania