

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: 1001972

MIYABI | 6000 MCT - Gyutoh - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade 200mm

1. General Information

The Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade (Model: 1001972) is a high-quality Japanese chef's knife designed for precision and versatility in the kitchen. It is crafted with exceptional materials and advanced technology to ensure optimal performance and longevity. Suitable for both professional chefs and home cooks, this knife is ideal for various cutting tasks including slicing, dicing, and chopping.

2. Safety Information

- Always use a cutting board to avoid damage to countertops and to ensure stability while cutting.
- Keep the knife sharp. A dull knife can slip and cause injury.
- Store the knife in a safe place, such as a knife block or blade guard, to prevent accidental cuts.
- Do not use the knife for purposes other than food preparation.
- Keep out of reach of children.
- Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.
- Wash hands and clean surfaces before and after handling food.

3. Product Specifications

- Blade Material: MC63 steel
- Blade Length: 200 mm
- Handle Material: Tsuchime (handcrafted)
- Edge Angle: 9.5 degrees per side
- Weight: 250 g
- Country of Origin: Japan

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from the packaging and check for any visible damage.
2. Clean the knife with warm water and mild detergent before first use.
3. Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent rust.
4. Select a suitable storage solution such as a knife block, magnetic strip, or blade guard.
5. Ensure that your work area is clean and free of any obstructions before use.

5. Operation

- To use the knife, hold the handle firmly with one hand and grip the blade with your other hand near the spine.
- Employ a rocking motion for chopping and use a straight slicing motion for slicing tasks.
- Utilize the knife's full length for optimal results and safety.
- For best results, practice proper knife techniques to enhance precision and control.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, hand wash the knife with warm soapy water and dry immediately with a soft cloth.
- Avoid using a dishwasher as it may damage the blade and handle.
- Sharpen the knife with a whetstone or honing rod as needed to maintain its performance.
- Store the knife in a dry place to prevent moisture-related damage.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen using appropriate sharpening tools.
- If the handle feels loose or damaged, discontinue use and contact customer support.
- If rust appears, remove it gently with a non-abrasive cleaner and maintain proper care practices.

8. Disposal

- If the knife is no longer usable, wrap it securely in a strong material (e.g., cardboard) and dispose of it in accordance with local regulations.
- Contact a local recycling center for information on recycling options for metal products.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 6000 MCT Gyutoh-Messer 200mm

1. Allgemeine Informationen

Das Miyabi 6000 MCT Gyutoh-Messer mit einer Klingenlänge von 200 mm bietet höchste Präzision und Leistung in der Küche. Es ist ideal für das Schneiden von Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst. Die Klinge besteht aus hochwertigem, sehr hartem Stahl, der für langfristige Schärfe sorgt und eine langlebige Nutzung ermöglicht.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Dieses Messer ist nur für den vorgesehenen Gebrauch zu verwenden. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Schnittverletzungen: Seien Sie beim Hantieren mit der Klinge vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von der Klinge fern.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Nutzen Sie einen Messerschoner oder ein Messerblock zur sicheren Aufbewahrung.
- Reinigung: Reinigungsanweisungen müssen befolgt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Rasierschärfe: Die Klinge ist extrem scharf. Nutzen Sie beim Umgang stets das nötige Maß an Vorsicht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Miyabi 6000 MCT Gyutoh-Messer
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger, hartes Stahl
- Griff: Ergonomisch geformt für hohen Komfort
- Klingenhärtigkeit: 63 HRC
- Gewicht: 200 g

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass die Klinge unbeschädigt ist.
2. Wählen Sie einen geeigneten Platz zur Aufbewahrung, z.B. einen Messerblock oder einen Messerschoner, um die Klinge zu schützen.
3. Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge, bevor Sie das Messer zum ersten Mal verwenden. Bei Bedarf können Sie die Klinge nachschärfen.
4. Vermeiden Sie das Schleifen von Hand, um die Klingenstruktur nicht zu beschädigen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Samurai-Gyutoh-Messer stets auf einem stabilen Schneidebrett.
- Führen Sie Schnitte in sanften, kontrollierten Bewegungen durch.
- Reinigen Sie die Klinge regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch das Messer mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Kratzer zu verhindern, und vermeiden Sie einen direkten Kontakt mit anderen Metallgegenständen.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig entweder mit einem Wetzstahl oder einem elektrischen Messerschärfer.

7. Fehlerbehebung

Problem: Klinge ist stumpf

Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen anderen Schärfer, um die Klinge nachzuschärfen.

Problem: Messer muss gereinigt werden

Lösung: Befolgen Sie die Reinigungshinweise oben und vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften. Das Messer sollte nicht als Haushaltsabfall behandelt werden. Verwenden Sie einen geeigneten Entsorgungsdienst, um die Sicherheit zu gewährleisten.

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: Miyabi 6000 MCT Gyuto Mes 200mm

1. Algemene Informatie

Het Miyabi 6000 MCT Gyuto mes van 200mm is ontworpen voor zowel professionele koks als kookliefhebbers. Het mes is vervaardigd in Japan en combineert traditionele slijptechnieken met moderne technologie voor optimale prestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde doeleinden, namelijk het snijden van vlees, vis en groenten.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Bewaar het mes op een veilige plek, away from children.
- Gebruik altijd een snijplank om verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat je vingers uit de snijroute blijven tijdens het snijden.
- Reinigen met de hand en gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 200 mm
- Materiaal lemmet: VG10 staal
- Handvat: Milled pakkawood
- Gewicht: 230 gram
- Hardheid: 61 HRC
- Grind: 50/50

4. Installatie en Opstelling

Dit product vereist geen speciale installatie. Zorg ervoor dat u het mes uit de verpakking haalt en inspecteer het op eventuele beschadigingen. Bewaar het mes in een mesbeschermer of block voor optimale veiligheid.

5. Bediening

Neem het mes vast bij het handvat en gebruik een stevige grip. Snijd met rustige, gecontroleerde bewegingen. Zorg ervoor dat de snijtechniek gepast is voor het voedsel dat u snijdt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Droog het mes af met een schone, droge doek; laat het niet weken.
- Gebruik geen vaatwasmachine.
- Voor het behoud van de scherpte kunt u het mes regelmatig slijpen met een slijpstaaf.

7. Probleemoplossing

- Als het mes bot is, slijp het dan met een geschikte slijper.
- Indien er schade is aan het lemmet, neem dan contact op met de klantenservice voor reparatie-informatie.

8. Afvoer

Bij de afvoer van het mes, zorg voor de volgende richtlijnen:

- Neem contact op met uw lokale afvalstoffenbeheer voor instructies over het veilig weggooien van scherpe voorwerpen.
- Scherpe voorwerpen moeten veilig verpakt worden om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 6000 MCT Gyutoh 200mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 6000 MCT Gyutoh de 200 mm es un utensilio de cocina premium, diseñado para chefs y entusiastas de la cocina que buscan precisión y calidad en sus herramientas. Fabricado con la más alta tecnología de afilado y materiales de primera, ofrece un equilibrio perfecto entre estética y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado únicamente para la preparación de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado y Mantenimiento: Manejelo con precaución y mantenga el filo afilado. Un cuchillo desafilado puede ser más peligroso.
- Superficie de Corte: Utilice siempre una superficie adecuada y resistente al corte para proteger tanto el cuchillo como su propio entorno de trabajo.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un soporte para cuchillos o en un lugar seguro para evitar accidentes.
- Lesiones: Siempre corte en dirección opuesta a su cuerpo. Mantenga las manos alejadas de la hoja al usar el cuchillo.
- Manejo: No deje el cuchillo desatendido, especialmente en lugares donde haya niños.
- Limpieza: No lo lave en el lavavajillas, ya que el detergente y el calor pueden dañar la hoja y el mango.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Longitud de Cuchilla: 200 mm
- Material de la Cuchilla: Acero VG10
- Mango: D-Shaped, hecho de micarta
- Rasgo de la Punta: Gyutoh
- Técnica de Fabricación: Forjado a mano
- Dureza: 63 HRC
- Afilado: Doble cara, con ángulo de afilado de 9.5° a cada lado

4. Configuración e Instalación

No requiere instalación. El cuchillo se encuentra listo para su uso directamente al desembalar. Asegúrese de que lo reciba en condiciones óptimas y siga las instrucciones de cuidado eliminando cualquier etiqueta o material protector.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Realice cortes suaves, utilizando una técnica de balanceo o deslizamiento, dependiendo del tipo de alimentos que esté preparando.
- Mantenga siempre la hoja del cuchillo limpia y libre de restos de alimento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón suave. Evite el detergente agresivo.
- Seque el cuchillo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador de calidad para mantener su rendimiento.
- Inspeccione la hoja y el mango regularmente en busca de signos de desgaste.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta eficazmente: Afile el cuchillo usando una piedra de afilar adecuada.
- La hoja presenta manchas o corrosión: Lave y seque adecuadamente, aplique un poco de aceite mineral si es necesario.
- El mango se siente suelto: Contacte al proveedor para recomendaciones o posibles ajustes.

8. Eliminación

Deséchelo de manera responsable al final de su vida útil. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de cuchillos y utensilios de cocina. Evite el contacto accidental con otros al desechar.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información sobre el producto, contáctenos:

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

Gracias por elegir el cuchillo Miyabi 6000 MCT Gyutoh. Esperamos que disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION

Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau Miyabi 6000 MCT Gyutoh de 200 mm. Ce produit allie artisanat traditionnel et innovation moderne, offrant une performance et une longévité exceptionnelles pour les chefs, amateurs et professionnels.

Informations de Sécurité

1. Utilisation Appropriée

Ce couteau est conçu pour la découpe des aliments. Évitez toute utilisation inappropriée, notamment pour ouvrir des emballages ou couper des surfaces dures.

2. Manipulation

Toujours tenir le couteau par le manche et éviter de toucher la lame. Gardez le couteau hors de portée des enfants.

3. Rangement

Rangez le couteau dans un protège-lame ou un bloc de couteaux pour éviter les accidents et conserver la lame en bon état.

4. Entretien de la Lame

Utilisez un aiguisoir adapté. Ne pas utiliser de désinfectants agressifs ou de produits chimiques corrosifs.

5. Premiers Secours

En cas de coupure, nettoyez la plaie avec de l'eau et appliquez un bandage. Si la coupure est sévère, consultez un médecin.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Miyabi 6000 MCT Gyutoh
- Longueur de la Lame : 200 mm
- Matériau de la Lame : Acier Damas
- Matériau du Manche : Micarta
- Poids : 210 g
- Dureté : 61 HRC

Installation et Mise en Place

1. Déballage

Retirez le couteau de l'emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.

2. Vérification

Inspectez le couteau pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages.

3. Rangement

Placez le couteau dans un environnement sec, à l'abri de l'humidité, et utilisez un protège-lame pour le rangement.

Utilisation

1. Préparation

Assurez-vous que la planche à découper et les aliments soient prêts avant de commencer.

2. Technique de Découpe

Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme, utilisez un mouvement de coupe fluide pour trancher les aliments.

Nettoyage et Entretien

1. Nettoyage

Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Évitez le lave-vaisselle.

2. Séche

Essayez immédiatement avec un chiffon sec pour éviter la corrosion.

3. Aiguisage

Aiguissez régulièrement avec un aiguisoir approprié pour maintenir l'efficacité de la coupe.

Dépannage

- Problèmes de Couper

Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez qu'elle est affûtée. Aiguiser si nécessaire.

- Dommages Apparents

Si le couteau est endommagé, ne pas l'utiliser. Contactez l'assistance.

Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Recyclez ou déposez-le à un centre de collecte des déchets pour tout matériel tranchant.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le couteau Miyabi 6000 MCT. Nous espérons qu'il répondra à toutes vos attentes en matière de cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade 200mm 1001972

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso del coltello Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade 200mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di alta qualità in cucina, combinando artigianalità tradizionale giapponese e moderne tecnologie di produzione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti, come il taglio di carne, pesce e verdure.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini e non lasciarlo incustodito.
- Assicurarsi di utilizzare il coltello su superfici di taglio appropriate, evitando superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Non utilizzare il coltello mai per aprire contenitori o oggetti non alimentari.
- La lama è estremamente affilata; maneggiare con attenzione per evitare tagli.
- In caso di incidenti o infortuni, consultare un medico se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade
- Lunghezza lama: 200 mm
- Materiale lama: Acciaio ausio VG10
- Tipo di affilatura: V-Doppio
- Manico: Impugnatura in legno di pakka
- Peso: 180 g

4. Installazione e Configurazione

Il coltello Miyabi 6000 MCT non richiede installazione. Si consiglia di:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Non utilizzare la lama per la prima volta senza una pulizia accurata.
- Conservare il coltello in un ceppo per coltelli o in un coprilama per garantirne la protezione.

5. Operazione

- Prima di ogni utilizzo, assicurati che il coltello sia affilato e pulito.
- Tenere il coltello in modo sicuro, con una mano sul manico e l'altra sul cibo da tagliare.
- Usare movimenti decisi e controllati per ottenere i migliori risultati. Evitare di utilizzare la lama per colpi bruschi o smussati che possono danneggiare il coltello.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua tiepida e sapone neutro subito dopo l'uso. Evitare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire ossidazione.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilatura o un affilacoltelli specifico per coltelli giapponesi.
- Controllare periodicamente il manico per eventuali segni di usura e sostituirlo, se necessario.

7. Diagnosi dei Problemi

Se il coltello non appare affilato o presenta danni:

- Verificare l'affilatura e affilare se necessario.
- Controllare che il manico sia sicuro; se si muove, considerare la riparazione o la sostituzione.
- Per problemi gravi, contattare il servizio clienti.

8. Disposizione

Al termine della vita utile del prodotto:

- Smaltire la lama in un contenitore sicuro per oggetti taglienti.
- Non gettare il coltello nel rifiuto domestico comune.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il coltello Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade. Buona cucina!