

# 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: 1001968**

**MIYABI | 6000 MCT - Shotoh - Blade: 130mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Miyabi 6000 MCT Shotoh Blade 130mm

### 1. General Information

The Miyabi 6000 MCT Shotoh Blade is a premium kitchen knife designed for precision cutting and crafting. Made with intricate attention to detail, this knife exemplifies exceptional craftsmanship and cutting performance, making it an essential tool for both professional chefs and home cooking enthusiasts.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Use it only for its intended purpose.
- Cutting Safety: Ensure you use a stable cutting surface and keep your fingers away from the blade while cutting.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to prevent accidental cuts and maintain blade sharpness.
- Handling: Always use a cutting board. Avoid using the knife on hard surfaces to prevent damage to the blade.
- Maintenance: Regularly check and maintain the sharpness of the knife. A dull knife requires more force to cut, increasing the risk of slipping and injury.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use to prevent rust and damage. Be cautious when washing and drying, as the blade is sharp.

### 3. Product Specifications

- Brand: Miyabi
- Type: Shotoh Blade
- Blade Length: 130 mm
- Blade Material: Microcarbide powder steel
- Handle Material: Pakkawood
- Hardness: 63 HRC
- Weight: 150 g
- Country of Origin: Japan

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid applying pressure on the blade.
2. Inspection: Inspect the knife for any damages during transit. Ensure there are no defects on the blade or handle.
3. Storage: Place the knife in a knife block, magnetic strip, or protective sheath away from children and pets.
4. Preparation for Use: Before first use, wash the knife with warm, soapy water, then dry it thoroughly.

### 5. Operation

- Use the Miyabi Shotoh Blade for intricate cuts, dicing, and slicing smaller ingredients.
- For best results, employ a rocking motion when cutting with the knife.
- Always maintain a firm grip on the handle while using the knife for maximum control.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use. Do not put it in the dishwasher, as this may dull the blade and damage the handle.
- Drying: Wipe the blade with a soft cloth immediately after washing to prevent moisture damage.
- Sharpening: Regularly hone the blade with a whetstone or honing steel to maintain its sharpness. Sharpen when necessary, depending on usage frequency.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife feels dull, hone it with a whetstone. If dullness persists, professional sharpening may be necessary.
- Handle Issues: If the handle feels loose or detached, discontinue use and contact customer support for assistance.
- Rust Spots: If rust appears, gently scrub with a soft sponge and mild abrasive, followed by frequent oiling to prevent future occurrences.

### 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly and safely in compliance with local regulations. Wrap the sharp blade in protective material before disposal to prevent injury.

### 9. Contact

For inquiries, please reach out to us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Miyabi 6000 MCT Shotoh Klinge 130mm (1001968)

## Allgemeine Informationen

Die Miyabi 6000 MCT Shotoh Klinge ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für professionelle Köche und Kochbegeisterte entwickelt wurde. Diese Klinge ist ideal zum Schneiden, Würfeln und Zerkleinern von Gemüse, Obst und anderen Lebensmitteln.

## Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Klinge nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge immer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tragen Sie beim Umgang mit der Klinge scharfe Handschuhe.
- Befolgen Sie die Anweisungen zur Schneidetechnik, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch, um die Bildung von Bakterien zu verhindern.
- Lagern Sie die Klinge in einem sicheren Bereich, um Beschädigungen und Verletzungen zu vermeiden.

## Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Miyabi 6000 MCT Shotoh Klinge
- Länge der Klinge: 130mm
- Klingenmaterial: SG2-Metall mit 101 Lagen
- Griffmaterial: Masterpiece-Pakka-Holz
- Herkunft: Japan
- Verwendungszweck: Küchenmesser zum Schneiden von Gemüse und Obst

## Aufbau und Installation

1. Nehmen Sie die Klinge vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und stabil ist.
4. Verwenden Sie einen geeigneten Messersatz oder ein Schneidebrett, um Beschädigungen zu vermeiden.
5. Halten Sie die Klinge am Griff und verwenden Sie eine geeignete Schneidetechnik.

## Bedienung

- Halten Sie die Klinge immer mit einem festen Griff.
- Verwenden Sie die Klinge nur auf geeigneten Oberflächen (Schneidebretter aus Holz oder Kunststoff).
- Schneiden Sie in einer kontrollierten und sicheren Bewegung.
- Achten Sie darauf, den Kontakt mit der Klinge zu vermeiden, während Sie schneiden.

## Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel oder aggressive Chemikalien.
- Trocknen Sie die Klinge gründlich mit einem sauberen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Klinge in einem Koffer oder einer speziellen Halterung.

## Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge schneidet nicht gut.  
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schärfergerät.
- Problem: Die Klinge hat Rostflecken.  
Lösung: Reinigen Sie die Klinge sofort mit Essig und trocknen Sie sie gut ab.
- Problem: Der Griff ist locker.  
Lösung: Überprüfen Sie den Griff und befestigen Sie ihn gegebenenfalls.

## Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt entsprechend den geltenden Gesetzen und Vorschriften für die Entsorgung gefährlicher Abfälle. Überprüfen Sie örtliche Vorschriften zur umweltgerechten Entsorgung von Metallen.

## Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Miyabi 6000 MCT Shotoh Blade 130mm

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Miyabi 6000 MCT Shotoh Blade 130mm. Deze hoogwaardige Japanse koksmes is ontworpen voor het nauwkeurig snijden van groenten, fruit en andere ingrediënten. Dit mes biedt een combinatie van traditionele vakmanschap en moderne technologie, waardoor het essentieel is voor elke keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen: het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om het snijden te vergemakkelijken en de scherpte van het mes te behouden.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn tijdens het hanteren van het mes om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het snijden van bevroren of zeer harde voorwerpen om schade aan het mes te voorkomen.
- Bewaar het mes in een messenblok of een mesentas om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en slijp het indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Merk: Miyabi
- Model: 6000 MCT Shotoh Blade
- Lengte van het lemmet: 130 mm
- Materiaal lemmet: VG10 staal met 64 lagen
- Handvatmateriaal: Pakkawood
- Gewicht: 150 g

## 4. Installatie en Setup

Het mes vereist geen installatie, maar volg deze stappen om het veilig te gebruiken:

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen. Mocht het mes beschadigd zijn, gebruik het dan niet en neem contact op met de verkoper.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of een speciaal ontworpen opbergoplossing.

## 5. Bediening

- Houd het mes vast bij de handgreep en gebruik een veilige snijtechniek.
- Gebruik het mes voor een verscheidenheid aan snijtechnieken zoals fijnsnijden, hakken, en snijden.
- Vermijd krachtig duwen; laat het snijproces het werk doen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Handwas het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van een vaatwasser, omdat de hitte en kracht het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen met een schone, droge doek.
- Slijp het mes regelmatig met een geschikte slijper om de scherpte te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Gebruik een slijper om het mes opnieuw scherp te maken.
- Roest of vlekken: Reinig het mes grondig en droog het direct na gebruik. Gebruik indien nodig een staalreiniger.
- Breuk of beschadiging: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

Dit product dient als chemisch afval te worden behandeld. Lever het in bij een plaatselijke inzamelplaats voor metaal of ga naar een erkend afvalverwerkingscentrum.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Cuchilla Miyabi 6000 MCT Shotoh (130 mm)

### 1. Información General

La cuchilla Miyabi 6000 MCT Shotoh es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para chefs y aficionados a la cocina que buscan precisión y rendimiento superior. Fabricada en Japón, esta cuchilla combina la tradición de la forja japonesa con tecnologías modernas para ofrecer un equilibrio perfecto entre confort y eficacia.

### 2. Información de Seguridad

- Este producto está diseñado exclusivamente para el uso en la cocina.
- Mantenga la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- Use la cuchilla sobre superficies adecuadas y nunca sobre vidrio o cerámica.
- Siempre almacene la cuchilla en su funda o en un soporte para cuchillos para evitar lesiones.
- No intente afilar la cuchilla si no posee el conocimiento adecuado; acuda a un profesional para el mantenimiento.
- Mantenga la cuchilla limpia y seca para prevenir la corrosión.
- Evite el uso de la cuchilla para actividades no previstas, como abrir envases o como herramienta de palanca.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable Damasco
- Longitud de la hoja: 130 mm
- Tipo de mango: Suji (madera Micarta)
- Peso: 85 g
- Proceso de fabricación: Forjado a mano en Japón
- Dureza: 61 HRC (Escala de Rockwell)

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cuchilla de su embalaje con cuidado.
2. Limpiar la cuchilla con agua tibia y un paño suave antes de su primer uso.
3. Para garantizar que la cuchilla disponga de un buen lugar de almacenamiento, elija un diseño de soporte que mantenga el filo protegido.
4. Coloque la cuchilla en su soporte o funda, asegurándose de que el filo no esté expuesto.

### 5. Operación

- Sujetar firmemente el mango de la cuchilla con una mano.
- Utilizar la otra mano para guiar el alimento mientras lo corta.
- Realizar cortes con movimientos suaves y controlados para garantizar precisión.
- No ejercer demasiada presión sobre la cuchilla; dejar que el peso de la cuchilla realice el trabajo.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar la cuchilla a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- No utilizar lavavajillas, ya que esto puede dañar el mango y el filo.
- Secar la cuchilla con un paño suave y secar completamente antes de almacenar.
- Para mantener el filo, afile la cuchilla de acuerdo con las recomendaciones de un profesional cada seis meses.

### 7. Solución de Problemas

- Problema: La cuchilla no corta bien.  
- Solución: Afile la cuchilla o consulte a un profesional para una afilación adecuada.
- Problema: El mango se afloja.  
- Solución: Verifique el ajuste del mango y asegúrese de que esté bien instalado; si persiste, contacte a soporte.

### 8. Eliminación

- Dispose de la cuchilla de manera responsable. No la tire a la basura común.
- Consulte las regulaciones locales para conocer la forma correcta de deshacerse de utensilios de cocina con filo.

### 9. Contacto

Para consultas o soporte, por favor contacta a:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit: Couteau Miyabi 6000 MCT Shotoh 130mm

---

## 1. Informations générales

Le couteau Miyabi 6000 MCT Shotoh 130mm est un couteau de cuisine exceptionnel qui combine l'artisanat traditionnel japonais avec les dernières technologies de fabrication. Conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine, il offre une excellente précision de coupe, une durabilité supérieure et un design élégant.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte: Utilisez le couteau uniquement pour la découpe des aliments. Ne l'utilisez pas pour des matériaux durs ou non alimentaires.
- Manipulation: Toujours manipuler le couteau avec précaution. Évitez de le laisser à portée des enfants.
- Entretien de lame: La lame est très tranchante. Évitez de toucher la lame avec vos doigts. Utilisez toujours un support lorsque vous coupez.
- Rangement: Conservez le couteau dans un bloc à couteaux ou une housse de protection pour éviter les accidents.
- Aucune plongée dans l'eau: Ne plongez pas le couteau dans l'eau, car cela peut endommager la lame et le manche.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: Miyabi 6000 MCT Shotoh
- Longueur de la lame: 130 mm
- Matériau de la lame: Acier à haute performance avec un motif de Damas
- Poids: 180 g
- Manche: Bois Pakkawood
- Utilisation: Idéal pour la découpe de légumes, de fruits et de viandes.

## 4. Installation et mise en place

Aucune installation complexe n'est requise pour l'utilisation de ce couteau. Cependant, voici quelques étapes pour vous assurer que vous êtes prêt :

1. Déballage: Ouvrez la boîte et retirez délicatement le couteau Miyabi.
2. Vérification: Inspectez la lame et le manche pour vous assurer qu'ils ne présentent pas de dommages.
3. Rangement: Placez le couteau dans un bloc à couteaux, un support magnétique ou une housse de protection.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme et stable.
2. Utilisez une planche à découper pour éviter d'endommager la lame.
3. Faites des mouvements de va-et-vient pour couper les aliments, en appliquant une légère pression.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage immédiat: Lavez le couteau à la main immédiatement après utilisation avec de l'eau tiède et un savon doux.
- Séchez: Essuyez toujours le couteau avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
- Aiguisage: Aiguissez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser pour maintenir son efficacité.

## 7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.  
Solution: Aiguiser la lame avec un aiguiser de bonne qualité.
- Problème: Le manche se desserre.  
Solution: Vérifiez les vis et resserrez-les si nécessaire. Si le problème persiste, contactez le service client.

## 8. Élimination

Lorsque le couteau est usé ou n'est plus utilisable :

- Élimination: Suivez les réglementations locales pour l'élimination des ustensiles de cuisine. Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans précautions.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance :

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi le couteau Miyabi 6000 MCT Shotoh. Assurez-vous de le traiter avec soin pour profiter de ses performances exceptionnelles pendant de nombreuses années.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Lama Shotoh Miyabi 6000 MCT 130mm

## 1. Informazioni Generali

La lama Shotoh Miyabi 6000 MCT è un coltello da cucina di alta qualità progettato per garantire prestazioni eccellenti nella preparazione degli alimenti. Realizzato in Giappone, unisce tradizione e innovazione, offrendo un design ergonomico e materiali durevoli.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per lo scopo previsto da questo manuale.
- Maneggiare con attenzione per evitare tagli. Tenere il coltello lontano da bambini e animali.
- Non utilizzare il coltello per tessuti, plastica o materiali sintetici.
- Non utilizzare mai il coltello per fare leva o come cacciavite.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto dopo l'uso.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali danni e sostituirla se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da cucina Shotoh
- Lunghezza lama: 130 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile giapponese
- Manico: Legno di Pakka
- Peso: 0.1 kg
- Colore: Nero

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il coltello dalla confezione con cura.
- Evitare di toccare la lama con le mani.
- Posizionare il coltello su un tagliere pulito e stabile prima dell'uso.
- Non è necessario alcun assemblaggio, il coltello è pronto all'uso immediato.

## 5. Funzionamento

- Tenere il manico saldamente mentre si utilizza il coltello.
- Utilizzare un movimento fluido per tagliare, evitando di esercitare troppa forza.
- Pulire immediatamente dopo l'uso per evitare la corrosione della lama.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per evitare macchie.
- Non mettere il coltello nella lavastoviglie.
- Affilare regolarmente la lama con una pietra per affilare per mantenerne l'efficacia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia bene, potrebbe necessitare di affilatura.
- Se si notano segni di ruggine, pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Per altri problemi, contattare l'assistenza clienti.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nei rifiuti normali. Verificare le leggi locali sullo smaltimento dei prodotti metallici.
- Riciclare il prodotto conforme alle normative della vostra area.

## 9. Contatti

Per richieste di informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania