

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: FKPWT208

### Cutting board for working table - 2000x800mm - Green



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board for Working Table 2000x800mm Green (FKPWT208)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Working Table 2000x800mm Green (FKPWT208). This high-quality cutting board is designed for professional kitchen use, ensuring durability and safety while providing an efficient surface for food preparation.

## 2. Safety Information

- Always ensure that the cutting board is placed on a flat and stable surface to prevent slipping during use.
- Use cutting knives and utensils that are suitable for use with plastic surfaces to prevent damage to the board.
- Regularly inspect the cutting board for any signs of wear, such as deep cuts or permanent discoloration, and replace if necessary.
- Clean the board after each use to prevent cross-contamination.
- Keep the cutting board away from direct heat sources or open flames to avoid melting or warping.
- Store the cutting board in a clean, dry area to prevent bacterial growth and odors.

## 3. Product Specifications

- Product Dimensions: 2000mm x 800mm
- Material: High-density polyethylene (HDPE)
- Color: Green
- Thickness: 20mm
- Compliance: Meets EU food safety standards
- Weight: 12kg

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the cutting board from its packaging and check for any visible damages.
2. Find a suitable location on a flat working table. Ensure the table is stable and capable of supporting the board.
3. Place the cutting board onto the working table with the surface facing upwards.
4. Ensure that the board is positioned securely and does not overlap the edges of the table.
5. Verify that the board is stable and does not shift when pressure is applied.

## 5. Operation

To operate the cutting board:

- Place raw ingredients such as vegetables, meat, or fish directly on the surface.
- Use appropriate cutting utensils to prepare your food. Avoid using knives that are excessively sharp or meant for other purposes.
- For best hygiene practices, use separate areas of the board for different food types to prevent cross-contamination.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the cutting board with hot, soapy water.
- Rinse thoroughly with clean water and let it air dry completely.
- For deep cleaning, a solution of vinegar and water or a mild bleach solution can be used. Ensure rinsing thoroughly afterward.
- Never put the cutting board in a dishwasher, as high temperatures can cause warping.

## 7. Troubleshooting

- If you notice any stains or odors that persist after cleaning, consider using a food-safe deodorizer or baking soda paste to eliminate these issues.
- If the board becomes warped or damaged, it is recommended to replace it to maintain safety and hygiene in food preparation.

## 8. Disposal

When disposing of the cutting board:

- Check local regulations for plastic disposal and recycling in your area.
- If the board is no longer usable, consider returning it to a recycling facility that accepts plastic materials.
- Do not burn the board, as it may release harmful chemicals.

## 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. We hope it meets your expectations and serves you well in your kitchen endeavors.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneideplatte für Arbeitstische 2000x800mm Grün (FKPWT208)

---

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Schneideplatte für Arbeitstische in der Größe 2000x800mm. Dieses Produkt ist für gewerbliche Anwendungen in der Gastronomie konzipiert und bietet eine hygienische, robuste Arbeitsfläche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Gebrauchsanweisung: Verwenden Sie die Schneideplatte ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Rutschgefahr: Stellen Sie sicher, dass die Platte auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche platziert wird, um Unfälle zu vermeiden.
- Schnittgefahr: Verwenden Sie beim Schneiden immer geeignete Messgeräte. Achten Sie darauf, die Kanten der Platte nicht zu beschädigen.
- Hygiene: Reinigen Sie die Platte regelmäßig, um eine Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.
- Temperaturbeständigkeit: Achten Sie darauf, dass keine extrem heißen Gegenstände direkt auf die Platte abgelegt werden.
- Lagerung: Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Größe: 2000 x 800 mm
- Farbe: Grün
- Material: Polyethylen (PE)
- Dicke: 20 mm
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 80 °C
- Hygienestandards: Erfüllt alle geltenden Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften

## 4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen stabilen, ebenen Tisch, um die Schneideplatte zu installieren.
- Sorgen Sie dafür, dass die Tischoberfläche sauber und trocken ist.
- Legen Sie die Schneideplatte flach auf die Tischoberfläche.
- Überprüfen Sie, ob die Platte fest sitzt und alle Kanten gleichmäßig aufliegen.
- Für zusätzliche Sicherheit können Antirutschmatten unter die Schneideplatte gelegt werden.

## 5. Betrieb

- Nutzen Sie die Schneideplatte für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie unterschiedliche Schneidewerkzeuge, um die Platte nicht zu beschädigen und die Haltbarkeit zu erhöhen.
- Achten Sie darauf, die Platte regelmäßig zu drehen, um gleichmäßigen Verschleiß zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneideplatte nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die das Material beschädigen könnten.
- Spülen Sie die Platte gründlich ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- Lagern Sie die Platte nicht an feuchten Orten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Oberflächenverfärbungen  
Lösung: Reinigen Sie die Oberfläche mit einer Mischung aus Essig und Wasser.
- Problem: Rutschige Oberfläche  
Lösung: Kontrollieren Sie die Unterlage und verwenden Sie Antirutschmatten.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneideplatte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Da das Material recyclebar ist, bringen Sie es bitte zu einer Sammelstelle für Kunststoffe.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen, Unterstützung oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

---

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zur späteren Einsichtnahme auf.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 2000x800mm Groen

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank voor Werktafel 2000x800mm Groen. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en andere werkplekken. Het biedt een duurzame en veilige oplossing voor voedselbereiding en andere taken die een stevige snijoppervlak vereisen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor de werkzaamheden waarvoor deze bedoeld is.
- Controleer altijd of de snijplank schoon en vrij van schade is voordat u deze gebruikt.
- Vermijd hittebronnen en scherpe voorwerpen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Gebruik geschikte snijgereedschappen; vermijd het gebruik van zeer scherpe of zware bladen die de plank kunnen doorsnijden.
- Houd de snijplank uit de buurt van kinderen en huisdieren wanneer deze in gebruik is.
- Reinig de snijplank grondig na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000x800mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Gewicht: Niet gespecificeerd

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats de snijplank op een vlakke en stabiele ondergrond zoals een werktafel of aanrecht.
2. Zorg ervoor dat de snijplank stevig staat en niet kan verschuiven tijdens het gebruik.
3. Controleer of de ruimte rondom de snijplank vrij is van obstakels voor veilig werken.

## 5. Werking

Gebruik de snijplank door voedsel en andere materialen direct op het oppervlak te plaatsen. Snijd met een geschikt snijgereedschap en volg de veiligheidsrichtlijnen. Voor flexibel gebruik kunt u de snijplank eenvoudig verplaatsen naar verschillende werkplekken.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepwater.
- Gebruik een zachte borstel of spons om voedselresten te verwijderen.
- Desinfecteer de plank regelmatig met een voedselveilige desinfectiemiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt.

## 7. Problemen oplossen

- Probleem: Snijplank is vervormd.  
Oplossing: Vermijd blootstelling aan hoge temperaturen. Vervang de plank indien de vervorming blijvend is.
- Probleem: Geur of vlekken na gebruik.  
Oplossing: Maak de plank grondig schoon en gebruik een desinfectiemiddel om geuren en vlekken te verwijderen.

## 8. Afvoer

Neem de juiste maatregelen bij het afvoeren van de snijplank. Dit product kan meestal als kunststof afval worden weggegooid. Raadpleeg lokale richtlijnen voor recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 2000x800mm Verde

## 1. Información General

La tabla de corte para mesa de trabajo de 2000x800mm en color verde está diseñada para proporcionar una superficie duradera y segura para el picado y preparación de alimentos. Ideal para uso en cocinas comerciales y profesionales, esta tabla es resistente y fácil de limpiar.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la tabla de corte exclusivamente para su propósito previsto. No debe utilizarse para otros fines no recomendados.
- Superficie Antideslizante: Asegúrese de que la superficie sobre la que se coloca la tabla sea plana y estable para evitar deslizamientos.
- Cuidado con los Cuchillos: Los cuchillos afilados pueden dañar la superficie de la tabla. Recomendamos el uso de cuchillos adecuados para proteger la tabla y su integridad.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione periódicamente la tabla de corte en busca de desgaste o daño. Si se nota cualquier defecto, reemplace la tabla.
- Almacenamiento: Mantenga la tabla en un lugar seco y fresco. Evite la exposición excesiva al sol o a la humedad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Dimensiones: 2000mm x 800mm
- Color: Verde
- Uso: Alimentario
- Resistencia Térmica: Apto para temperaturas de hasta 90°C
- Superficie: Antideslizante y fácil de limpiar

## 4. Instalación y Configuración

1. Prepara el Espacio: Asegúrese de que la mesa donde se colocará la tabla esté limpia y seca.
2. Colocación: Coloque la tabla en la superficie de trabajo, asegurándose de que esté centrada y totalmente apoyada.
3. Fijación (si es necesaria): Si se requiere, utilice dispositivos de sujeción adecuados (no incluidos) para asegurar la tabla a la mesa.
4. Verificación: Realice una comprobación final para asegurarse de que la tabla esté firme y estable antes de usarla.

## 5. Operación

- Asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia antes de comenzar a usarla.
- Utilice cuchillos y utensilios de cocina adecuados para evitar desgastes innecesarios en la superficie.
- No use la tabla para cortar alimentos congelados o extremadamente duros que puedan dañarla.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de corte con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, use soluciones de limpieza aprobadas para uso alimentario.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacene en un lugar seco cuando no esté en uso.

## 7. Solución de Problemas

- La tabla se desliza: Verifique que la superficie de la mesa esté seca y limpia. Coloque una base antideslizante debajo si es necesario.
- Daños visibles en la superficie: Si observa cortes profundos o daños, considere reemplazar la tabla para asegurar la seguridad alimentaria.

## 8. Eliminación

La tabla de corte está hecha de materiales reciclables. Para desecharla, colóquela en el contenedor adecuado de plástico reciclable. No arroje la tabla en vertederos comunes.

## 9. Contacto

Para más información o en caso de dudas, póngase en contacto:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Le agradecemos por elegir nuestra tabla de corte. Esperamos que disfrute de su uso.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail 2000x800mm verte

## 1. Informations générales

La planche à découper en plastique de 2000x800mm est conçue pour une utilisation professionnelle dans la préparation des aliments. Fabriquée en polyéthylène de haute qualité, elle est robuste et résistante à l'usure, garantissant une longue durée de vie. Parfaite pour les cuisines commerciales, elle facilite la découpe et la manipulation des aliments tout en respectant les normes d'hygiène.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser sur des surfaces hachantes ou coupantes.
- Évitez les températures extrêmes. Ne pas exposer la planche à des sources de chaleur directes.
- Lavez régulièrement la planche à découper à l'eau chaude savonneuse pour éviter toute contamination croisée.
- Vérifiez régulièrement l'état de la planche. Remplacez-la si elle est endommagée ou usée.
- Gardez la planche hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 2000mm x 800mm
- Matériau : Polyéthylène
- Couleur : Vert
- Épaisseur : 20mm
- Usage : Alimentaire (conforme aux normes de sécurité alimentaire)
- Résistance aux produits chimiques : Oui

## 4. Configuration et installation

- Sortez la planche à découper de son emballage.
- Placez la planche sur une surface stable et plane.
- Assurez-vous que la planche est propre et sèche avant la première utilisation.
- Fixez la planche si nécessaire à l'aide de systèmes de maintien non inclus pour éviter tout glissement lors de l'utilisation.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux appropriés pour la découpe afin d'éviter d'endommager la planche.
- Ne coupez pas d'aliments congelés directement sur la surface.
- Respectez les bonnes pratiques d'hygiène en veillant à utiliser des ustensiles propres et en gardant la planche propre.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un désinfectant alimentaire.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs et les éponges rugueuses afin de préserver la surface de la planche.
- Séchez complètement la planche avant de la ranger.

## 7. Dépannage

- Si vous remarquez des fissures ou des signes d'usure, cessez immédiatement son utilisation et remplacez la planche.
- Pour toute question ou préoccupation concernant un défaut de fabrication, contactez le service client.

## 8. Élimination

- La planche à découper doit être recyclée conformément aux réglementations locales.
- Ne jetez pas la planche à découper dans des ordures ménagères. Renseignez-vous sur les centres de recyclage dans votre région.

## 9. Contact

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

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 da Lavoro 2000x800mm Verde

## 1. Informazioni Generali

La Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro, di dimensioni 2000x800mm, è progettata per essere utilizzata in ambienti professionali di cucina e ristorazione. Realizzata in materiali di alta qualità, offre un servizio duraturo e sicuro per vari lavori di taglio e preparazione alimentare.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Prevedibile: È prevista per l'uso esclusivo come superficie per tagliare alimenti. Evitare utilizzi impropri.
- Sicurezza Chimica: Assicurarsi che non vengano impiegati prodotti chimici aggressivi durante la pulizia.
- Superficie Antiscivolo: Assicurarsi che la tavola sia posizionata su una superficie stabile per prevenire scivolamenti o cadute.
- Coltelli Affilati: Utilizzare esclusivamente coltelli appropriati e affilati. Maneggiare con cura per evitare ferite.
- Ispezione Visiva: Controllare la tavola per danni prima dell'uso. Non utilizzare se presenta segni di usura o rottura.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2000x800mm
- Materiale: Polietilene alimentare di alta qualità
- Colore: Verde
- Peso: [Specifiche sul peso se disponibili]
- Normative di Sicurezza: Conforme alle normative europee per la sicurezza alimentare.

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Trovare una superficie piana e stabile su cui posizionare la tavola da taglio.
2. Montaggio: La tavola è pronta all'uso; non richiede assemblaggio.
3. Verifica Stabilità: Assicurarsi che la tavola non oscilli o si muova durante l'uso.

## 5. Operazione

Utilizzare la tavola da taglio posizionandola in modo che sia facile raggiungerla. Assicurarsi che gli alimenti siano puliti e preparati correttamente prima del taglio. Lavare la tavola con acqua e sapone dopo ogni uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Risciacquare la tavola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo. Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Disinfezione: Per garantire la massima igiene, disinfettare regolarmente la superficie con un disinfettante appropriato.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ventilato quando non in uso.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Rigature sulla Superficie: Le rigature superficiali sono normali. Se la tavola è eccessivamente danneggiata, considerare la sostituzione.
- Persistenza di Odori: Se la tavola emana odori, pulire con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua.
- Difficoltà di Pulizia: Se si riscontrano difficoltà, lasciare in ammollo la tavola in acqua calda "non bollente" prima di pulire.

## 8. Smaltimento

Smaltire la tavola da taglio in conformità con le normative locali sui rifiuti. Consultare le linee guida locali per il corretto riciclaggio della plastica.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, si prega di contattare il servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania