

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: 1001953

MIYABI | 4000 FC - Gyutoh - Blade: 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Miyabi 4000 FC Gyutoh Blade 240mm

1. General Information

The Miyabi 4000 FC Gyutoh Blade is a premium Japanese knife crafted for precision, balance, and performance. This versatile blade is perfect for slicing, dicing, and chopping various ingredients, making it a staple in any kitchen.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board to prevent slips and accidents.
- Keep fingers clear of the blade during use to avoid cuts.
- Store the knife in a protective sheath or knife block when not in use to prevent accidental injury.
- Ensure the knife is kept out of reach of children.
- Avoid using the knife for tasks it is not designed for, such as prying or opening packaging.
- Regularly inspect the blade for damages or dullness, and sharpen as necessary using appropriate tools.
- Wear cut-resistant gloves when handling or cleaning the knife to enhance safety.

3. Product Specifications

- Blade length: 240 mm
- Blade material: FC61 steel
- Handle material: D-shaped micarta handle
- Rockwell hardness: 61
- Blade type: Gyutoh (Chef's Knife)

4. Setup and Installation

1. Unbox the Miyabi 4000 FC Gyutoh Blade carefully.
2. Inspect the knife for any visible damages.
3. If applicable, attach the handle by aligning it with the blade and securing it using the provided screws (if necessary).
4. Store the knife in a designated knife block or sheath to prevent damage and ensure safety.

5. Operation

- Hold the knife with a firm grip, using the handle for stability.
- Begin cutting by placing the tip of the knife on the cutting surface, applying gentle downward pressure.
- Use a rocking motion for chopping and a straight slicing motion for cutting through denser foods.
- Always cut away from your body and maintain control of the blade at all times.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm water and mild dish soap immediately after use; avoid soaking.
- Rinse and dry thoroughly with a soft cloth to prevent moisture buildup.
- Sharpen the blade regularly with a whetstone or designated knife sharpener to maintain cutting performance.
- Avoid using a dishwasher, as it may damage the blade and handle.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull, attempt to sharpen it with appropriate tools. If it still does not cut effectively, consider professional sharpening services.
- If the handle feels loose, verify that all screws are tightly fastened. If the issue persists, contact customer support for assistance.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. If it is damaged beyond repair, ensure it is securely wrapped to prevent injury during disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Miyabi 4000 FC Gyutoh-Klinge 240mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Miyabi 4000 FC Gyutoh-Klinge 240mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist speziell für professionelle Köche und Kochliebhaber entwickelt worden. Es vereint traditionelles Handwerk mit modernster Technologie, um Ihnen ein unübertroffenes Schneideerlebnis zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneidkanten: Diese Klinge ist extrem scharf. Achten Sie darauf, beim Umgang mit der Klinge Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie den Griff fest und schneiden Sie immer von sich weg.
- Kinder: Bewahren Sie die Klinge außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Gebrauch in der Küche verwenden. Nicht für andere Zwecke wie das Öffnen von Dosen oder die Bearbeitung von gefrorenen Lebensmitteln verwenden.
- Lagerung: Lagern Sie die Klinge in einem Klingenschutz oder einem Messerblock, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge vorsichtig mit der Hand, um die Schneide nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keine Spülmaschine.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 240 mm
- Material: Zwilling Special Steel
- Härte: HRC 63
- Oberfläche: Damaszener-Look
- Griffmaterial: Pakka-Holz, wasserbeständig
- Gewicht: 200 g

4. Einrichtung und Installation

Die Miyabi 4000 FC Gyutoh-Klinge benötigt keine spezielle Installation. Beachten Sie jedoch die folgenden Punkte zur optimalen Nutzung:

- Schneidebrett: Verwenden Sie stets ein geeignetes Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff, um die Klinge zu schützen.
- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und frei von Ablenkungen ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.

5. Betrieb

- Halten Sie die Klinge mit einer Hand am Griff und die andere Hand muss die Zutaten stabilisieren.
- Führen Sie langsame, kontrollierte Schnitte aus, um die Präzision zu erhöhen.
- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch durch Handwäsche und gründliches Abtrocknen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um die Klinge zu schonen.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schleifgerät für Küchenmesser, um die Klinge in Topform zu halten.
- Lagerung: Verwenden Sie einen Klingenschutz oder einen Messerblock für eine sichere und schonende Aufbewahrung.

7. Fehlersuche

- Unschärfe Klinge: Wenn die Klinge nicht mehr schneidet, verwenden Sie einen Wetzstein oder ein Schleifgerät.
- Rostbildung: Falls Rost auftritt, reinigen Sie die Klinge mit einer Mischung aus Zitronensaft und Backpulver, gefolgt von sorgfältigem Trocknen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Klinge gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Bringen Sie beschädigte Klengen in ein spezialisiertes Recyclingzentrum oder befragen Sie die örtlichen Behörden zur richtigen Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support, kontaktieren Sie uns:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Miyabi 4000 FC Gyutoh-Klinge entschieden haben. Genießen Sie die Zubereitung Ihrer Speisen mit diesem außergewöhnlichen Küchenwerkzeug!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Miyabi 4000 FC Gyutoh Blade 240mm

1. Algemene Informatie

De Miyabi 4000 FC Gyutoh Blade van 240mm is een premium keukenmes, ontworpen voor de professionele chef-kok en de enthousiaste thuiskok. Het mes combineert functionaliteit met traditionele Japanse snijtechnieken, en biedt een uitstekende snijkwaliteit en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd van je af en gebruik een snijplank.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Scherpe messen kunnen gevaarlijk zijn; vermijd letsel door zorgvuldig te werken.
- Bewaar het mes in een mesbeschermer of op een veilige plek om schade aan het snijoppervlak en verwondingen te voorkomen.
- Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen of schurende materialen die het oppervlak van het mes kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 240 mm
- Materiaal van het lemmet: VG10 staal
- Handelement: Houten handgreep
- Gewicht: 250 g
- Hardheid (HRC): 61
- Kleur: Zwart en zilver met een traditionele Japanse afwerking

4. Installatie en Montage

Het mes behoeft geen installatie. Voor optimale prestaties dient het mes goed onderhouden te worden. Zorg ervoor dat het mes bij gebruik op een stabiele snijplank wordt geplaatst.

5. Gebruik

- Voor het snijden van vlees, vis en groenten.
- Gebruik een snijtechniek die comfortabel is voor je hand en lichaam.
- Sterke druk en schuifbewegingen creëren de beste snijresultaten.
- Na gebruik het mes schoonmaken en bewaren op een veilige plek.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het mes met de hand schoon met warm water en milde zeep. Spoel grondig af.
- Droog het mes onmiddellijk na het schoonmaken om roest en beschadiging te voorkomen.
- Onderhoud de scherpste van het mes regelmatig met een slijper geschikte voor Japanse messen.
- Bewaar het mes in een mesbeschermer of een meshouder.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer de scherpste en slijp indien nodig.
- Roestplekken: Maak het mes grondig schoon en droog het direct. Vermijd langdurige blootstelling aan water.
- Beschadigde handgreep: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervanging.

8. Afvalverwerking

Het mes valt onder speciale afvalverwerking. Wanneer het mes niet meer te gebruiken is, moet het op een veilige manier worden weggegooid. Raadpleeg lokale richtlijnen voor afvalverwerking voor metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 4000 FC Gyutoh - 240mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 4000 FC Gyutoh es una herramienta de cocción de alta calidad, ideal para cortar, picar y filetear una variedad de alimentos. Con un diseño ergonómico y una hoja de precisión, este cuchillo es un accesorio esencial en cualquier cocina profesional o doméstica.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Manejo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Corte Seguro: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en su funda o en un bloque de cuchillos para evitar daños en la hoja y lesiones.
- Afilado: Utilice un afilador diseñado para cuchillos de acero para mantener el borde de la hoja.
- Limpieza: Nunca sumerja el cuchillo en agua caliente o use un lavavajillas. Lave a mano y seque inmediatamente.
- Daños: Si nota algún daño en la hoja o el mango, deje de usarlo inmediatamente y consulte el servicio al cliente.

3. Visión General y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 240 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad Damasquinado
- Mango: Sintético ergonómico
- Peso: 205 g
- Uso recomendado: Corte de carne, pescado y verduras.

4. Configuración e Instalación

1. Saque el cuchillo de su empaque.
2. Inspeccione la hoja y el mango en busca de daños.
3. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave. Séquelo con un paño limpio.
4. Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en su funda.

5. Operación

- Para cortar, sostenga el cuchillo con una mano y el alimento con la otra.
- Aplique una presión uniforme mientras corta.
- Utilice el cuchillo en un ángulo adecuado para asegurar cortes precisos y seguros.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano después de cada uso con agua tibia y jabón.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para prevenir la corrosión.
- Afile el cuchillo regularmente con un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- La hoja está desafilada: Use un afilador adecuado para devolver el filo.
- Manchas en la hoja: Limpie con un paño suave y, si es necesario, use un limpiador de acero inoxidable.
- Daño en el mango: Si el mango está roto o suelto, deje de usar el cuchillo y consulte el servicio al cliente.

8. Eliminación

- Cuando ya no necesite el cuchillo, deséchelo de manera responsable.
- Consulte las normativas locales para la eliminación de acero inoxidable.
- Evite tirar el cuchillo a la basura sin proteger la hoja, debido al riesgo de cortaduras.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau Miyabi 4000 FC Gyutoh 240mm

1. Informations générales

Le couteau Miyabi 4000 FC Gyutoh de 240 mm est un outil de cuisine haut de gamme conçu pour offrir une performance et une précision exceptionnelles. Fabriqué au Japon, il combine des techniques artisanales traditionnelles avec des technologies modernes pour garantir une qualité optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez ce couteau uniquement pour la coupe des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres tâches (comme couper des os ou des objets durs) qui pourraient endommager la lame.
- Maniement : Tenez le couteau par le manche, ne touchez pas la lame lorsque le couteau est en usage ou immédiatement après utilisation, car il peut être très tranchant.
- Stockage : Rangez toujours le couteau dans un bloc à couteaux, un étui ou sur un support magnétique pour éviter les accidents.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant utiliser le couteau sans la supervision d'un adulte.
- Lavage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas utiliser de lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Miyabi 4000 FC Gyutoh
- Longueur de la lame : 240 mm
- Matériau de la lame : Acier VG10
- Dureté : 61 HRC
- Poignée : Bois de pakka
- Poids : 224 g

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution. Assurez-vous de ne pas toucher la lame.
2. Inspection : Vérifiez que le couteau ne présente pas de défauts ou d'endommagements visibles. Si tel est le cas, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
3. Stockage : Installez un bloc à couteaux ou une barre magnétique dans votre cuisine à un endroit facilement accessible mais hors de portée des enfants.

5. Fonctionnement

Le couteau Miyabi 4000 FC est conçu pour des coupes précises et faciles. Tenez le couteau à un angle de 20 degrés par rapport à la planche à découper pour une efficacité optimale. Utilisez des mouvements de va-et-vient pour trancher les aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau immédiatement après utilisation pour prévenir l'oxydation.
- Utilisez une éponge douce et un détergent pour éviter de rayer la lame.
- Séchez toujours le couteau avec un chiffon doux après le lavage.
- Pour maintenir l'aiguisage de la lame, utilisez une pierre à aiguiser ou un fusil à aiguiser, selon les recommandations.

7. Dépannage

- Problèmes d'aiguisage : Si le couteau peine à couper, il peut nécessiter un affûtage.
- Rouille : Si de la rouille apparaît, frottez délicatement avec une crème nettoiyante pour enlever la rouille et lavez-le immédiatement après.

8. Élimination

En fin de vie, ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le protéger. Enveloppez la lame dans du carton ou un tissu épais avant de l'éliminer. Vérifiez les centres de recyclage locaux pour les instructions d'élimination correcte des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il coltello Miyabi 4000 FC Gyutoh con lama da 240 mm. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni eccezionali nella cucina professionale e domestica. La qualità della lama e il design ergonomico garantiscono una facilità d'uso e una durata nel tempo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello su una superficie piana e stabile per evitare incidenti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Sii cauto nel maneggiare la lama affilata per evitare tagli e lesioni.
- Non lasciare il coltello immerso in acqua per lungo tempo, poiché ciò potrebbe danneggiare il manico e la lama.
- Lavare il coltello a mano e asciugarlo immediatamente per preservarne la qualità.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modell: Miyabi 4000 FC Gyutoh
- Lunghezza Lama: 240 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile giapponese
- Manico: Pakka wood
- Design: Tradizionale giapponese con finitura a mano
- Colore: Grigio acciaio con manico Nero

4. Setup e Installazione

Il coltello non richiede installazione. Tuttavia, si raccomanda di seguire questi semplici passaggi per una corretta preparazione all'uso:

- Rimuovere il coltello dalla confezione e rimuovere eventuali pellicole di protezione dalla lama.
- Controllare che non ci siano difetti visibili sulla lama o sul manico.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in un magnete.

5. Funzionamento

- Per utilizzare il coltello, afferrare il manico saldamente con una mano e posizionare l'altra mano sulla lama per una maggiore stabilità.
- Utilizzare il coltello per affettare, tritare o cubettare ingredienti a seconda delle necessità culinarie.
- Mantenere sempre la lama affilata per un taglio ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente la lama con un panno morbido per evitare macchie.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra affilatrice o una levigatrice manuale apposita.
- Controllare periodicamente il manico per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta come previsto, controllare se la lama è affilata.
- Se ci sono segni di ossidazione, assicurarsi di asciugare sempre il coltello dopo il lavaggio.
- In caso di danni al manico o alla lama, considerare la possibilità di contattare un professionista per la riparazione.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in modo responsabile, seguendo le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti pericolosi.
- Non gettare il coltello nell'immondizia normale per evitare lesioni ad altri durante il processo di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania