

ggmgastro

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

SKU: 1001950

MIYABI | 4000 FC - Sujihiki - Blade: 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Miyabi 4000 FC Sujihiki Blade 240mm

1. General Information

The Miyabi 4000 FC Sujihiki Blade is designed for precision slicing of meat and fish. It features a long, flat blade that allows for smooth, seamless cuts, ensuring that your culinary creations look as good as they taste. Crafted with high-quality materials, this blade combines tradition and modern craftsmanship to deliver exceptional performance.

2. Safety Information

- Always handle the Sujihiki Blade with care to prevent accidental cuts or injury.
- Keep the blade out of reach of children.
- Use the blade only for its intended purpose – slicing meat and fish.
- Always cut away from your body to reduce the risk of injury.
- Ensure a firm grip on the handle while slicing.
- Store the blade in a secure knife sheath or holder to protect the edge and avoid accidents.
- Regularly check the blade for signs of damage or dullness, and avoid using a damaged blade.

3. Product Specifications

- Product Name: Miyabi 4000 FC Sujihiki Blade
- Blade Length: 240mm
- Blade Material: FC61
- Handle Material: Micarta
- Rockwell Hardness: 61
- Weight: [Insert weight if available]
- Edge Type: Double-edged
- Origin: Japan

4. Setup and Installation

No installation is required for the Miyabi Sujihiki Blade. However, please follow the steps below for proper use:

1. Remove the blade from its packaging.
2. Inspect the blade for any damage before use.
3. Ensure that your workspace is clean and has sufficient space for cutting.
4. Use a suitable cutting board to prevent damage to your counters and to ensure safety while cutting.

5. Operation

To use the Miyabi Sujihiki Blade:

1. Place the item you wish to slice on the cutting board securely.
2. Hold the Sujihiki Blade by the handle, ensuring a firm grip.
3. Position the blade at the desired angle and begin slicing with smooth, even strokes.
4. Maintain a steady motion without applying excessive force, allowing the sharp blade to do the work.
5. After use, clean the blade promptly to maintain its quality.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the blade by hand with warm, soapy water.
- Do not place the blade in a dishwasher, as this may damage the handle and blade.
- Dry the blade immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- Regularly hone the blade using a whetstone or honing rod to maintain sharpness.
- Store the blade in a safe place, preferably in a knife block or sheath.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade is not cutting effectively, sharpen it using a whetstone or have it professionally sharpened.
- Rust Spots: If rust appears, remove it immediately with a rust eraser or fine steel wool, and ensure to dry the blade thoroughly after cleaning.
- Handle Loosening: If the handle feels loose, please contact a professional for inspection and repair.

8. Disposal

When disposing of the Miyabi Sujihiki Blade, consider the following:

- Do not throw the blade into regular waste. Instead, wrap the blade in cardboard or cloth to prevent injury.
- Check with local regulations for proper disposal methods of sharp objects.

9. Contact

For queries, assistance, or further information, please contact:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 4000 FC Sujihiki-Messer 240mm

1. Allgemeine Informationen

Das Miyabi 4000 FC Sujihiki-Messer ist ein hochmodernes japanisches Messer, das speziell für das feine Schneiden von Fleisch und Fisch entwickelt wurde. Es kombiniert traditionelles Handwerk mit modernster Technologie, um eine außergewöhnliche Schärfe und Langlebigkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, das Messer bei der Verwendung von der Körpermitte wegzuführen.
- Lagern Sie das Messer in einem sicheren Halter oder einer Schutzhülle.
- Reinigen Sie das Messer nicht in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit harten Oberflächen, die die Klinge beschädigen könnten.
- Tragen Sie beim Schärfen des Messers geeignete Schutzhandschuhe.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: 63-lagiges rostfreier Stahl
- Klingenlänge: 240 mm
- Griffmaterial: Pakka-Holz
- Gewicht: 200 g
- Härte: 61 HRC
- V-Flex Klingenform: ja
- Handgeschärft: ja
- Verwendung: Vielseitiges Schneiden von Fleisch und Fisch

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsoberfläche sauber und stabil ist.
4. Platzieren Sie eine geeignete Schneidunterlage in der Nähe.
5. Lagern Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, wenn es nicht verwendet wird.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff des Messers fest und führen Sie das Messer gleichmäßig während des Schneidens.
- Achten Sie darauf, die Klinge in einem 45-Grad-Winkel zu halten für optimalen Schnitt.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch und warmem Wasser.

6. Reinigung und Wartung

- Rasch nach der Verwendung reinigen, um Essensreste zu vermeiden.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Schleifstein oder einem geeigneten Schärfgerät.

7. Fehlersuche

- Klinge nicht scharf: Schärfen Sie die Klinge entsprechend mit einem geeigneten Schärfgerät.
- Klinge beschädigt oder abgebrochen: Kontaktieren Sie den Kundendienst für Reparatur oder Ersatz.
- Probleme mit dem Griff: Überprüfen Sie auf Risse oder Abnutzung. Sollte dies der Fall sein, bitte nicht verwenden und den Kundendienst kontaktieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von scharfen Gegenständen. Wickeln Sie das Messer sicher in Zeitungspapier oder eine andere Schutzverpackung, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Miyabi 4000 FC Sujihiki Blade 240mm

1. Algemene Informatie

De Miyabi 4000 FC Sujihiki Blade is een hoogwaardig uitbeenmes ontworpen voor het snijden van dunne plakjes vlees en vis. Het mes is vervaardigd met traditionele Japanse technieken en biedt ongeëvenaarde scherpste en precisie. Met een lemmetlengte van 240 mm is het ideaal voor zowel professionele koks als enthousiaste thuis-koks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam om verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes goed in de hand ligt en gebruik een snijplank.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde of versleten messen.
- Maak het mes schoon en droog het na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een messenschede.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 240 mm
- Materiaal: VG10-staal met 64 lagen
- Hilt: Packed D-handle
- Gewicht: 200 g
- Hardheid: 60-61 Rockwell

4. Installatie en Setup

- Open de verpakking voorzichtig om het mes niet te beschadigen.
- Controleer of het mes volledig intact is en geen zichtbare defecten vertoont.
- Voor optimaal gebruik, plaats het mes in een messenblok of gebruik een hoes om de snijkant te beschermen.
- Het is niet nodig om speciale montage-instructies te volgen, aangezien het mes direct na inspectie klaar is voor gebruik.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat het mes goed scherp is voordat u het gebruikt.
- Gebruik een passende snijplank voor optimale stabiliteit.
- Snijd met een vloeiende beweging en gebruik niet te veel druk om de levensduur van het mes te maximaliseren.
- Maak gebruik van de hele lengte van het lemmet voor een gelijkmatige snede.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water met een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen abrasieve schoonmiddelen of schuurponsjes.
- Droog het mes onmiddellijk na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Periodiek slijpen is aanbevolen. Gebruik een whetstone of een professionele slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer de scherpste van het lemmet en slijp indien nodig.
- Roest of vlekken: Zorg voor een goede schoonmaak en droog het mes na gebruik. Bij hardnekkige vlekken kan een roestverwijderaar gebruikt worden, volg de instructies van de fabrikant.
- Beschadigingen aan het lemmet: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice voor advies.

8. Afvoer

- Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, disposeer het op een veilige manier. Snijd in een stevige doos of gebruik een messenschede om verwondingen bij afvoer te voorkomen.
- Neem contact op met lokale afvalsorteerdersystemen voor specifieke instructies over het afvoeren van metalen voorwerpen.

9. Contact

Mocht u vragen hebben of ondersteuning nodig hebben, neem dan contact op met onze klantenservice:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para el Cuchillo Sujihiki Miyabi 4000 FC de 240 mm

1. Información General

El cuchillo Sujihiki Miyabi 4000 FC de 240 mm está diseñado para cortar carne, pescado y otros alimentos con precisión. Este cuchillo combina una estética elegante con un rendimiento excepcional, destacando por su hoja afilada y grabados únicos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado únicamente para el corte de alimentos. No lo use para otros propósitos.
- Cuidado al Manipular: Siempre utilice el cuchillo con cuidado. Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y de otros objetos.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en una funda protectora para evitar lesiones.
- Afilar y Mantenimiento: Un cuchillo afilado es más seguro. Afile el cuchillo regularmente y use herramientas adecuadas para el afilado.
- No Permitir el Uso por Niños: Este cuchillo no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo Sujihiki Miyabi 4000 FC
- Longitud de la Hoja: 240 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad, con 64 capas de acero de Damasco
- Dureza: 61 HRC
- Mango: Mango de madera de pakkawood, ergonómico y suave al tacto
- Peso: Aproximadamente 230 g
- Uso Recomendado: Cuchillo de chef para cortar carnes y pescados

4. Configuración e Instalación

No se requiere configuración o instalación para este cuchillo. Asegúrese de tener un superficie de corte adecuada y un lugar seguro para su almacenamiento.

5. Operación

Para usar el cuchillo Sujihiki:

- Sujete el mango con firmeza.
- Use una superficie de corte estable y resistente.
- Realice cortes suaves y controlados, utilizando la longitud de la hoja para mayor precisión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. No lo lave en el lavavajillas.
- Secado: Seque el cuchillo con un paño suave inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seco y seguro. Utilice una funda o un bloque para cuchillos para proteger la hoja.

7. Resolución de Problemas

- Problema: La hoja no corta bien.
Solución: Afíle el cuchillo utilizando herramientas adecuadas para restaurar el filo.
- Problema: Manchas en la hoja.
Solución: Limpie la hoja inmediatamente después de su uso y evite dejarla en contacto con alimentos ácidos.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el cuchillo, evite tirarlo directamente a la basura. Considere reciclarlo a través de un programa de reciclaje adecuado o déjalo en un lugar designado para la eliminación de objetos afilados.

9. Contacto

Para consultas, soporte o más información, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - LAME SUJIHIKI MIYABI 4000 FC 240MM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la lame Sujihiki Miyabi 4000 FC de 240 mm. Ce couteau de haute qualité est conçu pour les chefs professionnels et les cuisiniers passionnés, offrant une combinaison parfaite de performance, de confort et d'esthétique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est exclusivement destiné à la découpe des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Attention à la lame : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez-la avec soin pour éviter les coupures et les blessures.
- Conservez hors de portée des enfants : Gardez le couteau dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Vérifiez l'intégrité régulière : Inspectez la lame et le manche pour déceler tout dommage avant usage. Si endommagé, ne pas utiliser.
- Matériaux : Assurez-vous que vous n'êtes pas allergique aux matériaux utilisés dans la fabrication de ce produit.
- Ne pas laver au lave-vaisselle : Lavage à la main recommandé pour préserver la qualité de la lame.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Miyabi 4000 FC Sujihiki
- Longueur de la lame : 240 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable, 64 couches
- Dureté : 61 HRC
- Poignée : Bois de pakka, ergonomique
- Poids : 220 g
- Facilité d'affûtage : Affûtage simple, adapté pour une utilisation à long terme

4. Installation et Configuration

- Déballage : Ouvrez soigneusement l'emballage et retirez le couteau.
- Système de rangement : Pour éviter les dommages, stockez la lame dans un bloc de couteaux, un protège-lame, ou un tiroir à vaisselle avec des compartiments.

5. Mode d'Emploi

- Techniques de coupe : Apprenez les techniques de découpe appropriées pour maximiser l'efficacité et la sécurité. Utilisez une planche à découper adéquate.
- Utilisation recommandée : Idéal pour trancher la viande, le poisson et d'autres aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez les produits abrasifs. Séchez immédiatement avec un chiffon doux.
- Affûtage : Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux pour maintenir un bord tranchant.

7. Résolution des Problèmes

- La lame est émoussée : Aiguillez la lame avec un aiguiser approprié.
- Rouille visible : Nettoyez avec un chiffon doux et un nettoyant pour acier inoxydable, puis rincez et séchez.
- Difficulté d'utilisation : Vérifiez que la technique de coupe est correcte et que la lame est propre.

8. Élimination

- Disposez du produit conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans protection. Enveloppez-le pour éviter tout accident.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit, et nous vous souhaitons une expérience de découpe exceptionnelle !

IT ITALIANO

Manuale di Prodotto per il Coltello Miyabi 4000 FC Sujihiki Blade 240mm

1. Informazioni Generali

Il coltello Miyabi 4000 FC Sujihiki Blade da 240 mm è un utensile da cucina di alta qualità, progettato per garantire prestazioni eccezionali nel taglio di carne e pesce. La sua lama affilata e bilanciata permette un'esperienza di taglio fluida e precisa.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto: il taglio di alimenti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come piastrelle o vetro per evitare danni alla lama.
- Lavare a mano; non utilizzare lavastoviglie.
- Assicurarsi che la lama sia affilata e che non presenti danni prima dell'uso.
- Indossare guanti protettivi se si è inesperti nell'uso di coltelli affilati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 240 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile giapponese
- Tipo di lama: Sujihiki
- Manico: Legno di Pakka
- Peso: 200 g
- Uso: Coltello per affettare carne e pesce

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per il coltello Miyabi 4000 FC. Una volta estratto dalla confezione, controllare che la lama non sia danneggiata e che il manico sia saldamente attaccato.

5. Funzionamento

Affilare la lama regolarmente per mantenere le proprietà di taglio. Per utilizzare il coltello, afferrare il manico con una mano e posizionare l'altra mano sulla parte superiore della lama per controllare il taglio. Muovere il coltello con un movimento fluido dal manico alla punta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua e sapone delicato.
- Asciugare con un panno morbido.
- Non lasciare il coltello immerso in acqua per lunghi periodi.
- Affilare la lama con una pietra per affilare o un affilatore apposito per preservare la sua affilatura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata: utilizzare una pietra per affilare per riportare l'affilatura.
- Se il manico si allenta: controllare la giunzione e assicurarsi che non ci siano segni di usura. Se necessario, contattare il supporto.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in modo responsabile. Se non più utilizzabile, avvolgerlo in materiale protettivo e portarlo presso un centro di raccolta dei rifiuti per metalli o utensili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania