

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: 1001952

MIYABI | 4000 FC - Gyutoh - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 4000 FC Gyutoh Blade 200mm

1. General Information

The Miyabi 4000 FC Gyutoh Blade is a high-quality, multipurpose chef's knife designed for precision and efficiency in the kitchen. Featuring a 200mm blade, this knife is perfect for slicing, dicing, and chopping various ingredients with ease. Its craftsmanship combines traditional Japanese techniques and modern technology, ensuring optimal performance for culinary professionals and home cooks alike.

2. Safety Information

- For your safety, always handle the knife with care, keeping the edge away from your body.
- Use a cutting board to protect the blade and enhance stability during use.
- Store the knife in a designated knife block or sheath to prevent injury.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Regularly inspect the knife for damage; do not use if the blade is chipped or broken.
- When using the knife, cut away from your body and keep your fingers clear of the blade path.
- Do not attempt to catch a falling knife.

3. Product Specifications

- Blade length: 200mm
- Blade material: Masterfully crafted from high-quality stainless steel
- Handle: D-shaped Micarta handle for comfort and control
- Weight: 200g
- Country of origin: Japan

4. Setup and Installation

1. Unpack the knife from its packaging, keeping the blade protected until ready to use.
2. Wash the knife in warm, soapy water, rinse thoroughly, and dry with a soft cloth.
3. Store the knife in a suitable knife block or protective sheath to maintain its sharpness and prevent injuries.
4. Familiarize yourself with the knife's balance and weight for optimal handling.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with your dominant hand.
- Use your other hand to guide the food item being cut.
- Employ a rocking motion for tasks like chopping herbs, and apply a firm downward pressure for slicing.
- Always prioritize safety and control while using the knife.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, hand wash the knife with mild soap and warm water; do not place it in the dishwasher.
- Dry the knife immediately to prevent corrosion.
- Regularly oil the wooden handle with food-grade mineral oil to maintain its finish and prevent drying.
- Sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener as needed, ensuring that the angle matches the original factory edge.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull during use, sharpen it using the appropriate tool.
- If the handle feels loose, check for any visible damage; consider contacting customer service for assistance.
- Should the blade chip or crack, discontinue use immediately and seek repair or replacement advice.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle, do not dispose of it in regular household waste. Instead, wrap the blade securely to prevent injury and consult local waste management regulations for the safest disposal methods.

9. Contact

For further assistance, contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Miyabi 4000 FC Gyuto-Messer 200mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Miyabi 4000 FC Gyuto-Messers. Dieses Handwerkszeug wurde in Japan gefertigt und vereint traditionelles Handwerk mit modernen Technologien. Das Messer ist ideal für das Schneiden, Hacken und Zerteilen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Sorgfalt: Immer beim Schneiden besonders vorsichtig sein. Halten Sie das Messer in Takt und verwenden Sie es nicht auf harten Oberflächen.
- Aufbewahrung: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Bewahren Sie es in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Das Messer darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie zum Reinigen warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.
- Schärfen: Verwenden Sie einen geeigneten Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Klinge scharf zu halten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Miyabi 4000 FC Gyuto-Messer
- Länge der Klinge: 200 mm
- Material der Klinge: VG10 Stahl, 49-lagig
- Griffmaterial: Pakka-Holz
- Gewicht: 210 g
- Verarbeitung: Handgeschliffen in Japan

4. Einrichtung und Installation

Die Installation dieses Produkts erfordert keine spezielle Montage. Stellen Sie sicher, dass Sie eine geeignete Schneideunterlage haben. Schärfen Sie die Klinge vor der ersten Benutzung gemäß den Sicherheitsinformationen.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer beim Schneiden am Griff und führen Sie eine kontrollierte Bewegung aus. Achten Sie darauf, den richtigen Schnittwinkel zu verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Reinigen Sie das Messer nach jeder Nutzung sorgfältig.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem Schwamm. Trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch, um Flecken zu vermeiden. Lagern Sie das Messer sicher und scharf. Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um ihre Leistungsfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder Schleifstein.
- Problem: Rost oder Flecken auf der Klinge
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich mit warmem Wasser und trocknen Sie diese sofort ab.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Stellen Sie sicher, dass es sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 4000 FC Gyuto Mes 200mm

1. Algemene Informatie

Het Miyabi 4000 FC Gyuto mes van 200 mm is een hoogwaardig keukenmes, ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken. Het mes combineert traditionele Japanse vakmanschap met moderne technologie voor optimale prestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Het mes is extreem scherp; wees voorzichtig bij het hanteren en gebruik een snijplank.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een mesblok, om letsel te voorkomen.
- Gebruik het mes niet voor het snijden van bevroren of zeer harde voedingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat het mes niet in de buurt van kinderen wordt gelaten wanneer het niet in gebruik is.
- Reinig het mes handmatig en gebruik geen afwasmachine; dit kan de kwaliteit van het staal aantasten.

3. Productspecificaties

- Type: Gyuto mes
- Materiaal: Staal
- Lengte van het blad: 200 mm
- Hardheid: HRC 61
- Snijkant: Dubbelzijdig
- Handvat: Hout

4. Installatie en Setup

1. Haal het mes uit de verpakking en inspecteer het op eventuele schade.
2. Reinig het mes met warm water en een milde zeep voordat je het voor de eerste keer gebruikt.
3. Zorg voor een veilige en stabiele snijomgeving met een snijplank.
4. Bewaar het mes op een veilige manier; gebruik indien mogelijk een mesblok of een beschermhoes.

5. Bediening

- Gebruik het mes voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vlees en vis.
- Voor optimale prestaties, gebruik een scherpe snijtechniek en laat het mes het werk doen.
- Voor een langere levensduur, gebruik het mes niet om doorgevroren voedsel of zware botten te snijden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een zachte spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en de afwasmachine.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik regelmatig een aanscherper om de snijkant scherp te houden.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Gebruik een aanscherper om de snijkant te herstellen.
- Roest op het mes: Maak het mes schoon met een staalreiniger en droog het grondig af.
- Beschadigd handvat: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervanging.

8. Afvoer

- Dit product bevat geen schadelijke stoffen en kan als normaal huishoudelijk afval worden weggegooid.
- Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om verwondingen te voorkomen tijdens het weggooiden.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over uw Miyabi 4000 FC Gyuto mes kunt u contact opnemen met:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 4000 FC Gyutoh 200mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 4000 FC Gyutoh de 200mm es un cuchillo de cocina de alta calidad, diseñado para chefs profesionales y entusiastas de la cocina. Su diseño ergonómico y su hoja afilada garantizan un corte preciso y eficiente en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Siempre use el cuchillo en una superficie de corte adecuada. Asegúrese de que las manos estén secas y libres de grasa para evitar deslizamientos.
- **Manejo:** Mantenga la hoja alejada de los niños. No utilice el cuchillo para ningún fin que no sea el corte de alimentos.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un bloque de cuchillos, funda o soporte para cuchillos. Nunca lo deje suelto en un cajón.
- **Mantenimiento:** Mantenga la hoja afilada utilizando una piedra de afilar correcta. Nunca intente usar el cuchillo sin el afilado adecuado.
- **Daños:** Inspeccione regularmente el cuchillo en busca de daños. No use cuchillos dañados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Longitud de la hoja:** 200 mm
- **Tipo de hoja:** Gyutoh
- **Afilado:** Doble filo
- **Mango:** Madera de Pakka
- **Uso recomendado:** Multiusos, ideal para cortar carne, pescado y vegetales.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo Miyabi. Sin embargo, es recomendable tener un espacio de trabajo limpio y un área de almacenamiento segura.

1. Coloque una tabla de cortar en una superficie estable.
2. Asegúrese de que el entorno de trabajo esté limpio y libre de obstáculos.
3. Prepare el cuchillo asegurándose de que la hoja esté limpia y afilada antes de su uso.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

1. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
2. Coloque la hoja en el alimento que desea cortar.
3. Aplique una presión uniforme y use un movimiento de corte adecuado (serrativo para verduras y un movimiento recto para carne).
4. Finalmente, limpie la hoja con un paño húmedo después de cada uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Enjuague bien y seque con un paño limpio.
- Afile la hoja regularmente según su uso para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El cuchillo está desafilado.
- **Solución:** Afile utilizando una piedra de afilar adecuada.
- **Problema:** El cuchillo se ha dañado.
- **Solución:** Deje de usarlo y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de manera responsable. No tire el cuchillo a la basura sin asegurarlo en un material que impida cortes accidentales. Considere reciclar si es posible conforme a las normativas locales.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Miyabi 4000 FC Gyutoh - Lame 200mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau Miyabi 4000 FC Gyutoh. Ce couteau est conçu pour offrir des performances exceptionnelles et un confort d'utilisation. Fabriqué au Japon, le Miyabi 4000 FC allie tradition artisanale et technologie moderne pour satisfaire les chefs professionnels et les amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à la coupe des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins, y compris l'ouverture d'emballages ou le découpage de matériaux durs.
- Éloignez-le des enfants : Ce produit contient une lame tranchante. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Attention à la coupe : Manipulez le couteau avec soin. Utilisez un plan de travail stable et assurez-vous de ne pas couper vers vous.
- Ne pas plonger dans l'eau : Évitez de laisser le couteau tremper dans l'eau pour ne pas endommager la lame.
- Affûtage : Utilisez un affûteur approprié pour maintenir la lame aiguisée et éviter toute blessure causée par une mauvaise utilisation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Miyabi 4000 FC Gyutoh
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable japonais
- Traitement de surface : Damas
- Poignée : Bois de merisier, ergonomique

4. Installation et Mise en Place

- Déballage : Retirez le couteau de son emballage en veillant à ne pas toucher la lame. Utilisez un tissu ou une protection de la main.
- Rangement : Conservez le couteau dans un bloc à couteaux ou un protège-lame lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter les accidents et prolonger la durée de vie de la lame.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée pour une prise sécurisée.
- Utilisez un mouvement de coupe fluide et contrôlé, en appliquant une légère pression pour la coupe.
- Nettoyez immédiatement après usage pour éviter que les résidus alimentaires n'adhèrent à la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez immédiatement après lavage pour éviter la rouille.
- Affûtage : Il est conseillé d'affûter régulièrement la lame avec un affûteur approprié.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
Solution : Affûtez la lame avec un outil d'affûtage de lame pour restaurer le tranchant.
- Problème : La lame présente des taches de rouille.
Solution : Nettoyez avec un chiffon doux et appliquez une légère couche d'huile pour prévenir la rouille.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers. Consultez votre déchetterie locale pour la mise au rebut appropriée des objets tranchants et dangereux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 4000 FC Gyuto Blade 200mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto Miyabi 4000 FC Gyuto Blade. Questo coltello da cucina di alta qualità è progettato per soddisfare le esigenze degli chef professionisti e degli appassionati di cucina. Con una lama di 200 mm, offre precisione e prestazioni eccezionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo coltello è destinato esclusivamente per tagliare alimenti. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Tagli pericolosi: Maneggiare il coltello con cautela per evitare lesioni. Tenere sempre la lama rivolta lontano dal corpo e dalle mani.
- Manutenzione: Affilare regolarmente la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore per garantire la massima prestazione.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini, preferibilmente in un blocco per coltelli o coprendo la lama con una protezione.
- Pulizia: Non immergere il coltello in acqua e non utilizzare lavastoviglie per la pulizia. Utilizzare un panno umido per pulire la lama e asciugare immediatamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 4000 FC Gyuto
- Lunghezza lama: 200 mm
- Materiale lama: Acciaio inox Damasco
- Impugnatura: Manico in fibra di micarta
- Taglio: Finitura lucida per una migliore manutenzione
- Caratteristiche speciali: Forgiato, con un bordo affilato a 9–12 gradi

4. Installazione e Setup

Non è necessaria alcuna installazione per il coltello Miyabi 4000 FC Gyuto. È pronto all'uso. Tuttavia, seguire i seguenti passi per prepararlo per il primo utilizzo:

- Rimuovere il coltello dalla confezione e controllare che non ci siano danni alla lama.
- Pulire la lama con un panno morbido e asciutto.
- Prima del primo utilizzo, affilare la lama se necessario.

5. Operazione

Utilizzare il coltello per riporre e tagliare alimenti. Seguire questi passi per l'uso corretto:

- Posizionare il cibo su un tagliere stabile.
- Tenere il manico saldamente con una mano e l'altra mano deve guidare la lama sul cibo.
- Non esercitare troppa pressione. Lasciare che la lama faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la lama con un panno umido e asciugarla immediatamente.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere un taglio ottimale. Utilizzare una pietra per affilare di qualità o un affilatore apposito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non affila bene.
Soluzione: Affilare nuovamente la lama utilizzando una pietra di alta qualità.
- Problema: Ruggine o macchie sulla lama.
Soluzione: Pulisci immediatamente la lama e riponi il coltello in un luogo asciutto.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento del coltello, seguire le normative locali sui rifiuti. Assicurarsi di smaltire in modo sicuro per evitare lesioni a persone o animali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania