

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: 1001956

MIYABI | 4000 FC - Santoku knife- Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 4000 FC Santoku Knife (Blade 180mm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Miyabi 4000 FC Santoku Knife. This high-quality kitchen knife is designed for optimal cutting performance and precision. Ideal for slicing, dicing, and chopping, the Santoku knife is a must-have for any culinary enthusiast.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to prevent cuts and injuries.
- Keep the blade away from children and store in a safe place.
- Do not use the knife to cut through hard materials such as bones or frozen foods, as this may damage the blade.
- Always use a cutting board when slicing or chopping.
- To avoid slipping, ensure your cutting surface is stable and dry.
- For best results, always cut away from your body.
- Do not attempt to catch a falling knife – let it drop.
- Regularly inspect the blade for any signs of damage or dullness.

3. Product Specifications

- Blade Length: 180mm
- Blade Material: FC61 Grade Steel
- Handle Material: Micarta
- Blade Edge: Honbazuke Sharpened
- Weight: 240g

4. Setup and Installation

- The Miyabi 4000 FC Santoku Knife requires no formal installation. However, upon purchase, remove all packaging materials carefully.
- Store the knife in a designated knife block or protective sheath to ensure safety and maintain the blade's sharpness.
- To maintain the knife, ensure it is kept dry and clean after each use.

5. Operation

- Grasp the handle firmly with your dominant hand and position your other hand securely on the food item being cut.
- Use a rocking motion when chopping vegetables or herbs to achieve a fine cut.
- For slicing protein, apply gentle pressure and glide through the material for an even cut.
- Ensure consistent cutting techniques for the best results.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, hand wash the knife with mild dish soap and warm water. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent water stains and rust.
- For maintaining sharpness, regularly hone the blade with a honing steel. Professional sharpening is recommended annually or as needed.

7. Troubleshooting

- If the knife is dull, use a honing steel regularly or consider professional sharpening services.
- Should the handle feel loose, check the screws and tighten them if necessary.
- If the blade becomes chipped or damaged, discontinue use and seek professional repair.

8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap it securely in cardboard to prevent injuries to others.
- Follow local regulations regarding the disposal of kitchenware and sharp objects.

9. Contact

For any queries or further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Miyabi 4000 FC Santoku Knife. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 4000 FC Santoku-Messer (Klingenlänge: 180 mm)

1. Allgemeine Informationen

Das Miyabi 4000 FC Santoku-Messer mit einer Klingenlänge von 180 mm ist ein hochwertiges Küchenmesser, das für seine Vielseitigkeit und Effizienz in der Küche bekannt ist. Mit einer einzigartigen Kombination aus traditioneller Handwerkskunst und modernster Technologie bietet dieses Messer eine unschlagbare Schneidleistung.

2. Sicherheitsinformationen

- Behandeln Sie die Klinge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
 - Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Metall; verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage.
- Lagern Sie das Messer in einer sicheren Aufbewahrung, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Vermeiden Sie es, das Messer in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Miyabi 4000 FC Santoku-Messer
- Klingenlänge: 180 mm
- Material: VG10 Stahl mit rostfreier Beschichtung
- Griff: D-Form, aus Masur-Birke
- Härte: 61 HRC
- Klingeoberfläche: 48 Schichten Stahl
- Design: Japanische Klingenform

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie, ob das Messer unbeschädigt ist.
2. Sicherer Standort: Wählen Sie einen stabilen und rutschfesten Ort zum Schneiden, vorzugsweise mit einer geeigneten Schneidunterlage.
3. Lagern: Verwenden Sie einen Messerblock oder eine Magnethalterung zur sicheren Aufbewahrung.

5. Handhabung

- Halten Sie den Griff fest, indem Sie Ihren Daumen auf den Griff legen und die anderen Finger drunterklemmen.
- Führen Sie sanfte, kontrollierte Schnitte aus, ohne Druck aufzubauen.
- Verschiedene Schnitttechniken können angewendet werden (z.B. Wiegen, Schneiden, Würfeln).

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einer milden Seife.
- Verwenden Sie kein scheuerndes Material, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schärfgerät.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder verwenden Sie einen Schärfstein.
- Problem: Rost auf der Klinge.
 - Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und trocknen Sie sie sofort ab. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer nicht im regulären Haushaltsabfall. Bringen Sie es zu einem Recycling-Zentrum oder einem speziellen Entsorgungsdienst für scharfe Gegenstände.

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 4000 FC Santokumes

1. Algemene Informatie

De Miyabi 4000 FC Santokumes met een lengte van 180 mm is een hoogwaardig mes dat ontworpen is voor het bereiden van voedsel in zowel professionele als huishoudelijke keukens. Dit mes komt uit de gerenommeerde Miyabi-collectie, bekend om zijn uitzonderlijke kwaliteit en vakmanschap.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn voorgeschreven doeleinden, zoals snijden, hakken en dicing van voedsel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen; gebruik een bijpassende beschermhoes wanneer het mes niet in gebruik is.
- Vermijd het snijden op harde oppervlakken, zoals steen of glas, om schade aan de mesrand te voorkomen.
- Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van het mes. Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank.
- Vergeet niet om grondig te controleren of het mes schoon en droog is voordat u het opbergt.

3. Productspecificaties

- Meslengte: 180 mm
- Materiaal: Staal met hoge kwaliteit
- Hardheid: 63 HRC
- Gewicht: 230 g
- Handgreep: Hout (Pakkawood)
- Ontwerpelementen: Traditioneel Japanse afgeronde mesvorm

4. Installatie en Opstelling

Het mes vereist geen speciale installatie. Volg deze stappen voor een veilige en efficiënte opstelling:

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking en verwijder eventuele beschermende folie.
2. Plaats het mes op een schone, stevige snijplank.
3. Zorg ervoor dat het mes op een veilig bereik staat wanneer het niet in gebruik is om ongelukken te voorkomen.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat uw handen en het snijoppervlak schoon zijn voordat u begint.
- Gebruik een snijtechniek die comfortabel voor u is, maar waarbij u altijd de veiligheid in het oog houdt.
- Maak gebruik van het mes voor allerlei snijtaken: voorbereiden van groenten, vlees, en vis.
- Na gebruik, reinig het mes onmiddellijk om te voorkomen dat voedselresten aan het blad hechten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand met warm water en een mild afwasmiddel. Vermijd het gebruik van een vaatwasser.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een beschermhoes of in een messenblok om de snijkant te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een geschikte slijper totdat het weer scherp is.
- Roest vlekken: Behandel het mes met een roestoplosser of een mengsel van azijn en bakpoeder en poets het daarna goed schoon.
- Handgreep is losgekomen: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingsmogelijkheden.

8. Weggoien

Bij het weggoien van het mes, zorg ervoor dat het op een veilige manier gebeurt. Het is aan te raden om het mes te verpakken om verwondingen te voorkomen. Neem contact op met lokale afvalbeheer voor richtlijnen omtrent de juiste verwijdering.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact op via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Miyabi 4000 FC

1. Información General

El cuchillo Santoku Miyabi 4000 FC es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para ofrecer precisión y comodidad en la preparación de alimentos. Con su hoja de 180 mm, este cuchillo es ideal para cortar, picar y rebanar ingredientes con facilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para su uso en la cocina. No lo utilice para cortar materiales que no sean alimentos.
- Cuidado con las manos: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre maneje la hoja con cuidado para evitar cortes.
- Superficies de trabajo: Utilice tablas de cortar adecuadas y no utilice el cuchillo sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Mantenimiento: Mantenga el cuchillo afilado. Un cuchillo desafilado requiere más fuerza y es más peligroso.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o una funda, para evitar lesiones y daños.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero VG10 con 64 capas de acero inoxidable
- Mango: Duro y ergonómico, de material sintético con diseño típico japonés
- Uso: Multifuncional - ideal para cortar, picar y rebanar en la cocina.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.
3. Seque completamente antes de almacenar.
4. Asegúrese de que el lugar donde guarde el cuchillo sea seco y seguro.

5. Operación

- Sujete el mango con una mano y la punta del cuchillo en la otra.
- Utilice un movimiento de corte fluido.
- Mantenga los dedos de la otra mano encorvados para evitar cortes.
- Practique una correcta técnica de corte para maximizar la eficiencia y la seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave siempre el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Afíle el cuchillo regularmente para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Utilice una piedra de afilar o un afilador para restaurar el filo.
- Manchas en la hoja: Lave con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, seguido de un secado inmediato.
- Desgaste del mango: Revise regularmente el estado del mango. Si muestra signos de daños, considere reemplazarlo.

8. Eliminación

Dispose de este cuchillo de acuerdo con las normas locales de reciclaje y eliminación de residuos. Por favor, no lo arroje a la basura común. Consulte con su centro de reciclaje local para el manejo adecuado de cuchillos.

9. Contacto

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

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du couteau Santoku Miyabi 4000 FC de 180 mm. Ce couteau est conçu pour les chefs modernes qui cherchent un équilibre parfait entre la tradition artisanale japonaise et la technologie moderne. Fabriqué en acier de haute qualité, il offre une excellente performance pour couper, trancher et hacher.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation de l'outil : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe des aliments et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- Précautions d'utilisation : Prenez soin de manipuler le couteau avec prudence en évitant le contact avec des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un bloque-couteau ou un étui de protection.
- Aiguisage : Utilisez uniquement des outils d'aiguisage appropriés pour les couteaux en acier afin de préserver l'intégrité de la lame.
- Blessures : En cas de coupure, appliquez une pression sur la zone affectée pour arrêter le saignement et consultez un médecin si nécessaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Miyabi 4000 FC Santoku Knife
- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériau de la lame : Acier VG10 avec finition damassée
- Poignée : Bois de pakka pour une prise en main optimale
- Poids : 230 g
- Utilisation : Adapté pour couper, trancher et hacher une variété d'aliments

4. Installation et Configuration

1. Sortir le couteau de l'emballage : Retirez le couteau de son emballage avec soin afin de ne pas endommager la lame.
2. Vérification de l'état : Inspectez la lame pour vous assurer qu'elle n'a pas subi de dommages durant le transport.
3. Choix d'un endroit de stockage : Sélectionnez un endroit sec et propre pour conserver le couteau. Un bloque-couteau est recommandé.

5. Fonctionnement

- Pour une utilisation optimale, tenez le couteau par la poignée. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher efficacement les aliments.
- La lame est conçue pour maintenir son tranchant pendant une longue période, mais un affûtage régulier est recommandé pour garantir une performance optimale.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main à l'eau tiède avec un détergent doux. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter toute rouille.
- Rangement : Rangez le couteau dans un bloque-couteau ou un étui pour la protection de la lame.

7. Dépannage

- Lame émoussée : Si le couteau ne coupe plus, utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux approprié.
- Rouille sur la lame : En cas d'apparition de rouille, nettoyez la lame avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau, puis séchez-la immédiatement.

8. Élimination

- En fin de vie du produit, ne jetez pas le couteau à la poubelle habituelle. Veuillez le retourner à un point de collecte de matériel tranchant ou consultez les règles de recyclage de votre région.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello Santoku Miyabi 4000 FC

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto del Coltello Santoku Miyabi 4000 FC da 180 mm. Questo coltello professionale, realizzato in acciaio D omino ad alta qualità, è pensato per offrire precisione e durata nel tempo. Utilizzato dai migliori chef, il coltello Santoku è l'ideale per affettare, sminuzzare e tritare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi alimentari; non utilizzare su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Tenere il coltello al di fuori della portata dei bambini.
- Non lasciare il coltello immerso nell'acqua dopo l'uso per evitare corrosione.
- Non utilizzare il coltello con il dolore o un senso di disagio.
- Durante l'affilatura, prestare attenzione e indossare protezioni adeguate per evitare lesioni.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un ceppo o una custodia dedicata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 4000 FC Santoku Knife
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio D omino
- Manico: Impugnatura in pakkawood
- Fabbricazione: Giapponese
- Utilizzo: Affettare, sminuzzare, tritare

4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede alcuna installazione. Per l'uso, semplicemente rimuovere il coltello dalla sua custodia e prepararlo per gli alimenti. Assicurati di avere una superficie di lavoro stabile e un tagliere di legno o plastica per proteggere la lama.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello con una presa sicura e controllata.
- Per affettare, posizionare il cibo sul tagliere e utilizzare un movimento fluido piegando la lama verso il basso.
- Per affettature molto sottili, applicare una leggera pressione mentre si esegue un movimento di sega.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone; non utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare o una mola apposita.
- Applicare un sottile strato di olio minerale sulla lama per preservarne la qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è smussata, affilarla con un prodotto appropriato.
- Se il manico si allenta, verificare se è necessario sostituirlo o ripararlo presso un professionista.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in modo responsabile seguendo le normative locali sui rifiuti. Non disperdere il coltello nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci ai seguenti recapiti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania