

# 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: FKPWT188

### Cutting board for working table - 1800x800mm - Green



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Cutting Board for Working Table 1800x800mm Green (FKPWT188)

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Cutting Board for Working Table 1800x800mm Green (FKPWT188). This cutting board is designed for professional and commercial kitchen use, providing a durable, versatile, and hygienic surface for food preparation.

### 2. Safety Information

- **Intended Use:** This cutting board is intended for food preparation only. Do not use it for any other purposes.
- **Material Safety:** The cutting board is made of food-grade plastic, which is safe for contact with food. Ensure the surface is free from cracks and damage before use.
- **Slipping Hazard:** Place the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping.
- **Knife Safety:** Use appropriate knives for food preparation. Avoid applying excessive force to prevent cutting through the board.
- **Hygiene:** Always clean the cutting board before and after each use to avoid cross-contamination.
- **Temperature Resistance:** Do not place the cutting board near open flames or on hot surfaces.

### 3. Product Specifications

- **Model:** FKPWT188
- **Dimensions:** 1800mm x 800mm
- **Color:** Green
- **Material:** Food-grade plastic
- **Thickness:** 20mm
- **Weight:** 12 kg

### 4. Setup and Installation

1. Find a suitable location on a flat, stable working table.
2. Ensure the surface is clean and dry before placing the cutting board.
3. Position the cutting board with the smooth side facing up for optimal use.
4. If necessary, secure the cutting board with non-slip mats to avoid movement during use.

### 5. Operation

- Use sharp knives that are appropriate for the type of food you are cutting.
- Do not cut frozen or hard foods that may damage the cutting surface.
- Always rotate and reposition the cutting board regularly to ensure even wear.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with warm soapy water and a non-abrasive scrubber.
- Rinse thoroughly with clean water and air dry or wipe with a clean cloth.
- Avoid using bleach or abrasive cleaners, which may damage the surface.
- Store the cutting board in a cool, dry place away from direct sunlight.

### 7. Troubleshooting

- **Warping:** If the cutting board warps, place it in a sunny spot face down for a few hours until it flattens.
- **Stains or Odors:** If stains or odors persist after washing, soak the board in a vinegar-water solution (1:1 ratio) for one hour, then wash as usual.
- **Cuts or Scratches:** Minor scratches can be sanded down lightly with fine sandpaper.

### 8. Disposal

At the end of its life, dispose of the cutting board responsibly. Check local regulations for disposal of plastic materials. If possible, recycle the product.

### 9. Contact

For 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 product, and we wish you many successful cooking experiences.

# DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für die Schneideplatte für Arbeitstische 1800x800mm in Grün (FKPWT188)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Schneideplatte für Arbeitstische 1800x800mm in Grün entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe und Küchen. Es bietet eine hygienische und langlebige Oberfläche zum Schneiden und Vorbereiten von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Schneideplatte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, die Platte stabil auf einer ebenen Fläche zu platzieren, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Halten Sie die Platte und die benutzten Utensilien sauber, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, scharfe Gegenstände mit übermäßiger Kraft auf der Platte zu verwenden, um Beschädigungen zu verhindern.
- Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, um Schimmel und Verfall zu vermeiden.
- Bei Gebrauch Handschuhe tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1800 mm x 800 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Grün
- Verwendung: Für Lebensmittel geeignet
- Temperaturbeständig: Bis zu 80°C
- Gewicht: 20 kg
- Reinigen: Spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
- Legen Sie die Schneideplatte auf eine stabile und ebene Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kanten der Platte nicht überhängen.
- Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie Antirutschmatten, wenn nötig.
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung alle Oberflächen auf eventuelle Beschädigungen.

## 5. Betrieb

- Die Schneideplatte ist bereit zur Verwendung, sobald sie korrekt installiert ist.
- Verwenden Sie geeignete Schneidwerkzeuge und stellen Sie sicher, dass diese sauber sind.
- Nach dem Gebrauch die Platte mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Die Schneideplatte kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Für die manuelle Reinigung verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Platte gründlich ab, um Wasserschäden zu vermeiden.
- Lagern Sie die Platte horizontal, um Verformungen zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Platte rutschig ist, überprüfen Sie den Untergrund.
- Bei Verformungen oder Rissen die Platte nicht mehr verwenden.
- Bei starken Gerüchen die Platte gründlich reinigen.
- Bitte bei weiteren Fragen den Kundenservice kontaktieren.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Recyclingmaterialien beachten und die Platte entsprechend dem Material in die richtigen Recyclingbehälter werfen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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

## Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel

### 1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens en werkplaatsen. Het biedt een duurzame en hygiënische oppervlakte voor het snijden en voorbereiden van voedsel.

### 2. Veilige Informatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het beoogde doel, namelijk als snijoppervlak.
- Houd de snijplank droog wanneer deze niet in gebruik is om schimmelvorming te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om bacteriële groei te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge en goed geventileerde plaats.
- Controleer de snijplank regelmatig op slijtage en vervang deze indien nodig.

### 3. Product Specificaties

- Afmetingen: 1800 x 800 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polyethyleen
- Geschikt voor temperaturen tot 80°C
- Gewicht: 18 kg

### 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de snijplank op een vlakke, stevige werktafel.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed is bevestigd en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
- Het gebruik van anti-slip matten kan helpen bij het stabiliseren van de plank.
- Controleer na installatie of de plank stevig ligt en geen randjes heeft die kunnen afbreken.

### 5. Bedieningsinstructies

- Voordat u gaat snijden, zorg ervoor dat de snijplank schoon is.
- Gebruik een scherp mes voor optimale snijprestaties.
- Snijd producten in de gewenste grootte en vorm zonder te veel druk uit te oefenen.
- Na gebruik, vul de plank niet met betalende artikelen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken gebruikt u een spons of een schrobborstel.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig om bacteriën te elimineren.
- Laat de snijplank aan de lucht drogen voordat u deze opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Vlekken of geuren: Reinig de snijplank met een mengsel van baking soda en water.
- Scherpe randen of scheuren: Inspecteer regelmatig en vervang de snijplank indien nodig.
- Gebruiksproblemen: Neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning.

### 8. Afvalverwerking

- Deze snijplank is volledig recyclebaar.
- Bij afvoer moet de snijplank worden gescheiden van huishoudelijk afval.
- Breng de plank naar een lokale recyclingfaciliteit.

### 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 Cortar para Mesa de Trabajo 1800x800mm Verde

## 1. Información General

La Tabla de Cortar FKPWT188 está diseñada para proporcionar una superficie segura y eficiente para la preparación de alimentos. Su tamaño de 1800x800mm la convierte en una opción ideal para entornos de trabajo que requieren una amplia área de corte.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice la tabla de cortar únicamente para su propósito previsto: la preparación de alimentos.
- Mantenga la tabla de cortar limpia y seca para evitar el crecimiento de bacterias.
- Evite colocar objetos afilados o pesados sobre la tabla cuando no esté en uso.
- No sumerja la tabla en agua ni la lave en lavavajillas.
- Manipule con cuidado; la tabla puede estar resbaladiza si hay líquidos presentes.
- Inspeccione regularmente la tabla por si presenta daños o desgastes y deseche si está en condiciones inseguras.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1800 x 800 mm
- Color: Verde
- Material: Polietileno de alta densidad
- Antideslizante: Sí
- Resistente a productos químicos: Sí
- Aprobaciones: Certificado para contacto con alimentos

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la mesa esté limpia y libre de obstrucciones antes de colocar la tabla.
- Evite colocar la tabla cerca de fuentes directas de calor o luz solar.
- Para mayor estabilidad, se recomienda utilizar la tabla sobre una superficie antideslizante.

## 5. Operación

- Para usar la tabla de cortar, simplemente coloque los alimentos a cortar sobre la superficie.
- Utilice cuchillos afilados, asegurándose de mantener la cuchilla en un ángulo que minimice el riesgo de que se deslice.
- Cambie de lado la tabla según sea necesario para mantener una superficie limpia.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla después de cada uso con agua caliente y jabón suave.
- Para desinfectar, use una solución de agua y vinagre o un desinfectante aprobado para uso alimentario.
- Seque completamente antes de guardar para prevenir la formación de moho.
- Revise la tabla periódicamente por arañazos o desgaste y reemplácela si es necesario.

## 7. Resolución de Problemas

- Si la superficie de la tabla presenta cortes profundos, puede afectar su funcionalidad; considere reemplazarla.
- Si la tabla tiene un olor persistente tras la limpieza, intente dejarla al aire libre para que se ventile.
- Para manchas difíciles, use un bicarbonato de sodio mezclado con agua como abrasivo suave.

## 8. Eliminación

- Dispose de la tabla de acuerdo a las regulaciones locales de reciclaje.
- Si la tabla está dañada y no puede ser reciclada, considere deshacerse de ella en un punto limpio.

## 9. Contacto

Para más información, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Planche à découper pour table de travail 1800x800mm - Vert

## 1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de la planche à découper pour table de travail de 1800x800mm. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans le secteur de la restauration. Il est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour garantir la sécurité et la durabilité.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la planche à découper pour des aliments chauds ou des surfaces brûlantes.
- Toujours nettoyer la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Utiliser uniquement des couteaux appropriés pour éviter d'endommager la surface.
- Éviter de placer des objets lourds ou pointus sur la planche lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Ne pas immerger complètement la planche dans l'eau pour éviter la déformation.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1800 mm x 800 mm
- Couleur : Vert
- Matériau : Polyéthylène alimentaire
- Épaisseur : 15 mm
- Résistance à la coupure : Excellente
- Conforme aux normes de sécurité alimentaire.

## 4. Installation et mise en place

- Déballez la planche à découper et retirez tout emballage.
- Placez la planche sur une surface de travail propre et stable.
- Assurez-vous que la surface est bien nivelée pour éviter tout mouvement de la planche pendant l'utilisation.
- Ne pas utiliser de stabilisateurs ou de supports inappropriés.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la planche pour la préparation des aliments, comme la découpe de fruits, légumes, viandes et poissons.
- Évitez de hacher et de trancher des aliments très durs qui pourraient endommager la surface.
- Pour plus de sécurité, utilisez des couteaux appropriés à la surface de la planche.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la planche avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez abondamment à l'eau claire et laissez sécher à l'air.
- Pour désinfecter, utilisez un produit désinfectant approprié pour surfaces alimentaires.
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs qui pourraient rayer la surface.

## 7. Dépannage

- Si la planche présente des signes d'usure ou de déformation, cessez immédiatement de l'utiliser.
- Si des fissures apparaissent, remplacez la planche.
- Pour des problèmes de sécurité, contactez les services client.

## 8. Élimination

- La planche à découper doit être éliminée conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Si possible, recyclez le matériel en polyéthylène.
- Ne pas jeter dans des décharges générales.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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 per il Tagliere da Lavoro 1800x800mm Verde FKPWT188

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nella guida del tagliere da lavoro FKPWT188. Questo prodotto è progettato per offrire una superficie robusta e igienica per la preparazione degli alimenti, ideale per ristoranti, cucine professionali e uso domestico.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il tagliere solo per il suo scopo previsto.
- Assicurarsi che la superficie sia sempre pulita e priva di detriti prima dell'uso.
- Non utilizzare utensili affilati o pesanti che possano danneggiare la superficie.
- Non esporre il tagliere a temperature estreme.
- Controllare regolarmente il tagliere per segni di usura o danni; se è danneggiato, sostituirlo immediatamente.
- Tenere il tagliere lontano da fonti di calore e sostanze chimiche aggressive.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Tagliere da Lavoro FKPWT188
- Dimensione: 1800mm x 800mm
- Colore: Verde
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 25mm
- Certificato: Certificato di idoneità per alimenti secondo il Regolamento CE 1935/2004

### 4. Installazione e Setup

1. Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il tagliere sia sicuro e non scivoli.
3. Se il tagliere è dotato di fermi o supporti, installarli secondo le istruzioni fornite.
4. Verificare che il tagliere sia asciutto e pulito prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere esclusivamente per la preparazione degli alimenti.
- È consigliabile utilizzare utensili di plastica o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Per una migliore igiene, separare i taglieri in base ai tipi di alimenti (carne, verdure, ecc.).

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette di metallo.
  - Per una pulizia profonda, è possibile disinfettare il tagliere con una soluzione di acido acetico o uno spray disinfettante approvato per l'uso alimentare.
- Conservare il tagliere in un luogo asciutto e ventilato.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il tagliere presenta graffi: Sostituire il tagliere se i graffi sono profondi.
- Odori persistenti: Pulire a fondo con una soluzione di acido acetico.
- Il tagliere è scivoloso: Assicurarsi che sia posizionato su una superficie piana e asciutta.

### 8. Smaltimento

Il tagliere in polietilene può essere riciclato. Seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali in plastica. Non smaltire nell'ambiente.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania