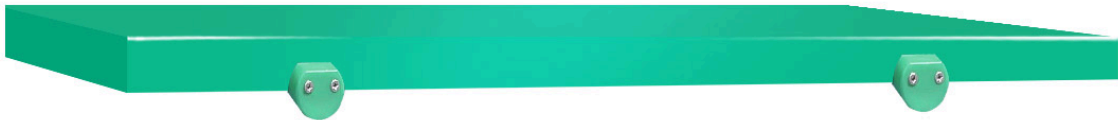




Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: FKPWT76**

**Cutting board for working table - 700 x 600 mm - Green**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Working Table 700 x 600 mm Green

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board for Working Table. This durable, high-quality cutting board is designed to provide a safe and efficient work surface for food preparation. Its vibrant green color is easy to identify and complies with food safety standards.

## 2. Safety Information

- Usage Safety: This cutting board is intended for food preparation only. Do not use for any other purpose.
- Handling Precautions: Always handle the cutting board with clean hands. Avoid placing hot items directly on the board to prevent warping or damage.
- Knife Safety: Use appropriate knives for cutting to prevent injury and damage to the board. Always cut away from your body.
- Cleaning: Ensure the board is cleaned thoroughly after each use to prevent cross-contamination. Use warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- Storage: Store the cutting board in a clean, dry area to prevent growth of bacteria.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 700 x 600 mm
- Material: High-density polyethylene
- Color: Green
- Thickness: 15 mm
- Non-slip surface: Yes
- Dishwasher safe: Yes
- Compliance: Food safe standards

## 4. Setup and Installation

1. Remove the cutting board from the packaging.
2. Choose a stable, flat surface to place the cutting board.
3. Ensure that the surface is clean and dry before placing the board.
4. For non-slip functionality, use a damp cloth under the board if necessary.
5. The board is ready for use.

## 5. Operation

- Before using, ensure the cutting board is clean.
- Place food items steadily on the board to avoid slipping.
- Use a proper cutting technique to ensure efficiency and safety.
- After usage, follow the cleaning instructions to maintain hygiene.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash with warm, soapy water.
- For sanitizing, soak the board in a solution of water and vinegar or a food-safe sanitizer.
- Rinse thoroughly and let air dry. Do not place in direct sunlight for extended periods to prevent warping.
- Periodically inspect the cutting board for signs of wear or damage.

## 7. Troubleshooting

- Problem: Cutting board smells or has stains.  
Solution: Clean with a baking soda paste (baking soda with a little water) to neutralize odors and scrub away stains.
- Problem: Board is warped.  
Solution: Store the board flat in a cool, dry place and avoid exposure to extreme temperatures.

## 8. Disposal

At the end of its life cycle, the cutting board should be disposed of in accordance with local regulations concerning plastic waste. Check with your local waste disposal service for specific guidance.

## 9. Contact

For further questions or support, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Schneidebrett für Arbeitstische 700 x 600 mm (grün)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts für Arbeitstische. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Effizienz und Hygiene Ihrer Lebensmittelzubereitung zu verbessern. Bitte beachten Sie alle Anweisungen und Sicherheitsinformationen in dieser Anleitung, um eine ordnungsgemäße Verwendung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Brett von starken Wärmequellen fern, um Verformungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Arbeitstisches trocken und rutschfest ist, um Unfälle zu verhindern.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch gründlich, um die Verbreitung von Bakterien zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Schneidewerkzeuge und vermeiden Sie übermäßigen Druck beim Schneiden.
- Lagern Sie das Brett an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Grün
- Maße: 700 x 600 mm
- Dicke: 20 mm (Hinweis: genaue technische Daten entnehmen Sie bitte der Webseite)

Das Schneidebrett ist widerstandsfähig, flexibel und leicht zu reinigen, wodurch es sich ideal für den gewerblichen Einsatz eignet.

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Legen Sie das Schneidebrett auf die Arbeitsfläche und prüfen Sie auf Unebenheiten.
- Überprüfen Sie, ob das Brett sicher steht und nicht wackelt. Bei Bedarf anpassen.

## 5. Bedienung

- Verwenden Sie das Brett zum Schneiden von Zutaten, indem Sie diese gleichmäßig darauf platzieren.
- Stellen Sie sicher, dass das Brett während des Schneidens nicht verrutscht.
- Nach dem Gebrauch reinigen Sie das Brett gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch, um Hygienestandards einzuhalten.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Für eine tiefere Reinigung kann das Brett in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Abnutzung. Bei Anzeichen von Beschädigung sollte das Brett ersetzt werden.

## 7. Fehlersuche

- Wenn das Brett beginnt zu riechen oder Verfärbungen aufweist, reinigen Sie es gründlich.
- Bei Verformungen oder Rissen ist das Produkt nicht mehr sicher zu verwenden und sollte ersetzt werden.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Bei Fragen zur Entsorgung wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Abfallentsorgungsstelle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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 700 x 600 mm Groen

### 1. Algemene informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Snijplank voor Werktafel. Deze duurzame en flexibele snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een veilige en hygiënische werkplek.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor de voorgeschreven doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijplank stabiel ligt om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen aan de onderkant van de snijplank.
- Reinig de snijplank na elk gebruik met heet water en een milde detergent om bacteriën te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats om schimmelvorming te vermijden.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 700 x 600 mm
- Materiaal: HDPE (high-density polyethylene)
- Kleurnummer: Groen
- Geschikt voor voedselbereiding
- Temperatuurbestendigheid: tot 80 °C
- Geen BPA, veilig voor voedselcontact

### 4. Opstelling en installatie

- Plaats de snijplank op een schone, vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de snijplank voor veilig gebruik.
- Zorg ervoor dat de snijplank droog is voordat u deze plaatst om te voorkomen dat deze verschuift tijdens gebruik.

### 5. Gebruik

- Gebruik messen en snijgereedschap die geschikt zijn voor de snijplank.
- Snijproducten met een gelijkmatige druk om te voorkomen dat de snijplank verschuift of beschadigt.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

### 6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en zeep.
- Voor een grondige reiniging kunt u de snijplank in de vaatwasser plaatsen, tenzij anders aangegeven.
- Droog de snijplank grondig af na het wassen om waterschade te voorkomen.
- Sla de snijplank op een rechte, droge plaats om de levensduur te verlengen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank glijdt of verschuift.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is. Een antislipmat kan gebruikt worden.
- Probleem: Beschadigingen op de snijplank.  
Oplossing: Controleer op slijtage en vervang de snijplank indien nodig.

### 8. Afvoer

- Bij het weggoaien van de snijplank, volg lokale voorschriften voor afvalbeheer.
- HDPE is recyclebaar. Lever de snijplank in bij een recyclestation.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 700 x 600 mm Verde

## 1. Información General

La tabla de cortar para mesa de trabajo de 700 x 600 mm en color verde está diseñada para uso profesional en cocinas comerciales. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla ofrece durabilidad y resistencia frente al desgaste diario.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Exclusivo:** Este producto está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- **Superficie Limpia:** Mantenga la superficie de la tabla limpia y libre de contaminantes para evitar la transferencia de bacterias.
- **Cuidado con Cortes:** Al usar cuchillos u otros utensilios afilados, manténelos alejados de su cuerpo para prevenir lesiones.
- **Almacenamiento:** No exponga la tabla a temperaturas extremas o a luz solar directa prolongada para preservar su integridad.
- **Inspección Regular:** Revise la tabla de manera regular para asegurarse de que no tenga cortes profundos o signos de desgaste excesivo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 700 x 600 mm
- **Color:** Verde
- **Material:** Plástico de alta calidad, resistente a cortes y fácil de limpiar
- **Uso:** Apto para contacto con alimentos
- **Grosor:** 20 mm
- **Peso:** 2 kg

## 4. Instalación y Configuración

- Coloque la tabla de cortar en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que se encuentre a una altura cómoda para trabajar.
- Verifique que no haya obstrucciones ni derrapes en la superficie donde se utiliza la tabla.
- Si es necesario, utilice almohadillas antideslizantes para mayor estabilidad.

## 5. Operación

- Antes de usar, lave la tabla con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Coloque los alimentos que va a cortar sobre la tabla y utilice cuchillos adecuados para evitar daños.
- Al terminar, retire todos los alimentos y limpie la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla inmediatamente después de cada uso con agua caliente y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda desinfectar la tabla regularmente con una solución de agua y vinagre o un desinfectante apto para comida.
- Almacene la tabla en un lugar seco y fresco.

## 7. Solución de Problemas

- Si observa que la tabla presenta cortes profundos o daños, considere reemplazarla para asegurar la seguridad alimentaria.
- Si la superficie se vuelve pegajosa, asegúrese de limpiarla adecuadamente con desinfectante y agua caliente.

## 8. Eliminación

- Dispose de la tabla de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Si es posible, recíclala.
- No arroje el producto a la basura común si puede ser reciclable.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita más información, no dude en contactarnos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Planche à Découper pour Table de Travail 700 x 600 mm Vert

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre planche à découper pour table de travail. Ce produit est idéal pour une utilisation dans les cuisines professionnelles, offrant une surface durable et hygiénique pour la préparation des aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser la planche sur une surface stable et plane.
- Ne pas utiliser la planche à découper pour des aliments très chauds.
- Nettoyez bien la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Ne pas utiliser d'ustensiles coupants sur des surfaces fragiles.
- Gardez hors de portée des enfants.
- En cas de fissures ou de dommages, ne plus utiliser la planche.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 700 x 600 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Couleur : Vert
- Épaisseur : 20 mm
- Type : Planche à découper conforme aux normes de sécurité alimentaire

## 4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement la planche en enlevant tous les emballages.
- Placez la planche à découper sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant de poser la planche.

## 5. Fonctionnement

- Placez les aliments sur la planche et utilisez des couteaux appropriés pour la découpe.
- Pour une meilleure performance, évitez de découper des aliments très durs qui pourraient endommager la planche.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la planche avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour une désinfection, vous pouvez utiliser une solution d'eau de javel diluée.
- Séchez complètement la planche avant de la ranger.

## 7. Dépannage

- En cas de taches persistantes, laissez tremper la planche dans une solution d'eau chaude et de savon puis frottez doucement.
- Si la planche devient glissante, vérifiez qu'elle est propre et sèche.
- Pour toute autre anomalie, contactez notre service client.

## 8. Élimination

- Lorsque le produit est inutilisable, veuillez le jeter conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas la planche à découper dans la nature.

## 9. Contact

Nous sommes à votre disposition pour toutes questions ou préoccupations.

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tagliere per Tavolo da Lavoro 700 x 600 mm Verde

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro tagliere per tavolo da lavoro. Questo prodotto è progettato per garantire un ambiente di lavoro sicuro e igienico in cucine professionali e domestiche. Realizzato in materiali di alta qualità, il tagliere offre una superficie robusta e durevole per la preparazione degli alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il tagliere sia posizionato su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Utilizzare solo utensili da cucina adatti alla superficie del tagliere per evitarne il danneggiamento.
- Non esporre il tagliere a fonti di calore diretto o fiamme libere.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Non utilizzare il tagliere per attività diverse dalla preparazione del cibo.
- Tenere il tagliere lontano dalla portata dei bambini quando non viene utilizzato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 700 x 600 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Plastica di alta qualità
- Spessore: 20 mm
- Resistente a tagli e graffi
- Adatto per uso alimentare

## 4. Setup e Installazione

- Rimuovere il tagliere dalla confezione ed esaminare che non ci siano danni visibili.
- Posizionare il tagliere su un tavolo o una superficie di lavoro stabile e affiancata.
- Assicurarsi che il tagliere sia ben posizionato e non si muova durante l'uso.
- Se necessario, utilizzare un panno umido per pulire la superficie prima del primo utilizzo.

## 5. Operazione

- Utilizzare utensili da cucina affilati e puliti per la preparazione degli alimenti.
- Affettare, tritare o preparare gli alimenti direttamente sulla superficie del tagliere.
- Cambiare il tagliere se mostra segni di usura o danneggiamento.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il tagliere con acqua calda e sapone neutro.
- Non immergere il tagliere in acqua per lunghi periodi.
- Asciugare il tagliere con un panno pulito e asciutto.
- Evitare l'uso di lavastoviglie, poiché il lavaggio a caldo può danneggiare il materiale.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tagliere presenta crepe, righe profonde o segni di usura evidenti, interrompere l'uso e sostituirlo.
- Se il tagliere si deformasse, contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

- Al termine del ciclo di vita del prodotto, smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti. La plastica deve essere riciclata ove possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro tagliere! Assicuriamo che il nostro prodotto contribuirà a rendere le vostre preparazioni culinarie più sicure e piacevoli.