

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: 1001970

MIYABI | 6000 MCT - Gyutoh - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade 160mm

1. General Information

The Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade, measuring 160mm, combines traditional Japanese craftsmanship with modern technology. This versatile knife is designed for precision, allowing for the preparation of various ingredients with ease. Crafted from high-quality materials, it features a comfortable handle for optimal grip and maneuverability.

2. Safety Information

- Usage: Always use the knife with care to avoid injuries. Keep the blade away from fingers and ensure a stable cutting surface during use.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to prevent blade damage and ensure safety. Avoid storing with other kitchen utensils to prevent accidental cuts.
- Children: Keep out of reach of children. The blade is sharp and can cause severe injury.
- Cleaning: Hand wash only. Do not insert in a dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Inspection: Regularly inspect the blade for signs of dullness or damage. Replace or professionally sharpen when necessary.
- Maintenance: Use a cutting board to avoid dulling. Avoid cutting on hard surfaces such as glass or metal.

3. Product Specifications

- Blade Material: Micro-carbide powder steel with a Damascus pattern
- Blade Length: 160mm
- Blade Hardness: 63 HRC
- Handle Material: Masur birch with a traditional D-shape
- Weight: 150g
- Origin: Japan

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Avoid using sharp tools near the blade.
2. Cleaning: Before first use, wash the knife with mild soap and warm water. Dry immediately with a soft cloth to prevent corrosion.
3. Storage: Place the knife in a knife block, magnetic strip, or a protective sheath.

5. Operation

- Technique: Use a smooth rocking motion when slicing or chopping. Keep your fingers curled under the hand holding the blade to keep them safe and guide the knife.
- Cutting Surface: Use a wooden or plastic cutting board to extend the life of the blade.
- Types of Cuts: The Gyutoh is ideal for slicing, dicing, and mincing a variety of ingredients from vegetables to meats.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm soapy water. Do not soak or leave in water. Rinse and dry immediately.
- Sharpening: Use a whetstone or professional sharpening service to maintain the edge. Regular honing is recommended.
- Storage: Store in a dry place away from moisture. Use a knife sheath for added protection.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade becomes dull, use a whetstone to sharpen or consult a professional for sharpening.
- Rust Spots: If rust appears, remove immediately with a soft cloth and a rust eraser or mild abrasive. Always dry thoroughly afterward.
- Wobbly Handle: If the handle feels loose, check for screws or fittings. Contact support for further assistance.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife has reached its end life, consider recycling metal components. Always ensure the blade is securely covered to avoid accidents during disposal.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Miyabi 6000 MCT Gyutoh-Messer 160mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Miyabi 6000 MCT Gyutoh-Messers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug kombiniert traditionelle japanische Klingenfertigung mit modernsten Materialien. Es eignet sich ideal zum Schneiden, Würfeln und Zerteilen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck: zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Messer von der Reichweite von Kindern entfernt.
- Seien Sie beim Schneiden vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer ein Schneidebrett und vermeiden Sie das Schneiden auf harten Oberflächen.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.
- Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch sofort, um Korrosion zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: VG10-Stahl
- Härtegrad: 63 Rockwell
- Griffmaterial: Pakka-Holz
- Gesamtlänge: 290 mm
- Klingenlänge: 160 mm
- Gewicht: 120 g
- Stärke: 2,5 mm

4. Einrichtung und Installation

Das Miyabi 6000 MCT Gyutoh-Messer bedarf keiner besonderen Installation. Es ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob es keine sichtbaren Schäden aufweist. Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Schneidbewegung mit der anderen Hand. Achten Sie darauf, das Messer in einem geeigneten Winkel zu führen, um gleichmäßige Schnitte zu erzielen. Nutzen Sie eine sanfte, kontrollierte Bewegung, um das beste Ergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um Rost zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.

Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder Schärfen.

- Problem: Rostflecken auf der Klinge.

Lösung: Reinigen Sie die Klinge mit einem feinen Schwamm und etwas Essig und trocknen Sie sie gründlich ab.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Achten Sie darauf, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade 160mm

1. Algemene Informatie

De Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade van 160 mm is een professioneel keukenmes, ontworpen voor veelzijdige snijtaken in de keuken. Het is gemaakt met traditionele Japanse technieken en hoogwaardige materialen, waardoor het zowel functioneel als esthetisch aantrekkelijk is. Dit mes biedt uitstekende scherpste, balans en comfort bij gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

Gebruik dit mes altijd met de grootste zorg en aandacht. Volg de onderstaande veiligheidsrichtlijnen:

- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele, beschermde ondergrond.
- Wees voorzichtig bij het snijden om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik het mes niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voordat je het opbergt om roest te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of gebreken. Gebruik een kapot of beschadigd mes niet.
- Volg de instructies voor gebruik en onderhoud om de levensduur van het mes te verlengen.

3. Productspecificaties

- Blade lengte: 160 mm
- Blade materiaal: Staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Gewicht: [Specifiek gewicht indien beschikbaar]

4. Setup en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer of het in goede staat is.
2. Was het mes handmatig met warm water en milde zeep. Vermijd het gebruik van de vaatwasser.
3. Droog het mes onmiddellijk met een schone doek.
4. Bewaar het mes op een veilige plek, bijvoorbeeld in een messenblok of op een magneetstrip, om de snijkant te beschermen en letsel te voorkomen.

5. Bediening

- Gebruik het mes voor het snijden, hakken en fileren van vlees, vis en groenten.
- Houd het handvat stevig vast en snijd met een vaste, gecontroleerde beweging.
- Het mes behoort scherp te zijn; gebruik een slijpsteen voor het onderhoud van de scherpste.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of stalen borstels.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roest te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig met een slijpsteen of slijper die geschikt is voor Japanse messen.

7. Problemen Oplossen

- Mes is niet scherp genoeg: Gebruik een slijpsteen om het mes opnieuw te slijpen.
- Roestplekken: Reinig het mes en behandel de roestplek met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Beschadigd handvat: Neem contact op met de klantenservice voor hulp bij reparatie of vervanging.

8. Afvalverwerking

Dit mes is vervaardigd uit recyclebare materialen. Als het mes aan het einde van zijn levensduur is, dient u het op een verantwoorde manier te recyclen of weg te gooien. Volg de lokale voorschriften voor de verwijdering van metalen en keukenproducten.

9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo Miyabi 6000 MCT Gyutoh. Este cuchillo está fabricado con materiales de alta calidad y ofrece un rendimiento excepcional en la cocina. Diseñado para chefs profesionales y amantes de la cocina, combina un diseño atractivo con tecnología de vanguardia.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el corte de alimentos. No lo utilice para otros fines, como abrir envases o como herramienta de apalancamiento.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o con una funda de protección, para evitar lesiones y daños a la hoja.
- Manejo: Siempre use un cortador de alimentos o una tabla de cortar estable. Mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.
- Mantenimiento: Mantenga la hoja afilada y realice el mantenimiento regularmente para evitar accidentes.
- Niños: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños y no permita que lo usen sin supervisión adecuada.
- Uso de guantes: Considere el uso de guantes de cocina para una mejor sujeción y protección al manejar el cuchillo.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Modelo: Miyabi 6000 MCT Gyutoh
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero de alta calidad con 63 capas de acero
- Mango: Mango de madera de pakka, ergonómico y antideslizante
- Peso: 180 g
- Uso recomendado: Cocina profesional y doméstica para cortar, picar y filetear
- Método de afilado: Afilado a mano con tecnología MiYABI

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Ubique un bloque para cuchillos o un soporte para mayor seguridad.
4. Siéntase libre de personalizar su lugar de almacenamiento para facilitar el acceso y la seguridad.
5. No se necesita ensamblaje adicional.

5. Operación

- Asegúrese de que la superficie de trabajo sea segura y estable.
- Use una tabla de cortar adecuada para proteger tanto la hoja como la superficie.
- Sostenga el cuchillo por el mango y corte siempre con un movimiento controlado y firme.
- Aplique una presión uniforme mientras corta para obtener resultados óptimos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- No lo lave en lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Seque completamente con un paño suave antes de almacenarlo para evitar la corrosión.
- Para afilar, use una piedra de afilar adecuada o busque un servicio profesional de afilado.

7. Solución de Problemas

- Cuchilla desafilada: Use una piedra de afilar para recuperar el filo.
- Manchas en la hoja: Limpie inmediatamente con un limpiador suave y un paño.
- Dificultad al cortar: Verifique si la hoja está desafilada o si está utilizando una superficie adecuada.

8. Eliminación

Este cuchillo no debe ser desechado como residuo común. Cuando ya no sea útil, debe ser reciclado según las regulaciones locales de reciclaje de metales. Consulte su normativa local para obtener directrices específicas.

9. Contacto

Para más información y consultas, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau Miyabi 6000 MCT Gyutoh, 160 mm. Ce couteau haut de gamme est conçu pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine. Sa lame de 160 mm est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, garantissant des performances de coupe supérieures.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ce couteau est conçu pour la découpe de viandes, de légumes et de fruits. Ne l'utilisez pas pour des matériaux durs ou congelés qui pourraient endommager la lame.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution, en tenant la lame éloignée du corps. Ne pas laisser à la portée des enfants.
- Rangement : Gardez le couteau dans un bloc à couteaux ou une housse pour éviter les accidents et les dommages à la lame.
- Nettoyage : Lavez toujours le couteau à la main avec un détergent doux et sécher immédiatement pour éviter la corrosion.
- Aiguisage : Utilisez une pierre à aiguiser adaptée pour maintenir le tranchant de la lame. Ne pas utiliser de meuleuses électriques.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Miyabi 6000 MCT Gyutoh
- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériau de la lame : Acier VG10 affûté à la main
- Dureté Rockwell : 60-61 HRC
- Manche : Bois de pakka
- Poids : 180 g
- Utilisation : Couteau polyvalent idéal pour trancher, hacher et émincer

4. Installation et Mise en Service

1. Déballer soigneusement le couteau de son emballage, en évitant tout contact direct avec la lame.
2. Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support qui respecte ses spécifications.
4. Il n'est pas nécessaire d'assembler le couteau.

5. Opération

- Pour utiliser le couteau, tenez-le fermement par le manche.
- Utilisez une technique de coupe appropriée pour le type d'aliment que vous préparez.
- Évitez de forcer la lame; laissez-la faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface de la lame.
- Séchez immédiatement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien.
- Solution : Vérifiez si la lame est émoussée. Aiguiser-la sur une pierre à aiguiser.
- Problème : Rouille ou taches sur la lame.
- Solution : Nettoyez la lame avec un mélange de vinaigre et d'eau, puis séchez immédiatement.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Consultez les règlements locaux pour le recyclage des produits en acier. Disposez des objets tranchants en toute sécurité pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le couteau Miyabi 6000 MCT Gyutoh. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto - Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade 160mm

1. Informazioni generali

La lama Miyabi 6000 MCT Gyutoh da 160 mm è un coltello da cucina di alta qualità, progettato per offrire prestazioni eccezionali e durata nel tempo. Realizzato con una combinazione di materiali premium e tecniche di produzione tradizionali giapponesi, questo coltello è ideale per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per tagliare, affettare e preparare alimenti. Non utilizzare per altro scopo.
- Maneggio: Tenere la lama lontano da bambini e animali. Utilizzare sempre delicatamente e con attenzione per evitare lesioni.
- Protezione: Indossare guanti protettivi se necessario, soprattutto durante la pulizia e la manutenzione.
- Superficie di lavoro: Utilizzare un tagliere stabile e di dimensioni appropriate.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in una custodia o su un magnete da parete per evitare danni alla lama e agli utenti.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale della lama: Acciaio Damasco
- Durata della lama: 63 livelli di durezza
- Tipo di lama: Gyutoh
- Dimensioni: 160 mm
- Peso: 150 g
- Manico: Manico in legno pakkawood
- Proprietà: Alta resistenza alla corrosione e taglio preciso.

4. Installazione e montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per l'uso del coltello. Si consiglia di preparare un'area di lavoro pulita prima di utilizzare il coltello. Assicurarsi che il coltello sia pulito e affilato prima dell'uso.

5. Operazione

- Tenere il manico saldamente con una mano e posizionare la lama sull'elemento da tagliare con l'altra.
- Eseguire movimenti di taglio fluidi e controllati, evitando forze eccessive.
- Dopo l'uso, pulire la lama con un panno morbido e umido.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o strumenti che possono graffiare la superficie della lama.
- Asciugare con un panno morbido.
- Per mantenere l'affilatura, si consiglia di affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: La lama è smussata.
Soluzione: Utilizzare una pietra per affilare per ripristinare l'affilatura.
- Problema: La lama si arrugginisce.
Soluzione: Asciugare accuratamente il coltello dopo il lavaggio e conservarlo in un luogo asciutto.
- Problema: Il manico si allenta.
Soluzione: Contattare un professionista per la riparazione, non tentare di riparare da soli.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, seguire le normative locali per lo smaltimento dei metalli. Si consiglia di non abbandonare il coltello in discarica ma di portarlo presso un centro di raccolta dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania