



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: FTK55**

**Chopping block made of stainless steel | plastic - 500x500mm**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Stainless Steel and Plastic Chopping Block (500x500mm) - FTK55

## 1. General Information

Thank you for choosing the FTK55 Chopping Block made of Stainless Steel and Plastic. This product is designed for efficient food preparation in commercial and home kitchens. The FTK55 provides a durable and versatile surface that meets high hygiene standards while ensuring easy cleanup and maintenance.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the chopping block is placed on a stable, flat surface to prevent slipping during use.
- Knife Safety: Use only sharp knives to ensure clean cuts and reduce the risk of accidents. Proper knife care reduces wear on the chopping block.
- Cleaning Safety: When cleaning, handle sharp utensils with care to avoid cuts. Always disconnect from electrical sources if applicable.
- Environmental Safety: Ensure all food safety standards are followed to prevent cross-contamination during food preparation.
- Maintenance: Regularly inspect for wear and tear. Do not use abrasive cleaners that can damage the surfaces; use gentle cleaning agents only.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 500mm x 500mm
- Material: Stainless Steel and Plastic
- Weight: 6 kg
- Color: Silver and white
- Application: Suitable for food preparation in various cooking environments

## 4. Setup and Installation

1. Location: Place the chopping block on a clean, flat surface away from direct sunlight and heat sources.
2. Stability Check: Ensure the surface beneath the chopping block is stable; if necessary, use non-slip pads to prevent movement.
3. Preparation: Wipe the surface with a damp cloth to remove any dust or residues before first use.
4. Final Check: Confirm that the chopping block is securely positioned and ready for use.

## 5. Operation

1. Using the Block: Place the ingredients you want to chop in the center of the chopping block.
2. Chopping Method: Use a cutting motion with a chef's knife or appropriate kitchen knife, applying even pressure to ensure safe cutting.
3. Food Handling: Always keep raw and cooked foods separate to prevent cross-contamination.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, wash the chopping block with warm soapy water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.
- Sanitizing: Occasionally, sanitize the surface with a food-safe sanitizer to kill any remaining bacteria.
- Preventative Maintenance: Regularly inspect for signs of wear. Avoid using metal scrubbers or harsh cleaning chemicals that can scratch or damage the surface.

## 7. Troubleshooting

- Problem: The chopping block slips during use.
  - Solution: Ensure the surface beneath the block is dry and clean. Consider using non-slip pads.
- Problem: Marks or stains on the surface.
  - Solution: Use a gentle scrubbing pad with warm, soapy water to lift stains. For persistent marks, a baking soda paste may help.

## 8. Disposal

Dispose of the chopping block according to local waste management regulations. Due to its materials, this product can be recycled where applicable. Ensure to remove any non-recyclable elements before disposal.

## 9. Contact

For any inquiries, 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 FTK55 Chopping Block. Enjoy safe and effective food preparation!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidfläche aus Edelstahl und Kunststoff 500x500mm (FTK55)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Schneidfläche aus Edelstahl und Kunststoff (FTK55). Dieses Produkt wurde entwickelt, um die höchsten Anforderungen an Hygiene und Benutzerfreundlichkeit in der Gastronomie zu erfüllen. Es eignet sich ideal für den professionellen Einsatz in Küchen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendungshinweise: Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung in Innenräumen und in gewerblichen Küchen vorgesehen.
- Vermeidung von Verletzungen: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Messern und utensilien. Verwenden Sie spezielle Schneidunterlagen, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.
- Hitzebeständigkeit: Diese Schneidfläche ist hitzebeständig bis zu einer Temperatur von 80°C. Bei höheren Temperaturen kann das Material beschädigt werden.
- Reinigung: Verwenden Sie ausschließlich milde Reinigungsmittel und vermeiden Sie scheuernde Mittel. Stellen Sie sicher, dass die Fläche nach jeder Benutzung gründlich gereinigt wird.
- Lagerung: Lagern Sie die Schneidfläche an einem trockenen Ort und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung, um Verfärbungen oder Verformungen zu verhindern.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Schneidfläche auf einer stabilen, flachen Oberfläche platziert ist, um ein Verrutschen während der Benutzung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Schneidfläche aus Edelstahl und Kunststoff
- Modellnummer: FTK55
- Abmessungen: 500mm x 500mm
- Material: Edelstahl und Kunststoff
- Hitzebeständigkeit: Bis 80°C
- Gewicht: 2.0 kg

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung des Arbeitsplatzes: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
2. Platzieren der Schneidfläche: Legen Sie die Schneidfläche auf eine stabile, flache Oberfläche.
3. Sicherstellen der Stabilität: Überprüfen Sie, ob die Schneidfläche sicher steht und nicht wackelt.

## 5. Betrieb

- Vor der Nutzung muss die Schneidfläche gereinigt werden.
- Verwenden Sie die Schneidfläche für alle Arten von Lebensmitteln. Vermeiden Sie die Verwendung mit stark färbenden Lebensmitteln (z. B. Karotten, Rote Bete) ohne vorherige Behandlung.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidfläche nach jeder Verwendung mit warmem Seifenwasser.
- Achten Sie darauf, alle Rückstände gründlich zu entfernen.
- Desinfizieren Sie die Fläche regelmäßig, um hygienische Standards zu gewährleisten.
- Lagern Sie die Schneidfläche an einem trockenen, kühlen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Schneidfläche weist Verfärbungen auf.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass keine stark färbenden Lebensmittel direkt auf der Fläche verarbeitet wurden. Verwenden Sie ein Reinigungsmittel zur Entfernung von Flecken.
- Problem: Die Schneidfläche hat einen Riss oder eine Delle.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung. Bei unsachgemäßer Verwendung kann die Schneidfläche beschädigt werden. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice für Unterstützung.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von gewerblichen Abfällen. Das Produkt darf nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

## 9. Kontakt

- Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:
- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
  - Telefon: 0800 7000 220
  - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Schneidfläche entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude damit!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijblok van Roestvrij Staal en Kunststof 500x500mm (FTK55)

## 1. Algemeen

Bedankt voor uw aankoop van het Snijblok van Roestvrij Staal en Kunststof (FTK55). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een duurzame en hygiënische oplossing voor het bereiden van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit snijblok is alleen bedoeld voor gebruik in commerciële keukens. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Zorg ervoor dat het oppervlak van het snijblok vrij is van vuil en vocht voordat u begint met snijden om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik altijd geschikte snijgereedschappen en houd ze goed onderhouden.
- Wees voorzichtig met scherpe voorwerpen om verwondingen te voorkomen.
- Bewaar het snijblok op een droge, vlakke ondergrond om schade te voorkomen.
- Bij ongevallen of verwondingen, neem onmiddellijk contact op met een zorgverlener.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 500 mm x 500 mm
- Materiaal: Roestvrij staal en kunststof
- Gewicht: 5 kg
- Kleur: Grijs

## 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats het snijblok op een stevige en vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat het snijblok goed is gestabiliseerd om beweging tijdens het gebruik te voorkomen.
3. Controleer voor gebruik of het snijblok geen zichtbare beschadigingen heeft.
4. Indien nodig, bevestig het snijblok met antislippootjes voor extra stabiliteit.

## 5. Bediening

- Plaats alle ingrediënten op het snijblok voordat u begint met snijden.
- Gebruik een scherp en geschikt mes voor de beste snijresultaten.
- Volg altijd goede hygiënepraktijken tijdens de voedselbereiding.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het snijblok na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat het snijblok goed drogen voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

## 7. Probleemoplossing

Probleem: Het snijblok verschuift tijdens gebruik.

Oplossing: Zorg ervoor dat het snijblok op een stevige, vlakke ondergrond staat. Overweeg het gebruik van antislippootjes.

Probleem: Het snijblok vertoont krassen.

Oplossing: Dit is normaal bij gebruik. Gebruik passende snijgereedschappen om krassen te minimaliseren.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het snijblok, volg de lokale regelgeving voor het wegdoen van kunststof en metalen materialen. Probeer het product te recycleren waar mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bloque de Corte de Acero Inoxidable y Plástico 500x500mm FTK55

## 1. Información General

El bloque de corte FTK55 está diseñado para proporcionar una superficie duradera y fácil de limpiar para preparar alimentos. Fabricado en acero inoxidable y plástico de alta calidad, este producto es ideal para uso en cocinas comerciales y domésticas.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de utilizar el bloque de corte en una superficie plana y estable para evitar deslizamientos.
- Mantenga el bloque de corte seco cuando no esté en uso para prevenir el crecimiento de bacterias.
- No utilice cuchillos dañados o desgastados para evitar accidentes.
- Evite el contacto del bloque de corte con el fuego directo o fuentes de calor excesivo.
- Al limpiar el bloque, utilice solo detergentes no abrasivos y esponjas suaves para evitar rayones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 500mm x 500mm
- Material: Acero inoxidable y plástico
- Resistente a las manchas y olores
- Superficie antideslizante
- Apto para uso en la industria alimentaria

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el bloque de corte de su embalaje.
2. Limpie el bloque con agua tibia y detergente suave antes de su primer uso.
3. Coloque el bloque de corte sobre una superficie plana y estable, asegurándose de que no haya obstáculos alrededor.
4. Verifique que el bloque esté nivelado. Si es necesario, ajuste la superficie base.

## 5. Operación

- Coloque los alimentos sobre la superficie del bloque de corte.
- Utilice cuchillos afilados y adecuados para cortar.
- Para mejores resultados, corte en una dirección constante y evite aplicar demasiada fuerza.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie después de cada uso con agua caliente y detergente suave.
- Evite dejar el bloque en remojo durante largos períodos.
- Almacene en un lugar seco y bien ventilado.
- Inspeccione regularmente la superficie del bloque para detectar signos de desgaste y reemplace si es necesario.

## 7. Resolución de Problemas

- Si el bloque de corte se mueve durante su uso, asegúrese de que esté colocado en una superficie plana y estable.
- Si aparecen manchas o olores persistentes, limpie con una solución de agua y vinagre.
- En caso de decoloración del material, evite el uso de limpiadores abrasivos y utilice métodos de limpieza suaves.

## 8. Eliminación

- Para deshacerse del bloque de corte, consulte a su autoridad local sobre la eliminación de residuos.
- El material del bloque es reciclable; asegúrese de seguir las directrices locales de reciclaje.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Bloc de Découpe en Acier Inoxydable / Plastique 500x500mm (FTK55)

## 1. Informations Générales

Le bloc de découpe en acier inoxydable/plastique FTK55 est conçu pour offrir une surface de travail solide et hygiénique pour la préparation des aliments. Sa conception durable résiste à l'usure quotidienne et permet un nettoyage facile.

## 2. Informations de Sécurité

- Avertissements : Utiliser uniquement sur une surface plane et stable. Éviter tout contact avec des substances corrosives.
- Manipulation : Ne pas soulever le bloc par les bords. Utiliser des gants si le bloc est chaud ou si des bords tranchants sont présents.
- Intégrité : Inspecter régulièrement le bloc pour détecter tout signe d'usure ou de dommage. En cas de dommages, n'utilisez pas le produit et contactez le service client.
- Stockage : Conserver dans un endroit frais et sec, loin de l'humidité excessive.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 500 x 500 mm
- Matériaux : Acier inoxydable et plastique de haute qualité
- Poids : 5.5 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 120°C
- Caractéristiques additionnelles : Non absorbant, résistant aux taches, facile à nettoyer.

## 4. Installation et Mise en Place

- Déballez le produit avec soin et retirez tout emballage.
- Placez le bloc de découpe sur une surface de travail plane. Assurez-vous qu'il est stabilisé.
- Vérifiez que le bloc ne se déplace pas lors de l'utilisation. Si des pieds en caoutchouc sont fournis, assurez-vous qu'ils sont installés correctement pour éviter tout glissement.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le bloc de découpe pour la préparation des aliments comme découper, trancher, et hacher.
- Utilisez des outils de cuisson appropriés (couteaux en acier inoxydable recommandés) pour éviter les dommages au matériau.
- Pour assurer une longévité optimale, ne surchargez pas le bloc pendant l'utilisation.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le bloc de découpe à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez soigneusement et séchez immédiatement pour éviter les taches d'eau.
- Inspectez régulièrement pour s'assurer qu'il n'y a pas d'accumulation de résidus alimentaires.

## 7. Résolution de Problèmes

- Si le bloc se raye : utilisez un nettoyant doux et une éponge non abrasive pour minimiser les dommages.
- Si des odeurs persistent : nettoyez avec du vinaigre blanc dilué et rincez abondamment.
- En cas de déformation ou de dommage structurel, cessez l'utilisation et contactez le service client.

## 8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie, éliminez le bloc de manière responsable. Consultez les directives locales pour le recyclage de l'acier inoxydable et des plastiques.

## 9. Contact

Pour toute question ou support 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: Blocco da Taglio in Acciaio Inossidabile e Plastica 500x500mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il blocco da taglio in acciaio inox e plastica. Questo prodotto è progettato per garantire durabilità e funzionalità nella preparazione degli alimenti in ambienti professionali e domestici.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il blocco da taglio su superfici piane e stabili per evitare scivolamenti.
- Assicurarsi che il blocco sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Non utilizzare il blocco da taglio per attività diverse dal taglio degli alimenti.
- Mantenere il blocco da taglio lontano da fonti di calore e fiamme.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche aggressive per proteggere il materiale.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto e contattare il supporto cliente.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile e plastica
- Dimensioni: 500 x 500 mm
- Peso: 2,5 kg
- Colore: Argento e nero
- Certificazioni: Conforme alle normative di sicurezza alimentare

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il blocco da taglio dalla confezione.
2. Posizionare il blocco su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il blocco non sia in contatto diretto con fonti di calore.
4. Verificare che non ci siano parti danneggiate prima dell'uso.
5. Utilizzare piedi antiscivolo se inclusi per una maggiore stabilità.

## 5. Funzionamento

- Posizionare gli alimenti sul blocco da taglio.
- Utilizzare coltelli ben affilati per ottenere un taglio pulito.
- Non utilizzare utensili metallici ruvidi per evitare di graffiare la superficie.
- Dopo l'uso, assicurarsi di pulire il blocco da eventuali residui alimentari.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il blocco da taglio con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente con un panno morbido dopo la pulizia.
- Conservare in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il blocco da taglio non è stabile, controllare che la superficie sottostante sia piana.
- Se ci sono graffi sulla superficie, verificare se sono dovuti a utensili in uso e sostituirli se necessario.
- Contattare il supporto clienti per ulteriori problemi.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il blocco da taglio in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Separare il materiale plastico e metallico per il riciclaggio ove possibile.
- Non disperdere nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania