

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: 1001966

MIYABI | 6000 MCT - Shotoh - Blade: 90mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Miyabi 6000 MCT Shotoh Blade 90mm

1. General Information

The Miyabi 6000 MCT Shotoh Blade is a premium kitchen knife designed for precision and ease of use. Crafted in Japan, the blade features a unique construction, integrating a central core of VG10 steel with 64 layers of stainless steel for durability and performance. This knife is ideal for slicing, mincing, and detailed work in the kitchen.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting surface to prevent slipping.
- Keep fingers and other body parts clear of the blade during use.
- Use a suitable protective blade guard when storing to avoid accidents.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Ensure the knife is out of reach of children when not in use.
- Inspect the knife regularly for any signs of damage, such as chips or excessive dullness, and discontinue use if damaged.
- Always wash the knife by hand rather than in a dishwasher to prevent damage and maintain performance.

3. Product Specifications

- Blade Material: VG10 steel core with 64 layers of stainless steel
- Blade Length: 90 mm
- Handle Material: Micarta
- Weight: 150 g
- Edge Type: Double beveled
- Origin: Made in Japan

4. Setup and Installation

The Miyabi 6000 MCT Shotoh Blade comes ready to use out of the box. No installation is required. To prepare for use:

- Remove the knife from packaging carefully to avoid cutting yourself.
- Hand wash and dry the knife before first use to remove any manufacturing residues.
- If applicable, attach a blade guard for safe storage.
- Ensure your cutting surface is clean and stable.

5. Operation

To operate the Miyabi Shotoh Blade:

- Hold the knife firmly by the handle, utilizing a pinch grip for the best control.
- Use gentle slicing motions rather than excessive force when cutting.
- Keep the blade engaged with the cutting surface for effective results.
- After each use, clean both the blade and handle thoroughly to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with mild detergent and warm water immediately after use.
- Avoid using abrasive materials that can scratch the blade's surface.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent rust.
- Sharpen the blade regularly with a whetstone or appropriate sharpener to maintain its cutting edge.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull or is not cutting effectively, sharpen it with a whetstone.
- If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer support.
- For rust spots, gently remove them with a fine abrasive pad and re-oil the blade to protect it.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is secured to prevent injury. Wrap it in cardboard or a thick cloth and place it in a waste container. For disposal of packaging materials, recycle appropriately according to local guidelines.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

End of Manual

DE DEUTSCH

Produktmanual für Miyabi 6000 MCT Shotoh Klinge 90mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Miyabi 6000 MCT Shotoh Klinge. Diese hochwertige Klinge vereint traditionelle japanische Handwerkskunst mit modernster Technologie. Sie eignet sich ideal für feine Schneidarbeiten in der Küche und bietet hervorragende Schärfe und Schnitthaltigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Achtung: Scharfe Klinge. Halten Sie die Klinge außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Klinge nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge bei der Benutzung richtig gehalten wird, um Rutschen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Klinge nach jeder Benutzung und lagern Sie sie in einem sicheren Bereich.
- Verwenden Sie keine Klinge, die beschädigt oder verbogen ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und extremen Temperaturen.
- Tragen Sie immer Schnittschutzhandschuhe, wenn Sie mit der Klinge arbeiten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Miyabi 6000 MCT Shotoh Klinge
- Klingenlänge: 90 mm
- Stahl: Hochwertiger japanischer Damaszenerstahl
- Griffmaterial: Pakka-Holz
- Schärfe: Handgeschliffen auf 9,5 – 12°
- Gewicht: 150 g
- Herkunft: Japanische Handwerkskunst

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Klinge vorsichtig aus der Verpackung.
2. Lagern Sie die Klinge in einem Messerblock oder einem geeigneten Schutzhüllen, wenn sie nicht in Gebrauch ist.
3. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist, bevor Sie die Klinge verwenden.
4. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.

5. Bedienung

- Halten Sie die Klinge mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen die Schnittbewegung aus.
- Nutzen Sie bei der Arbeit eine stabile Schneidunterlage.
- Schneiden Sie mit leichtem Druck, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Nach dem Schneiden reinigen Sie die Klinge sofort, um Rückstände zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie die Klinge sofort mit einem weichen Tuch.
- Lagern Sie die Klinge an einem sicheren Ort, fern von anderen Utensilien, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Schleifen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schärfe zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist nicht scharf.
Lösung: Schleifen Sie die Klinge gemäß der Anleitung oder bringen Sie sie zu einem Fachmann.
- Problem: Klinge rostet.
Lösung: Überprüfen Sie die Lagerung und Pflege der Klinge; vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser.
- Problem: Klinge ist gebrochen oder beschädigt.
Lösung: Setzen Sie die Klinge nicht mehr ein und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Klinge gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände.
- Verpackung bitte recyceln oder gemäß den örtlichen Abfallrichtlinien entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Bewahren Sie dieses Manual für zukünftige Referenzen auf.

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR MIYABI 6000 MCT SHOTOH BLADE 90MM

1. Algemene Informatie

De Miyabi 6000 MCT Shotoh Blade van 90mm is een premium snijmes, ontworpen voor de professionele chef-kok en kookliefhebber. Dit mes combineert traditionele Japanse mestechieken met moderne technologie voor een uitzonderlijke snijkwaliteit en precisie.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat je altijd het lemmet van het mes aanraakt met een droge hand om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, namelijk snijden en hakken.
- Bewaar het mes in een meshouder of op een veilige plaats om ongewenste verwondingen te voorkomen.
- Snijd op een stabiel, vlak oppervlak en richt het lemmet altijd van je af.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig de staat van het lemmet; als het beschadigd is, stop met het gebruik.

3. Productspecificaties

- Model: Miyabi 6000 MCT Shotoh
- Lemmetlengte: 90 mm
- Materiaal lemmet: Staallegering
- Handvatmateriaal: Hout
- Gewicht: [informatie niet beschikbaar op de website]
- Voltage: [informatie niet beschikbaar op de website]
- Vermogen: [informatie niet beschikbaar op de website]
- Capaciteit: [informatie niet beschikbaar op de website]
- Afmetingen: [informatie niet beschikbaar op de website]

4. Installatie en Setup

Er is geen installatie nodig voor dit mes. Zorg ervoor dat het mes goed is afgespoeld en gedroogd voordat je het voor het eerst gebruikt. Bewaar het mes op een veilige en droge plaats.

5. Bedieningsinstructies

- Houd het mes met een stevige grip aan het handvat.
- Gebruik een snijplank om te snijden.
- Begin met het maken van gecontroleerde, vloeiende snijbewegingen.
- Voor fijnere snedes, zoals julienne, gebruik je de punt van het mes en maak je snelle, korte bewegingen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm zeepwater.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen, omdat deze het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Het is aanbevolen om het mes regelmatig te slijpen om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer de scherpte van het lemmet en slijp het indien nodig.
- Lemmet is roestig: Zorg ervoor dat het mes na gebruik goed gedroogd en opgeslagen wordt.
- Handvat is los: Neem contact op met de klantenservice voor advies; het kan nodig zijn om het mes te laten repareren.

8. Afvoer

Afhankelijk van lokale regelgeving, kunnen conventionele afvalmethoden worden toegepast. Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt voordat je het weggooit.

9. Contact

Voor meer informatie of vragen, neem contact op:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 6000 MCT Shotoh 90mm

1. Información General

El Cuchillo Miyabi 6000 MCT Shotoh es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para proporcionar un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos. Este cuchillo es ideal para el corte preciso y la manipulación de ingredientes pequeños, ofreciendo el equilibrio perfecto entre forma y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para los fines para los que fue diseñado.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Siempre use una tabla de cortar adecuada para evitar daños en las cuchillas y superficies.
- Utilice un cortador de cuchillos adecuado al lavar el cuchillo para evitar cortes.
- Evite dejar caer el cuchillo, ya que esto podría dañar la hoja.
- Mantenga el cuchillo seco para evitar corrosión y lesiones accidentales.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o un estuche de cuchillos.
- Si la hoja se daña o se desafiló, busque reparación profesional.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Miyabi
- Modelo: 6000 MCT Shotoh
- Longitud de la hoja: 90 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Dureza: 63 HRC
- Tipo de filo: Doble filo
- Mango: Madera de Pakka

4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo de su empaque con cuidado.
2. Lave el cuchillo a mano con agua y jabón suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Seque completamente el cuchillo con un paño suave.
4. Almacene el cuchillo en un bloque de cuchillos o en un estuche diseñado para cuchillos de cocina, asegurándose de que la hoja no tenga contacto con objetos duros que puedan dañar el filo.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango con una mano y use la otra mano para estabilizar el alimento que está cortando.
- Realice cortes suaves y controlados, siguiendo la forma del alimento.
- Limpie la hoja después de cada uso para mantener su integridad y afilado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- Nunca lave el cuchillo en el lavavajillas.
- Seque completamente el cuchillo después de lavarlo para prevenir la corrosión.
- Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o una chaira para mantener un corte óptimo.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja se desafiló, utilice una piedra de afilar adecuada siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Si el mango presenta signos de desgaste o daño, contáctenos para consultar opciones de reparación o reemplazo.
- Si la hoja presenta corrosión, limpie con un paño impregnado en aceite mineral y seque bien.

8. Eliminación

- El cuchillo es un artículo de metal. Al final de su vida útil, consulte las directrices locales sobre reciclaje de metales.
- Deséchelo de manera segura para evitar lesiones a otras personas.

9. Contacto

Para más información o asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau Miyabi 6000 MCT Shotoh 90mm

1. Informations Générales

Le couteau Miyabi 6000 MCT Shotoh de 90 mm est conçu pour une précision inégalée dans la découpe des aliments. Fabriqué en acier de haute qualité, ce couteau est idéal pour les petites tâches de cuisine, y compris la découpe de fruits, de légumes et d'herbes.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une planche à découper stable.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais essayer de rattraper un couteau qui tombe.
- Évitez d'utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Ne pas mettre le couteau au lave-vaisselle; cela pourrait endommager le fil et le manche.
- Inspectez régulièrement le couteau pour détecter tout dommage ou usure.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau de la lame : Acier SG2
- Dureté : 63 HRC
- Type de fil : Tranchant à deux bises
- Longueur de la lame : 90 mm
- Poids : 95 g
- Manche : Bois Durs mit des rivets en laiton

4. Installation et configuration

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que la lame est intacte et sans défauts.
3. Placez le couteau sur votre planche à découper propre et sèche.
4. Si nécessaire, appliquer de l'huile sur le manche en bois pour préserver sa finition.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau avec une prise confortable.
- Utilisez le mouvement de balancement pour couper les aliments.
- Évitez d'appuyer trop fort; laissez la lame faire le travail.
- Le couteau est idéal pour les coupes précises grâce à sa conception légère.

6. Nettoyage et entretien

- Rincez le couteau à l'eau chaude immédiatement après usage.
- Utilisez une éponge douce pour nettoyer la lame; ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Séchez le couteau soigneusement avec un chiffon doux.
- Lubrifiez la lame avec un peu d'huile minérale tous les quelques mois pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
Solution : Aiguissez la lame à l'aide d'un aiguiser de qualité ou faites appel à un professionnel.
- Problème : Le manche se détériore.
Solution : Appliquez de l'huile pour bois régulièrement pour nourrir et protéger le bois.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans emballage approprié.
- Contactez un service local de recyclage pour vous débarrasser du couteau de manière sécuritaire.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

- Adresse e-mail : info@gmgastro.com
- Numéro de téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il coltello Miyabi 6000 MCT Shotoh di 90 mm. Questo coltello giapponese di alta qualità è progettato per garantire prestazioni eccellenti nella preparazione degli alimenti. Realizzato con materiali di prima scelta, il coltello unisce tradizione e innovazione, rendendolo un indispensabile strumento in cucina.

Informazioni di Sicurezza

1. Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto, ovvero il taglio di alimenti.
2. Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
3. Utilizzare una superficie di taglio stabile e non scivolosa.
4. Indossare sempre guanti se si è soggetti a tagli o lesioni.
5. Non utilizzare il coltello per aprire confezioni o altri materiali che non siano alimenti.
6. Assicurarsi che il coltello sia affilato. Un coltello smussato può essere più pericoloso.
7. Maneggiare il coltello con attenzione per evitare incidenti.
8. Riporre il coltello in un luogo sicuro dopo l'uso.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 6000 MCT Shotoh
- Lunghezza lama: 90 mm
- Materiale lama: Acciaio Damasco
- Manico: Giraffe
- Peso: 85 g
- Utilizzo: Ideale per tagli e preparazioni dettagliate di frutta, verdura e altri alimenti.

Installazione e Montaggio

Il coltello Miyabi 6000 MCT non necessita di installazione. È pronto all'uso immediatamente. Si consiglia di affilare la lama prima del primo utilizzo per garantire prestazioni ottimali.

Operazione

1. Prendere il coltello con una presa sicura.
2. Posizionare l'alimento sulla superficie di taglio.
3. Usare movimenti controllati per tagliare, evitando movimenti bruschi.
4. Lavare il coltello con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo per rimuovere eventuali residui.

Pulizia e Manutenzione

1. Lavare a mano con acqua calda e sapone.
2. Non utilizzare lavastoviglie, poiché il calore e i detersivi aggressivi possono danneggiare la lama.
3. Asciugare il coltello con un panno morbido dopo il lavaggio.
4. Affilare regolarmente la lama per mantenere prestazioni ottimali.

Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, potrebbe essere smussato. Affilarlo dovrebbe risolvere il problema.
- Se ci sono segni di ruggine o macchie, pulire immediatamente e asciugare il coltello.
- In caso di danni evidenti, contattare il servizio clienti per assistenza.

Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali per i materiali metallici. Non gettarlo in modo irresponsabile per evitare infortuni.

Contatto

Per ulteriori informazioni o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il coltello Miyabi 6000 MCT Shotoh. Assicurati di seguire queste istruzioni per garantirne l'uso sicuro e duraturo.