

# 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: FKPWT168

### Cutting board for working table - 1600x800mm - Green



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Cutting Board for Working Table 1600x800mm (Green)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Working Table 1600x800mm (Green) from GGM Gastro. This product is designed for commercial use in kitchens, ensuring efficiency and safety while preparing food. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure optimal performance.

### 2. Safety Information

- Always use the cutting board on a flat and stable surface to prevent slipping.
- Ensure the cutting board is clean and dry before use.
- Keep the cutting board away from excessive heat and flame to prevent warping or degrading.
- Regularly inspect the cutting board for signs of damage such as cracks or deep cuts, which could harbor bacteria.
- Use appropriate knives and ensure they are sharpened for effectiveness; dull knives require more force and may slip, leading to injuries.
- Do not use the cutting board for purposes other than food preparation.
- Wash hands before and after handling food on the cutting board to prevent cross-contamination.
- Store the cutting board in a dry place when not in use to avoid moisture build-up.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 1600 x 800 mm
- Color: Green
- Material: HDPE (High-Density Polyethylene)
- Weight: [Insert weight here if applicable]
- Suitable for: Commercial kitchen environments
- Dishwasher safe: Yes
- Non-porous: Yes
- Resistant to stains and odors: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting board from its packaging. Check for any visible damages. If damages are present, do not use the product and contact customer service.
2. Placement: Position the cutting board on a sturdy, flat working table.
3. Securing (if necessary): If additional stability is needed, consider using non-slip mats underneath. Ensure nothing obstructs the edges during use.

### 5. Operation

- Begin food preparation by placing the ingredients on the cutting board.
- Use a compatible knife to cut and prepare food, ensuring even pressure on the blade for efficiency.
- Clean any spills immediately to prevent slipping and maintain hygiene.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm soapy water.
- For deeper cleaning, the cutting board is dishwasher safe. Place on the top rack and use a low-heat cycle.
- Regularly check for stains or odors; if persistent, use a solution of vinegar and water for deodorizing.
- Store the cutting board in a clean, dry place when not in use.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board has developed a smell.
  - Solution: Clean with vinegar and water solution, then rinse and dry.
- Issue: Cutting board warped after washing.
  - Solution: Ensure proper washing techniques are followed, and avoid extreme temperatures.

### 8. Disposal

This product is recyclable. When disposing of the cutting board, ensure you follow local regulations regarding plastic waste. Place the cutting board in the appropriate recycling bin.

### 9. Contact

For further assistance, please contact GGM Gastro:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 1600x800mm - Grün

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Schneidebretts für den Arbeitstisch. Dieses Produkt wurde für den professionellen Einsatz in Gastronomien, Lebensmittelverarbeitungen und ähnlichen Umgebungen entwickelt.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Schneidebretts fest und stabil auf dem Arbeitstisch platziert ist, um das Verrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur geeignete Messwerkzeuge und -geräte, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Schneidebrett von übermäßig hohen Temperaturen und offenen Flammen fern.
- Reinigen Sie das Schneidebrett regelmäßig, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten und das Wachstum von Bakterien zu verhindern.
- Lagern Sie das Schneidebrett an einem trockenen Ort, um Schäden durch Feuchtigkeit zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 1600 mm x 800 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Grün
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 90°C
- Anti-Rutsch-Unterseite: Ja
- Leicht zu reinigen: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Schwierigkeitsgrad: Einfach
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitstisch sauber und trocken ist.
- Legen Sie das Schneidebrett auf den Tisch, wobei die Anti-Rutsch-Unterseite nach unten zeigt.
- Drücken Sie das Brett leicht nach unten, um sicherzustellen, dass es fest auf dem Tisch sitzt.
- Überprüfen Sie nach kurzer Benutzung, ob das Brett noch stabil liegt und passen Sie es gegebenenfalls an.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett zum Schneiden, Hacken und Vorbereiten von Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, keine übermäßige Gewalt anzuwenden, um das Material nicht zu beschädigen.
- Für verschiedene Lebensmittelgruppen (z. B. Fleisch, Gemüse) sollten separate Bretter vorgesehen werden, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Schneidebrett nach jeder Benutzung unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Seife und einen weichen Schwamm zur Reinigung.
- Zur Desinfektion kann eine Mischung aus Wasser und Essig verwendet werden.
- Lassen Sie das Brett an der Luft trocknen, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Schneidebrett verrutscht während des Gebrauchs.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Anti-Rutsch-Unterseite und reinigen Sie sie gegebenenfalls von Schmutz und Fett.
- Problem: Risse oder Beschädigungen auf der Oberfläche.
  - Lösung: Das Brett sollte entsorgt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffe.
- Wenn das Produkt beschädigt ist und ersetzt werden muss, stellen Sie sicher, dass es umweltgerecht entsorgt wird.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder technischen Support kontaktieren Sie uns bitte:

- 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 1600x800mm Groen (FKPWT168)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 1600x800mm Groen (FKPWT168). Deze snijplank is ontworpen voor gebruik in professionele keukenomgevingen en biedt een duurzame, hygiënische oplossing voor voedselbereiding.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en veilige ondergrond staat om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik de snijplank alleen voor het snijden van voedsel; vermijd gebruik voor andere doeleinden.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade. Vervang de snijplank indien nodig.
- Reinig de snijplank altijd grondig na gebruik om kruisbesmetting te vermijden.
- Gebruik bij het snijden scherpe messen met voorzichtigheid en houd de handen uit de buurt van het snijgebied.
- Houd de snijplank uit de buurt van extreme hitte of open vuur.
- Bewaar de snijplank op een koele, droge plaats wanneer deze niet in gebruik is.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600x800mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polyethyleen
- Gewicht: 20 kg
- Geschikt voor gebruik in de horeca
- Eenvoudig te reinigen en onderhoudsvriendelijk

## 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de snijplank uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele werktafel.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de snijplank is om veilig te kunnen werken.
4. Indien nodig, gebruik een antislipmat onder de snijplank om deze op zijn plaats te houden.
5. Controleer de stabiliteit van de snijplank voordat u begint met snijden.

## 5. Bediening

- Plaats de ingrediënten die u wilt snijden op de snijplank.
- Gebruik een scherp mes voor het beste snijresultaat.
- Snijd de ingrediënten volgens uw behoefte, en zorg ervoor dat u altijd de juiste snijtechniek toepast.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm, zeepachtig water.
- Gebruik geen schurende middelen of agressieve chemicaliën om schade aan de snijplank te voorkomen.
- Spoel de snijplank grondig af en laat deze drogen voordat u deze opbergt.
- Voor diepere reiniging kunt u de snijplank desinfecteren met een voedselveilige desinfectiemiddel.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank is niet stabiel.  
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak is en of er een antislipmat is gebruikt.
- Probleem: Vlekken blijven op de snijplank.  
Oplossing: Probeer de snijplank te desinfecteren met een speciaal daarvoor bestemd middel.

## 8. Afvalverwerking

- Deze snijplank is recyclebaar. Gooi de snijplank weg volgens de lokale richtlijnen voor plastic afval. Zorg ervoor dat de snijplank volledig schoon is voordat u deze weggooit.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 1600x800mm Verde FKPWT168

## 1. Información General

Gracias por elegir nuestra Tabla de Corte para Mesa de Trabajo de 1600x800mm en color verde. Este producto está diseñado para proporcionar una superficie de trabajo higiénica y duradera para la preparación de alimentos y otras aplicaciones en entornos profesionales.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta tabla de corte está destinada exclusivamente para uso en la preparación de alimentos. No la utilice para otros propósitos que puedan comprometer su integridad.
- Manipulación: Maneje la tabla con cuidado. Evite dejar caer o golpear el producto.
- Calor: No exponga la tabla a altas temperaturas o llamas directas para evitar deformaciones o daños.
- Superficies de Trabajo: Utilice la tabla en superficies estables y niveladas para evitar accidentes.
- Limpieza: Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento para asegurar la durabilidad del producto y mantener altos estándares de higiene.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600mm x 800mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad
- Espesor: 20mm
- Resistencia: Resistente a cortes y golpes
- Certificación: Conforme a las normas de sanidad y seguridad alimentaria

## 4. Instalación y Montaje

1. Ubicación: Seleccione un área de trabajo que esté seca y libre de contaminantes.
2. Superficie: Asegúrese de que la mesa de trabajo que va a usar sea resistente y nivelada.
3. Colocación: Coloque la tabla de corte sobre la superficie seleccionada. Asegúrese de que no haya objetos en la parte inferior que puedan resultar en inestabilidad.
4. Ajustes: Si es necesario, ajuste el área de trabajo para garantizar que la tabla esté firme y estable.

## 5. Operación

- Uso: Utilice cuchillos y utensilios apropiados para cortar en la superficie de la tabla. Asegúrese de utilizar técnicas de corte seguras para prevenir lesiones.
- Cambio de Uso: Si la tabla se va a usar para diferentes tipos de alimentos, limpie adecuadamente entre usos para evitar la contaminación cruzada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso. Es recomendable utilizar un cepillo para eliminar residuos difíciles.
- Desinfección: Utilice una solución desinfectante segura para alimentos después de lavar.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y ventilado lejos de fuentes de calor.

## 7. Solución de Problemas

- Daños visibles: Inspeccione la tabla regularmente. Si nota cortes profundos o daños significativos, considere reemplazarla.
- Deformaciones: Si la tabla se deforma, coloque peso sobre ella para intentar volver a su forma original, pero evite el calor extremo.

## 8. Eliminación

- Reciclaje: Cuando ya no necesite la tabla, considere reciclarla. Consulte las regulaciones locales para obtener información sobre eliminación de plásticos.
- Desecho Responsable: Si no es reciclable, deséchela de acuerdo con las directrices de desecho de residuos sólidos.

## 9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia adicional, por favor póngase en contacto con nosotros:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su Tabla de Corte para Mesa de Trabajo FKPWT168.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail (1600x800mm, verte)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail de 1600x800mm. Ce produit est conçu pour un usage professionnel et répond aux normes de sécurité les plus élevées.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour des aliments chauds.
- Évitez d'utiliser des couteaux pointus qui pourraient endommager la surface de la planche.
- Assurez-vous que la planche est propre et sèche avant de l'utiliser pour éviter la contamination croisée.
- Ne laissez jamais la planche sans surveillance pendant l'utilisation.
- Gardez la planche hors de portée des enfants lors de l'utilisation.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1600x800mm
- Matériau : Polyéthylène de haute densité
- Couleur : Vert
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 60°C
- Poids : 15 kg
- Épaisseur : 20 mm

## 4. Configuration et installation

- Déballer soigneusement la planche à découper.
- Placer la planche sur une surface plane et stable, sans déformation.
- Vérifier l'absence de débris ou d'humidité sur la surface de la table.
- Assurez-vous que l'espace autour de la planche est dégagé pour éviter tout accident.
- Testez la stabilité de la planche avant de commencer à l'utiliser.

## 5. Opération

- Utilisez uniquement des couteaux appropriés pour la découpe des aliments.
- Maintenez la planche propre en essuyant les éclaboussures ou les débris immédiatement après utilisation.
- Pour une meilleure hygiène, dressez tous les ingrédients sur des sections séparées si nécessaire.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laver la planche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de produits chimiques puissants.
- Pour désinfecter, utiliser une solution de vinaigre et d'eau ou un désinfectant approuvé pour surfaces alimentaires.
- Laisser sécher à l'air libre.

## 7. Dépannage

- Problème : Rayures visibles sur la surface

Solution : Comme les planches se rayent naturellement, il est préférable de poncer légèrement la surface pour lisser.

- Problème : La planche se déforme

Solution : Ne pas exposer la planche à des températures extrêmes. Si déformée, laisser refroidir et stabiliser sur une surface plane.

- Problème : Mauvaises odeurs

Solution : Nettoyez et désinfectez bien. Conservez-la dans un endroit bien aéré.

## 8. Élimination

- Ne pas jeter ce produit dans les déchets ménagers.
- Pour éliminer la planche, veuillez la recycler auprès d'un centre de recyclage approprié pour les plastiques.
- Suivez les réglementations locales en matière de déchets pour une élimination correcte.

## 9. Contact

Pour toute question, assistance ou service après-vente, 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

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Tagliere per Tavolo da Lavoro 1600x800mm Verde. Questo prodotto è progettato per garantire la massima funzionalità e sicurezza durante l'uso in cucine commerciali e professionali.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi di utilizzare il tagliere su superfici stabili e livellate.
- Non utilizzare il tagliere per scopi diversi da quelli previsti.
- Mantenere il tagliere pulito e asciutto per evitare scivolamenti.
- Controllare regolarmente il tagliere per eventuali danni o usura.
- Non esporre il tagliere a temperature elevate o fiamme dirette.
- Utilizzare solo utensili appropriati per evitare graffi e danni alla superficie.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Dimensioni: 1600 x 800 mm
- Colore: Verde
- Spessore: 20 mm
- Resistente agli urti e agli agenti chimici
- Facile da pulire e igienizzare

### 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il tagliere su un tavolo da lavoro stabile e sicuro.
- Assicurarsi che il tagliere sia perfettamente orizzontale.
- Fissare il tagliere, se necessario, per prevenire movimenti durante l'uso.
- Verificare che non vi siano oggetti o detriti sotto il tagliere prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere per preparare gli alimenti come frutta, verdura, carne e pesce.
- Assicurarsi di usare coltelli affilati per un ottimo taglio.
- Pulire il tagliere dopo ogni utilizzo per mantenere l'igiene.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente il tagliere con un panno pulito e asciutto.
- Conservare il tagliere in un luogo fresco e asciutto.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta danni, non utilizzarlo e contattare il supporto clienti.
- In caso di odori persistenti, effettuare una pulizia approfondita con una soluzione di acido citrico e acqua.

### 8. Smaltimento

- Il tagliere è realizzato in polietilene ad alta densità, riciclabile.
- Seguire le normative locali per il riciclo dei materiali di plastica.
- Non abbandonare il tagliere negli spazi pubblici o nell'ambiente.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania