

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: 1001975

MIYABI | 6000 MCT - Gyutoh - Blade: 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade 240mm

1. General Information

The Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade 240mm is expertly crafted for precision cutting in culinary applications. The blade is designed to offer exceptional sharpness and exceptional performance, suitable for professionals and home cooks alike. Made in Japan, this knife reflects the traditional craftsmanship combined with modern technology.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care to avoid cuts and injuries.
- Cutting Surface: Use on a stable cutting board to prevent slipping. Avoid cutting on hard surfaces like glass or stone.
- Storage: Store the knife in a designated knife block, magnetic strip or blade guard to protect the edge and avoid accidental cuts.
- Cleaning: Do not place in the dishwasher; hand wash only to maintain the blade's integrity.
- Children: Keep out of reach of children. Educate them about knife safety if they are involved in food preparation.

3. Product Specifications

- Blade Length: 240 mm
- Blade Material: Micro carbide powder steel
- Handle Material: Pakkawood
- Edge Angle: 9.5° on each side
- Weight: 215 grams
- Manufacturing Origin: Japan

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging.
2. Ensure the blade is free from any protective coatings or materials.
3. Place the knife on a stable surface or in a knife block to securely store.
4. Familiarize yourself with the knife by holding it to understand the balance and grip.

5. Operation

- Usage: Use for slicing, dicing, and chopping of various food items.
- Gripping: Hold the handle firmly, ensuring a comfortable grip to maintain control.
- Technique: Use a rocking motion when cutting to optimize performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash immediately after use with warm water and mild dish soap. Dry thoroughly with a soft cloth.
- Sharpening: Regularly sharpen using a whetstone or a professional sharpening service to maintain optimal sharpness.
- Inspection: Routinely check for any damage to the blade or handle; discontinue use if integrity is compromised.

7. Troubleshooting

- Issue: Knife not cutting effectively.
Solution: Sharpen the blade appropriately.
- Issue: Handle feels loose.
Solution: Inspect and contact customer service for repair options.
- Issue: Rust spots appear on the blade.
Solution: Clean and dry the blade thoroughly, apply a light coat of mineral oil.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Wrap the blade securely in cardboard or newspaper to avoid injury during disposal. Check local regulations for specific disposal methods for sharp objects.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Miyabi 6000 MCT Gyuto-Messer 240mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Miyabi 6000 MCT Gyuto-Messers. Dieses hochwertige Kochmesser vereint traditionelles Handwerk mit fortschrittlicher Technik, um Ihnen eine außergewöhnliche Schneidleistung zu bieten. Entwickelt für professionelle Köche und Kochbegeisterte, ist dieses Messer für eine Vielzahl von Schneidaufgaben geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Messer benutzen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer speziellen Schutzhülle, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Schärfe: Das Messer ist extrem scharf. Achten Sie darauf, die Klinge nicht mit den Händen zu berühren, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Messer von Kindern fern und lassen Sie Kinder nicht ohne Aufsicht mit dem Messer arbeiten.
- Wartung: Halten Sie die Klinge regelmäßig geschärft, um die Effizienz zu gewährleisten und Verletzungen durch ungenaues Schneiden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Miyabi 6000 MCT Gyuto-Messer 240mm
- Klingenmaterial: VG10-Stahl mit Damastoberfläche
- Klingenhärtigkeit: 63 HRC
- Griffmaterial: Makassar-Ebenholzgriff
- Klingenlänge: 240 mm
- Gesamtlänge: 400 mm
- Gewicht: 220 g

4. Einrichtung und Installation

- Zubehör: Überprüfen Sie, ob das Messer im Lieferumfang enthalten ist.
- Lagerung: Sichern Sie sich einen geeigneten Platz zur Lagerung des Messers. Nutzen Sie einen Messerblock oder eine Magnetleiste.
- Schutz: Verwenden Sie die Schutzabdeckung, wenn das Messer nicht in Gebrauch ist.

5. Betrieb

- Benutzung: Halten Sie das Messer immer mit einer Hand am Griff und schneiden Sie in einem stabilen und kontrollierten Bewegungsmuster. Nutzen Sie eine Gleitbewegung für ein besseres Schneidgefühl.
- Tipps: Für präzises Schneiden, üben Sie leichtes Drücken und Ziehen aus, anstatt direkt nach unten zu schneiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Vermeiden Sie Geschirrspüler, da dies die Klinge schädigen kann.
- Trocknung: Trocknen Sie die Klinge sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Messerschärfer.

7. Fehlersuche

- Das Messer ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder einem Messer-Schärfer.
- Griff locker: Wenden Sie sich zur Behebung des Problems an den Kundenservice.
- Rostflecken auf der Klinge: Reinigen Sie das Messer sofort und trocknen Sie es gründlich.

8. Entsorgung

- Entsorgung des Messers: Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr verwendbare Messer in einem sicheren Behälter, um Verletzungen zu vermeiden.
- Umweltfreundliche Entsorgung: Bitte trennen Sie das Messer und andere Materialien gemäß den örtlichen Vorschriften für Recycling und Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade 240mm

1. Algemene Informatie

De Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade met een lengte van 240 mm is een hoogwaardige keukenmes, ontworpen voor professionele koks en kookliefhebbers. Dit mes is vervaardigd met de nieuwste technologieën en materialen, waarbij traditionele Japanse ambacht gecombineerd wordt met moderne productiemethoden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele snijplank om blessures te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals glas of metaal.
- Zorg ervoor dat je handen droog en schoon zijn bij het hanteren van het mes.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Bij beschadiging niet gebruiken en contact opnemen met de klantenservice.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder of beschermhoes, wanneer het niet in gebruik is.

3. Product Specificaties

- Type: Gyutoh mes
- Lengte van het mes: 240 mm
- Materiaal van het lemmet: SG2 staal met een 64-lagen Damast structuur
- Handelement: Pakkawood
- Gewicht: 230 g

4. Installatie en Setup

- Het mes vereist geen installatie. Zorg voor een goede snijplank en een veilige opslag.
- Na aankoop, verwijder eventuele verpakking zorgvuldig om beschadiging van het lemmet te voorkomen.
- Controleer of het mes vrij van beschadigingen is en of het scherp is voordat je het voor het eerst gebruikt.

5. Gebruik

- Gebruik het mes voor algemene snijtaken, zoals hakken, snijden en fileren.
- Snijd met een gelijkmatige druk en voorkom duwen of trekken.
- Ondersteun het voedsel met je andere hand om stabiliteit te bieden tijdens het snijden.
- Gebruik het mes nooit voor doeleinden waarvoor het niet is ontworpen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes met handwarm water en een milde afwasmiddel na gebruik.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Voor behoud van de scherpte, slijp het mes regelmatig met een geschikte slijpsteen.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer de scherpte en slijp indien nodig.
- Er zijn vlekken op het lemmet: Maak het mes schoon met een zachte doek en milde zeep.
- Hanteerbare beschadigingen: Neem contact op met de klantenservice voor advies en mogelijke reparatie.

8. Afvoer

Gooi het mes niet in de gewone afvalbak. Neem contact op met lokale instanties voor de juiste afvoer van metalen gereedschappen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

1. Información General

Bienvenido al manual del cuchillo Miyabi 6000 MCT Gyutoh de 240 mm. Este cuchillo de cocina premium está diseñado para chefs profesionales y entusiastas de la cocina. Fabricado en Japón, combina una alta calidad de acero con un diseño ergonómico para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Cuidado con el corte: Este cuchillo tiene un filo afilado. Maneje con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Protección de la mano: Use una tabla de corte adecuada y nunca corte sobre superficies duras.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o una funda, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del filo: Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar adecuada.
- No use el cuchillo para propósito diferente al previsto: Esto puede dañar el cuchillo y provocar lesiones.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchillo Miyabi 6000 MCT Gyutoh
- Longitud de la hoja: 240 mm
- Material de la hoja: Acero japonés de alta calidad
- Estilo de mango: Occidental
- Dureza: 63 HRC
- Uso recomendado: Ideal para cortar carne, pescado y verduras

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco antes de usarlo.
3. No se necesita instalación adicional. Su uso inmediato es posible, pero se recomienda afilar la hoja antes del primer uso.

5. Funcionamiento

- Sostenga el cuchillo por el mango con una mano.
- Use una técnica de corte adecuada, aplicando presión uniforme al cortar.
- Evite mover el cuchillo de lado a lado, ya que esto puede dañar el filo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave después de cada uso.
- No utilice lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja.
- Sécalo inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas.
- Afile la hoja según sea necesario utilizando una piedra de afilar adecuada.

7. Solución de Problemas

- La hoja se desafila: Use una piedra de afilar para volver a afilarla.
- Dificultad para cortar: Asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada.
- Daños visibles: Si hay astillas o la hoja está dañada, considere llevar el cuchillo a un profesional para su reparación.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche el cuchillo de manera responsable. No lo arroje a la basura normal. Considere entregarlo a un centro de reciclaje local que acepte metales o consulte con su municipalidad sobre las prácticas de eliminación adecuadas.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicionales, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau Miyabi 6000 MCT Gyutoh 240mm

1. Informations générales

Le couteau Miyabi 6000 MCT Gyutoh de 240 mm combine une tradition ancestrale de coutellerie japonaise avec des techniques modernes. Conçu pour répondre aux attentes des chefs professionnels et des amateurs de cuisine, ce couteau offre une précision remarquable et une excellente performance.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu uniquement pour la découpe et la préparation des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres tâches ou pour couper des matériaux durs.
- Conservez-le hors de portée des enfants : Gardez le couteau dans un logement sécurisé pour éviter les accidents.
- Manipulation prudente : Utilisez toujours le couteau sur une planche à découper stable. Ne jamais tenter de rattraper un couteau qui tombe.
- Transports : Utilisez un protège-lame ou un étui pour transporter le couteau, afin d'éviter les blessures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Miyabi 6000 MCT Gyutoh
- Longueur de la lame : 240 mm
- Matériau de la lame : Acier damassé
- Poignée : Bois de pakka
- Type de lame : Gyutoh
- Poids : 250 g
- Entretien : Lavage à la main recommandé, ne pas passer au lave-vaisselle.

4. Installation et configuration

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que la lame est intacte et exempte de défauts.
3. Préparez une zone de travail propre et stable.
4. Si nécessaire, aiguissez légèrement la lame avec une pierre à aiguiser adaptée pour garantir une performance optimale sans endommager le tranchant.

5. Utilisation

- Tenez le couteau par la prise avec votre main dominante. Utilisez votre autre main pour maintenir l'aliment à couper.
- Appliquez une pression légère et utilisez un mouvement de va-et-vient pour une coupe uniforme. Évitez de forcer le couteau.
- Pour des tranches précises, inclinez légèrement la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les détergents abrasifs.
- Séchez toujours le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Pour préserver la qualité du tranchant, aiguissez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser.

7. Dépannage

- Le couteau ne coupe pas bien : Vérifiez le tranchant. Si nécessaire, aiguissez la lame.
- Rouille visible sur la lame : Nettoyez avec un produit anti-rouille et assurez-vous que le couteau est correctement séché après lavage.
- Mouvement inhabituel de la poignée : Assurez-vous que la vis de la prise est bien serrée.

8. Élimination

- Apportez le couteau dans un centre de recyclage approprié lorsque vous n'en avez plus besoin. Ne jetez pas le couteau à la poubelle pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 6000 MCT Gyutoh Blade 240mm

1. Informazioni Generali

La lama Miyabi 6000 MCT Gyutoh è un coltello da cucina di alta qualità progettato per i professionisti e gli appassionati del settore gastronomico. Con una lunghezza di 240 mm, è ideale per il taglio di carne, pesce e verdure. Realizzato con materiali di prima scelta, questo prodotto garantisce precisione e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la lama solo per lo scopo previsto. Evitare di utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Maneggiare la lama con cautela per evitare tagli accidentali.
- Non utilizzare la lama se danneggiata o scheggiata.
- Pulire e asciugare la lama dopo ogni utilizzo per prevenire la corrosione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Lama Gyutoh
- Lunghezza: 240 mm
- Materiale: Acciaio Damasco
- Durezza: 61 HRC
- Manico: Legno pakkawood
- Lavabile in lavastoviglie: No

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione particolare. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e stabile. Affilare la lama prima del primo utilizzo, se necessario.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare ingredienti. Impugnare il coltello comodamente e utilizzare tecniche di taglio appropriate per garantire precisione e sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando detersivi abrasivi.
- Asciugare accuratamente il coltello immediatamente dopo il lavaggio.
- Conservare il coltello in una custodia o su un supporto per coltelli per mantenerne l'affilatura e prevenire danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarla.
- Se il manico è allentato, controllare i fissaggi e stringere se necessario.
- In caso di danni visibili alla lama, non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali. Non gettare la lama nei rifiuti normali. Considerare il riciclaggio degli utensili in metallo, se possibile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania