

# 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: FKPWT88

### Cutting board for working table - 800x800mm - Green



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Cutting Board for Working Table 800x800mm Green (FKPWT88)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board for Working Table 800x800mm Green (FKPWT88). This product is designed for commercial kitchen use, offering a durable 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:** Made from high-quality polyethylene, this cutting board is safe for food contact. Ensure it is not exposed to high temperatures (above 60°C) to prevent deformation.
- **Avoid Cutting on Non-Slip Surfaces:** Ensure the board is placed on a stable, non-slip surface to avoid accidents.
- **Knife Safety:** Use appropriate knives and always cut away from your body.
- **Cleaning Caution:** When cleaning, avoid using abrasive materials that can damage the board.
- **Supervision with Children:** Keep out of reach of children when not in use.

### 3. Product Specifications

- **Model:** FKPWT88
- **Dimensions:** 800mm x 800mm
- **Material:** Polyethylene
- **Color:** Green
- **Weight:** 5.5 kg

### 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cutting board from the packaging. Inspect for any damage.
2. **Placement:** Position the cutting board on a stable, flat surface, such as a kitchen prep table.
3. **Stabilization:** Ensure the board is secure and does not slide during use. You may use non-slip mats underneath for extra stability.
4. **Accessibility:** Ensure it is easily accessible and there is sufficient space around it for comfortable use.

### 5. Operation

- Begin by ensuring that the cutting board is clean and free from any obstructions.
- Place the ingredients or items to be cut on the board surface.
- Use a suitable knife for cutting and prepare food as required.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the board with hot water.
- Use a mild detergent to scrub the surface with a non-abrasive sponge.
- Rinse thoroughly and let it air dry.
- For deeper cleaning, sanitize with a food-safe sanitizer solution.
- Store the board in a clean, dry area.

### 7. Troubleshooting

- **Stains:** If stained, scrub with baking soda or a vinegar solution. Rinse and dry thoroughly.
- **Odor:** If the board retains odors, wash with baking soda or lemon juice. Rinse well.
- **Warping:** Avoid exposure to high temperatures. Store flat to prevent bending.

### 8. Disposal

- When the cutting board reaches the end of its life or is damaged beyond repair, dispose of it according to local waste management guidelines.
- As it is made of polyethylene, check if your local recycling program accepts plastic materials.

### 9. Contact

For additional inquiries, please contact us at:

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

Thank you for your purchase!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Schneidebrett für Arbeitstisch 800x800mm – Grün

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts für den Arbeitstisch. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine sichere und effiziente Arbeitsumgebung in der Gastronomie zu schaffen. Das Brett ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und für den intensiven Gebrauch in der Küche geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Arbeitstisches sauber und stabil ist, bevor Sie das Brett verwenden.
- Vermeiden Sie scharfe Gegenstände, die die Oberfläche des Brettes beschädigen könnten.
- Halten Sie das Brett außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Rissen oder anderen Beschädigungen des Brettes sofort die Verwendung einstellen.
- Reinigen Sie das Brett regelmäßig, um bakterielle Kontamination zu vermeiden.
- Nicht im Geschirrspüler reinigen, um die Integrität des Materials zu gewährleisten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Abmessungen: 800mm x 800mm
- Material: Polyethylen (PE)
- Farbe: Grün
- Verwendung: Für den Einsatz in der Gastronomie und Lebensmittelzubereitung geeignet.
- Rutschfeste Unterseite für zusätzliche Stabilität.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Schneidebrett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch, auf dem das Brett platziert werden soll, sauber und eben ist.
3. Platzieren Sie das Brett auf der Oberfläche und stellen Sie sicher, dass es stabil steht.
4. Für optimale Ergebnisse sollte das Brett in der Nähe der Lebensmittelzubereitungszone positioniert werden.

## 5. Betrieb

- Beginnen Sie mit dem Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln, indem Sie das geeignete Werkzeug (Messer) verwenden.
- Achten Sie darauf, das Brett bei der Verwendung fest an Ort und Stelle zu halten.
- Vermeiden Sie übermäßigen Druck auf das Brett, um Rillen oder Beschädigungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Brett nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Lappen, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie das Brett gründlich ab und lassen Sie es an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Brett ist rutschig.  
Lösung: Überprüfen Sie die Oberfläche des Arbeitstisches auf Rückstände. Reinigen Sie beide Oberflächen gründlich.
- Problem: Risse oder Abnutzungserscheinungen.  
Lösung: Verwenden Sie das Brett nicht weiter. Entsorgen Sie es gemäß den Entsorgungsrichtlinien.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden örtlichen Gesetzen zur Abfallbeseitigung. Kunststoffprodukte sollten recycelt werden, wenn dies möglich ist.

## 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: Snijplank voor Werktafel 800x800mm Groen (FKPWT88)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de snijplank voor werktafels. Deze hoogwaardige snijplank is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt een duurzame en hygiënische oplossing voor al uw snijbehoeften.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor het doel waarvoor deze bedoeld is.
- Plaats de snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond om de kans op uitglijden te minimaliseren.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op verkeerde oppervlakken om beschadiging te voorkomen.
- Houd de snijplank schoon en vrij van voedselresten om kruisbesmetting te vermijden.
- Bij het verwijderen van de snijplank, til deze altijd recht omhoog om letsel te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 800 x 800 mm
- Kleur: Groen
- Materiaal: Polyethyleen
- Geschikt voor professionele keukens

## 4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de werktafel schoon en droog is.
2. Plaats de snijplank op de gewenste locatie op de werktafel.
3. Controleer of de snijplank stevig en stabiel staat.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de snijplank om veilig te kunnen werken.

## 5. Bediening

- Om de snijplank te gebruiken, zorg ervoor dat deze goed is geplaatst.
- Gebruik een scherp mes of snijgereedschap voor optimale prestaties.
- Snijd voedsel in rechte bewegingen om de levensduur van de snijplank te verlengen.
- Indien nodig, draait u de snijplank om voor het snijden van verschillende voedselsoorten.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm zeepsop en een schone doek.
- Voor grondige reiniging kan de snijplank in de vaatwasser worden geplaatst.
- Inspecteer regelmatig op krassen en slijtage; vervang indien nodig.
- Bewaar de snijplank op een droge plek om schimmelvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank schuift tijdens gebruik.  
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak en stabiel is.
- Probleem: Snijplank verkleurd of vertoont vlekken.  
Oplossing: Gebruik een mild schoonmaakmiddel en schrobber zachtjes om de vlekken te verwijderen.
- Probleem: Snijplank vertoont diepe krassen.  
Oplossing: Schuur de krassen voorzichtig weg of vervang de snijplank.

## 8. Afvoer

- Vervangingen van de snijplank moeten als kunststofafval worden weggegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor specifieke richtlijnen over recycling.

## 9. Contact

Voor meer informatie of bij vragen, neem contact met ons op:

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 Corte para Mesa de Trabajo 800x800mm Verde

## 1. Información General

La tabla de corte para mesa de trabajo de 800x800mm en color verde está diseñada para facilitar la preparación de alimentos en entornos comerciales y domésticos. Fabricada en material de alta calidad, ofrece durabilidad y resistencia a cortes y hendiduras.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta tabla de corte debe utilizarse exclusivamente para la preparación de alimentos. No se debe usar para trabajos que no sean de cocina.
- **Superficie:** Asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia y seca antes de su uso.
- **Cuchillos:** Use cuchillos afilados, y evite aplicar una presión excesiva para prevenir lesiones y daños en la tabla.
- **Almacenamiento:** Almacene la tabla en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor directas.
- **Limpieza:** Limpie la tabla después de cada uso con un detergente suave y agua caliente. Asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza para evitar contaminaciones.
- **Inspección:** Revise regularmente la tabla para detectar cualquier signo de daño. Si hay cortes profundos o hendiduras, considere la posibilidad de reemplazarla.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 800x800mm
- **Color:** Verde
- **Material:** Plástico resistente a cortes
- **Peso:** [se debe incluir dato del peso si está disponible en la web]
- **Resistencia:** A prueba de manchas y olores
- **Uso:** Apto para uso comercial y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de corte del embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Coloque la tabla en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la tabla esté bien posicionada para evitar deslizamientos durante su uso.
4. Si es necesario, puede fijar la tabla utilizando herramientas de sujeción para mayor estabilidad (esto es opcional y depende del entorno de uso).

## 5. Operación

- Coloque los alimentos sobre la tabla antes de cortarlos.
- Utilice cuchillos adecuados y realice cortes controlados.
- Después de su uso, asegúrese de limpiar la tabla antes de almacenarla.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla de corte con un detergente suave y agua tibia tras cada uso.
- No utilice productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- Enjuague bien y deje secar al aire antes de almacenar.
- Inspeccione la tabla periódicamente y realice el mantenimiento necesario para conservar su funcionalidad.

## 7. Solución de Problemas

- **Deslizamiento:** Si la tabla se desliza durante el uso, verifique que esté en una superficie plana y seca. Si es necesario, utilice un paño antideslizante debajo.
- **Cortes profundos:** Si observa cortes o hendiduras pronunciadas, considere reemplazar la tabla para asegurar la higiene y la seguridad.

## 8. Eliminación

- La tabla de corte debe ser eliminada de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos plásticos. Consulte las pautas locales para asegurar un reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit

### 1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel de la planche à découper pour table de travail de 800x800mm. Ce produit est conçu pour répondre aux normes élevées de qualité et de sécurité, tout en offrant un espace de travail efficace et hygiénique dans les environnements professionnels de la cuisine.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours la planche à découper sur des surfaces stables et planes pour éviter tout glissement.
- Ne placez pas d'objets lourds ou tranchants sur la planche à découper en dehors des aliments.
- Évitez les chocs violents avec des objets durs pour préserver l'intégrité de la planche.
- Nettoyez immédiatement toute contamination croisée pour éviter les risques d'intoxication alimentaire.
- Ne pas utiliser la planche à découper si elle présente des signes de dommages, tels que des fissures ou des déformations.
- Gardez hors de portée des enfants.

### 3. Présentation et spécifications du produit

- Dimensions : 800x800mm
- Couleur : Vert
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Antibactérien : Oui
- Utilisation : Idéal pour la préparation alimentaire dans les cuisines professionnelles.

### 4. Installation et mise en place

- Déballez soigneusement la planche à découper et retirez tous les emballages.
- Placez la planche sur une surface de travail propre, sèche et plane.
- Assurez-vous que la planche est stable avant de commencer à l'utiliser.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez des couteaux adaptés pour hacher, couper ou trancher vos aliments afin de préserver la surface de la planche.
- Pour une utilisation optimale, alternez les surfaces si vous avez plusieurs planches pour éviter la contamination croisée entre différents types de nourriture.

### 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la planche à découper à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Utilisez une brosse douce pour enlever les débris tenaces.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs ou abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Séchez complètement la planche à découper après nettoyage pour éviter la formation de moisissures.

### 7. Dépannage

- Si vous remarquez des déformations ou des fissures, cessez immédiatement l'utilisation de la planche.
- En cas de taches persistantes, essayez de traiter la surface avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Si la planche ne semble pas propre malgré un nettoyage approprié, il est conseillé de la remplacer pour des raisons d'hygiène.

### 8. Élimination

- Si vous devez jeter la planche à découper, vérifiez les règlements locaux concernant l'élimination des plastiques.
- À la fin de sa durée de vie, déposez la planche dans un centre de recyclage approprié ou suivez les pratiques d'élimination recommandées.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème concernant votre produit, 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: Tavola da Taglio per Tavolo di Lavoro 800x800mm Verde

## 1. Informazioni Generali

La tavola da taglio per tavolo di lavoro 800x800mm verde è progettata per fornire una superficie di lavoro resistente e igienica per la preparazione degli alimenti. Realizzata in materiale di alta qualità, questa tavola da taglio è ideale per ristoranti, cucine commerciali e uso domestico.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente come superficie per il taglio alimentare.
- Superficie igienica: Assicurarsi che la tavola sia pulita e disinfettata prima e dopo ogni utilizzo.
- Maneggiare con cura: Non utilizzare oggetti appuntiti che possano danneggiare la superficie.
- Esposizione al calore: Non esporre la tavola a fonti di calore diretto (forni, piastre, ecc.).
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto e ventilato per evitare la formazione di muffe o odori.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini quando non in uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 800x800mm
- Colore: Verde
- Materiale: PE (polietilene)
- Spessore: 20mm
- Resistenza agli urti: Alta
- Resistente alle sostanze chimiche: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Utilizzo: Adatto per uso alimentare

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la tavola da taglio dalla confezione.
2. Posizionare la tavola su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e priva di contaminazione.
4. Non è richiesta alcuna installazione complessa; la tavola è pronta all'uso.

## 5. Funzionamento

- Posizionare gli ingredienti sulla tavola da taglio.
- Utilizzare coltelli e utensili appropriati per il taglio.
- Per migliori risultati, utilizza una superficie di taglio in parallelo al bordo della tavola.
- Cambio della superficie consigliato ogni 6 mesi o in base all'usura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare la tavola con acqua calda e sapone.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per evitare graffi.
- Per una disinfezione approfondita, utilizzare una soluzione di cloro diluito o un disinfettante alimentare.
- Lavabile in lavastoviglie per una pulizia straordinaria.
- Controllare regolarmente la tavola per eventuali segni di usura; sostituire se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Graffi o segni di usura: Sostituire la tavola se la superficie è eccessivamente danneggiata.
- Odori persistenti: Lavare con un detergente profumato o utilizzare bicarbonato di sodio per neutralizzare gli odori.

## 8. Smaltimento

Non smaltire la tavola insieme ai rifiuti domestici. Consultare le normative locali per il corretto smaltimento del materiale plastico. Se possibile, riciclare come plastica.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania