

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: 1001949

MIYABI | 4000 FC - Kudamono - Blade: 90mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 4000 FC Kudamono Blade 90mm

1. General Information

The Miyabi 4000 FC Kudamono Blade is a premium kitchen knife designed for precision cutting of fruits and vegetables. With a 90mm blade, it combines traditional Japanese craftsmanship with modern technology to deliver exceptional performance and durability. This knife is part of the Miyabi 4000 FC series, known for its high-quality materials and innovative design.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep the blade away from body parts when slicing.
- Use a cutting board to protect the blade and prevent injury.
- Store the knife in a safe location, preferably in a knife block or sheath, out of reach of children.
- Ensure that the knife is kept sharp. A dull blade requires more force, increasing the risk of accidents.
- Do not use the knife for tasks it was not designed for, such as prying or cutting hard materials.
- Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade path.
- Avoid placing the knife in a sink full of water, as this can lead to accidental cuts when retrieving it.
- In case of injury, seek medical attention immediately.

3. Product Specifications

- Blade Material: Micro-carbide steel
- Blade Type: Kudamono blade
- Blade Length: 90mm
- Handle Material: POM (Polyoxymethylene)
- Sharpness: Honbazuke grind, 9.5 to 12 degrees
- Design: Traditional Japanese D-shape handle
- Weight: 150g
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

The Miyabi 4000 FC Kudamono Blade does not require additional assembly or installation. Upon purchase, simply remove the knife from its packaging. It is recommended to sharpen the blade before the first use, following the manufacturer's instructions.

5. Operation

- Before use, ensure the knife is clean and dry.
- For best results, hold the handle firmly. Position your index finger and thumb on the blade's bolster for maximum control during cutting.
- When cutting, apply gentle pressure and use a rocking motion for optimal slicing.
- After use, wipe the blade clean with a damp cloth. Avoid cutting through bone or frozen foods as this may damage the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm soapy water immediately after use. Avoid soaking in water.
- Do not use abrasive materials or cleaners to avoid scratching the surface.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent water spots.
- Sharpen the blade regularly using a whetstone or a professional sharpening service to maintain its cutting edge.

7. Troubleshooting

- Blade is Dull: Use a whetstone or honing rod to resharpen the blade.
- Chips in the Blade: If the blade sustains chips, consider professional sharpening.
- Rust Spots: Clean and dry the knife immediately after washing. If rust appears, remove it using a gentle abrasive compound and re-polish the blade.

8. Disposal

- When disposing of the knife, take care to wrap the blade securely in cardboard or another protective material to prevent injury.
- Dispose of according to local regulations regarding sharp objects and materials.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Miyabi 4000 FC Kudamono-Messer 90mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Miyabi 4000 FC Kudamono-Messers. Dieses hochwertige Messer eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Obst, Gemüse und anderen Lebensmitteln. Entwickelt in Japan, kombiniert das Messer moderne Technologie mit traditioneller Handwerkskunst.

2. Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie stets ein geeignetes Schneidebrett, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nicht zur Bearbeitung von gefrorenen Lebensmitteln oder harten Gegenständen.
- Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu beschädigen. Scharfe Klingen sind gefährlich.
- Reinigen Sie das Messer nicht im Geschirrspüler; dies kann die Klinge und den Griff beschädigen.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Miyabi 4000 FC Kudamono
- Klingenlänge: 90 mm
- Material der Klinge: Microcarbid Edelstahl
- Klingenstärke: 2 mm
- Griffmaterial: Pakka-Holz
- Herkunft: Japan
- Gewicht: 60 g

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie es auf Schäden.
2. Waschen Sie das Messer vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch.
3. Lagern Sie das Messer entweder in einem Messerblock oder einer Schutzhülle für zusätzliche Sicherheit.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und mit der anderen Hand am Lebensmittel, das Sie schneiden möchten.
- Verwenden Sie eine seitliche, schneidende Bewegung, um präzise und saubere Schnitte zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um die Schärfe und Hygiene zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung. Lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl oder bringen Sie es zu einem Fachmann.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstahl oder lassen Sie sie professionell schärfen.
- Problem: Risse oder Beschädigungen an der Klinge.
 - Lösung: Verwenden Sie das Messer nicht mehr und wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Problem: Griff ist locker.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung. Bei Problemen wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Das Messer zählt als Sondermüll und sollte nicht im regulären Haushaltsmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Miyabi 4000 FC Kudamono-Messer entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Schneiden!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 4000 FC Kudamono Blade - 90mm

1. Algemene Informatie

De Miyabi 4000 FC Kudamono Blade is een hoogwaardige keukenmes, ontworpen voor precisie en efficiëntie. Dit mes is ideaal voor het snijden van fruit en groenten, en maakt deel uit van een prestigieuze lijn van messen die de ervaring van koken naar een hoger niveau tillen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde toepassing.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Zorg ervoor dat het mes op een veilige plaats wordt opgeborgen, bij voorkeur in een messenset of met een beschermkap.
- Let op uw vingers en handen tijdens het snijden om verwondingen te voorkomen.
- Maak het mes niet schoon in de vaatwasser; handwas is aanbevolen.
- Controleer het mes regelmatig op schade of slijtage.

3. Productspecificaties

- Materiaal blad: VG10 staal
- Materiaal handvat: Masurbirch
- Kleur: Zilver en bruin
- Lengte mes: 90 mm
- Gewicht: 50 gram

4. Installatie en Setup

De Miyabi 4000 FC Kudamono Blade is gebruiksklaar bij aankoop en vereist geen installatie. Volg deze stappen om het mes veilig te gebruiken:

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes niet beschadigd is.
3. Zorg voor een stabiele en veilige werkplek om te snijden.
4. Gebruik een snijplank voor optimale resultaten en veiligheid.

5. Bediening

- Houd het mes goed vast bij het handvat met een veilige grip.
- Snijd met een constante snelheid om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik de juiste techniek voor verschillende soorten sneden (snijden, hakken, fileren).
- Verander van snijtechniek afhankelijk van de soort ingrediënten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm zeepwater na elk gebruik.
- Droog het mes onmiddellijk met een zachte doek.
- Sla het mes op in een veilige beschermende omgeving, bij voorkeur in een messentas.
- Laat het mes niet weken in water om roestvorming te voorkomen.

7. Problemen Oplossen

- Als het mes bot aanvoelt, gebruik een slijper of neem contact op met een vakman.
- Bij zichtbare schade aan het mes, gebruik het niet en neem contact op met de klantenservice.
- Voor enige andere problemen, raadpleeg de klantenservice voor hulp.

8. Afvalverwerking

Dit product is vervaardigd van materialen die recyclebaar zijn. Wanneer u het mes aan het einde van de levensduur wilt afvoeren, volg dan de lokale richtlijnen voor het verwijderen van metalen voorwerpen. Zorg ervoor dat het mes veilig verpakt is om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 4000 FC Kudamono 90mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 4000 FC Kudamono de 90mm es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos. Fabricado con acero japonés de alta dureza, combina un diseño ergonómico con una impresionante estética.

2. Información de Seguridad

- Este cuchillo es extremadamente afilado. Maneje con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre una tabla de cortar adecuada para proteger la hoja y evitar lesiones.
- No use el cuchillo para cortar materiales que no sean alimentos.
- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón, no lo coloque en el lavavajillas.
- Inspeccione la hoja regularmente para detectar cualquier daño o desgaste. Si la hoja está dañada, no use el cuchillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Miyabi
- Modelo: 4000 FC Kudamono
- Longitud de la hoja: 90 mm
- Material de la hoja: Acero japonés de alta calidad
- Mango: Madera de Pakka
- Uso: Especialmente diseñado para pelar y cortar frutas y verduras.

4. Instalación y Configuración

El cuchillo no requiere instalación, pero asegúrese de desenvainarlo con cuidado. Coloque el cuchillo en un lugar seguro y de fácil acceso en su cocina, lejos del borde de las superficies para evitar caídas.

5. Operación

Para usar el cuchillo, sostenga el mango firmemente y corte con movimientos suaves y controlados. Asegúrese de aplicar la presión adecuada al cortar alimentos para evitar deslizamientos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano inmediatamente después de su uso con agua tibia y jabón.
- Seque bien con un paño suave.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que pueden dañar la hoja.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar adecuada para mantener su afilado.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Si está desafilada, afile con una piedra adecuada.
- El cuchillo se siente incómodo al usarlo: Compruebe su agarre y ajuste su posición si es necesario. Si el problema persiste, consulte con el distribuidor.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el cuchillo, nunca lo deseche sin asegurar que es seguro. Coloque la hoja en un material protector (como papel o cartón) y entonces deséchelo de acuerdo con la normativa local sobre residuos cortantes.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Lame Miyabi 4000 FC Kudamono 90 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Lame Miyabi 4000 FC Kudamono. Ce produit est conçu pour offrir une performance de coupe exceptionnelle, une durabilité et une esthétique raffinée pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte: Utilisez uniquement cette lame pour les tâches pour lesquelles elle a été conçue.
- Gare aux coupures: La lame est extrêmement tranchante. Manipulez-la avec précaution au moment de l'utilisation et du nettoyage pour éviter les blessures.
- Stockage: Rangez la lame dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame ou un bloc à couteaux.
- Avertissement d'utilisation: Ne pas utiliser la lame pour ouvrir des canettes, couper des os ou d'autres tâches pour lesquelles elle n'a pas été conçue.
- État de la lame: Inspectez régulièrement la lame pour tout dommage. Ne pas utiliser une lame endommagée.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Produit: Lame Miyabi 4000 FC Kudamono
- Taille: 90 mm
- Matériau de la lame: Acier damassé
- Poids: 150 g
- Manche: Bois de pakka
- Utilisation: Couteau de petits travaux et de découpe

4. Installation et configuration

1. Déballage: Retirez la lame de son emballage avec soin.
2. Vérification de l'intégrité: Assurez-vous que la lame ne présente pas de dommages visibles.
3. Préparation du lieu de travail: Choisissez une surface de travail stable et propre.
4. Accompagnement: Pour une première utilisation, tenez la lame avec précaution pour éviter les coupures.

5. Opération

- Utilisez la lame avec un mouvement fluide, en gardant l'angle approprié pour les meilleures performances de coupe.
- Ne forcez pas la lame sur des aliments durs. Utilisez des techniques de coupe appropriées.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage: Rincez la lame avec de l'eau tiède et du savon doux immédiatement après usage. Évitez les nettoyages au lave-vaisselle.
- Séchage: Essuyez toujours la lame avec un chiffon doux et sec.
- Affûtage: Affûtez la lame régulièrement pour maintenir sa performance. Utilisez une pierre à aiguiser adaptée.

7. Dépannage

- Problème de coupe: Si la lame ne coupe pas correctement, elle peut être émoussée. Affûtez la lame.
- Rouille: Si des taches apparaissent, nettoyez immédiatement avec des nettoyants à base d'acide doux et séchez soigneusement.
- Manche lâche: Vérifiez la fixation du manche. Pour toute défaillance, contacter le service après-vente.

8. Élimination

Ne jetez pas la lame avec les déchets ménagers. Contactez un service local d'élimination des déchets ou un centre de recyclage qui accepte les objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Miyabi 4000 FC Kudamono Blade 90mm

1. Informazioni generali

La lama Miyabi 4000 FC Kudamono da 90 mm è un coltello da cucina di alta qualità progettato per tagliare e affettare frutta e verdura. Realizzato con precisione in Giappone, offre un'eccellente durezza, resistenza e affilatura.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Questa lama è estremamente affilata. Utilizzare con attenzione e tenere lontana dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai il coltello incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi di utilizzare un tagliere stabile e adatto.
- Indossare guanti protettivi se necessario e mantenere le mani asciutte per evitare scivolamenti.
- In caso di ferite, pulire e disinfettare immediatamente la zona interessata.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: Miyabi 4000 FC Kudamono Blade
- Lunghezza della lama: 90 mm
- Materiale della lama: Acciaio Damasco
- Durezza: 63 HRC
- Manico: Pakkawood
- Utilizzo: Coltello per affettare frutta e verdura

4. Installazione e configurazione

La lama non richiede installazione. Assicurati che il coltello sia affilato prima dell'uso. Per una migliore performance, si consiglia di fare un'affilatura iniziale.

5. Operazione

- Posizionare l'oggetto da tagliare su un tagliere stabile.
- Impugnare saldamente il manico del coltello.
- Eseguire movimenti delicati e controllati per affettare.
- Usare la lama con un angolo di 20 gradi per ottenere i migliori risultati.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulire la lama con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Non inserire il coltello in lavastoviglie.
- Asciugare la lama con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Affilare periodicamente la lama con una pietra per affilatura per mantenere la sua affilatura.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, controllare se la lama è affilata.
- Se il manico è allentato o danneggiato, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali riguardanti i materiali di acciaio. Non gettare il coltello in una raccolta indifferenziata.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania