

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: 1001978

### MIYABI | 6000 MCT - Santoku knife - Blade: 180mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Miyabi 6000 MCT Santoku Knife (Blade 180mm)

### 1. General Information

The Miyabi 6000 MCT Santoku Knife is a high-quality kitchen tool designed for precision cutting, slicing, and dicing. Crafted in Japan, this knife combines traditional Japanese craftsmanship with modern technology, providing an exceptional cutting experience. The blade length is 180mm, making it versatile for various kitchen tasks.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is extremely sharp and can cause severe injuries if not used properly.
- Use the knife only for its intended purpose. Avoid using the knife on hard surfaces that may damage the blade.
- Keep the knife out of reach of children and inexperienced users.
- Always use a cutting board to protect the blade and your countertop.
- Ensure that the knife is clean and dry before storing it to prevent rusting or corrosion.
- If the knife slips while cutting, do not attempt to catch it. Let it fall safely to avoid injury.

### 3. Product Specifications

- Blade Material: SG2 Micro Carbide Powdered Steel
- Edge Type: Razor Sharp
- Blade Length: 180mm
- Handle Material: Micarta
- Handle Type: D-shaped
- Weight: 140g
- Rockwell Hardness: 63 HRC

### 4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging carefully, ensuring not to touch the blade edge directly.
- Inspect the knife for any visible damage. If damaged, do not use and contact customer service.
- To ensure optimal performance, it is recommended to pair the knife with a quality cutting board made of wood or plastic.
- Store the knife in a designated knife block, magnetic strip, or sheath to protect the blade and ensure safety.

### 5. Operation

- Before use, ensure the knife is clean and dry.
- Hold the handle firmly and use the pinch grip technique for better control.
- To cut, hold the food item steadily and place the knife over it, applying gentle pressure as you slice.
- Use a rocking motion for optimal results when chopping vegetables.
- After use, clean the knife with warm soapy water and dry it immediately with a soft cloth.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water. Do not place it in a dishwasher as this may damage the blade and handle.
- Dry the knife immediately to prevent any moisture buildup which can lead to rust.
- Regularly hone the blade with a whetstone or honing steel to maintain its sharpness.
- For deep cleaning, occasionally apply a food-safe mineral oil to the blade to prevent corrosion.

### 7. Troubleshooting

- Blade Worn or Dull: Regular honing can restore sharpness. If necessary, use a sharpening stone specifically designed for high-quality knives.
- Handle Loose: Check the handle attachment. If it remains loose after reinsertion, contact customer service for further assistance.

### 8. Disposal

When the knife reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Wrap the blade securely in cardboard or thick paper to prevent injuries and contact local waste management for proper disposal methods. Do not place it in regular waste bins unwrapped.

### 9. Contact

For further questions or concerns, contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Miyabi 6000 MCT Santoku Knife. Enjoy your culinary adventures with this exceptional tool.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für das Miyabi 6000 MCT Santoku-Messer

### 1. Allgemeine Informationen

Das Miyabi 6000 MCT Santoku-Messer ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das mit seinem einzigartigen Design und seiner hervorragenden Schnittleistung überzeugt. Dieses Messer ist ideal für die Zubereitung von Gemüse, Fisch und Fleisch und bietet eine perfekte Balance und Ergonomie.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Messer von Kindern fernzuhalten. Es ist ein scharfes Werkzeug und sollte nur von Erwachsenen verwendet werden.

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie das Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln oder harten Objekten, die das Messer beschädigen könnten.

- Arbeiten Sie mit dem Messer auf einer stabilen und sicheren Schneidfläche, um ein Abrutschen zu vermeiden.

- Halten Sie die Klinge stets scharf, um Verletzungen durch unnötigen Druck zu vermeiden.

- Reinigen Sie das Messer nicht in der Spülmaschine. Handwäsche wird empfohlen, um die Klinge und den Griff zu schonen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Miyabi 6000 MCT Santoku-Messer

- Klingenlänge: 180 mm

- Klingenmaterial: VG10-Stahl

- Griffmaterial: Holz-Pakka

- Klingenart: Santoku

- Gewicht: 200 g

### 4. Einrichtung und Installation

1. Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig und entnehmen Sie das Messer.

2. Überprüfen Sie das Messer auf Transportschäden. Bei Beschädigungen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

3. Legen Sie das Messer auf eine stabile Schneidunterlage, die für den Einsatz von scharfen Messern geeignet ist.

4. Stellen Sie sicher, dass Sie sich in einer gut beleuchteten Umgebung befinden, um Verletzungen zu vermeiden.

### 5. Betrieb

- Halten Sie den Griff des Messers fest und schneiden Sie mit einer sanften, gleichmäßigen Bewegung.

- Verwenden Sie verschiedene Schnitttechniken wie Würfeln, Schneiden und Hacken, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Verunreinigungen und Gerüche zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

- Trocknen Sie die Klinge sofort nach dem Waschen mit einem weichen Tuch ab.

- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, die die Klinge zerkratzen könnten.

- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schärfergerät.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer schneidet nicht gut.

- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie das Messer gemäß der Anleitung zur Wartung.

- Problem: Klinge ist beschädigt oder hat Risse.

- Lösung: Stellen Sie das Messer zur Überprüfung und Reparatur an den Kundendienst.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer entsprechend den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Geben Sie das Messer nicht im regulären Müll ab, um Verletzungen zu vermeiden. Wenden Sie sich an lokale Entsorgungsstellen, die auf die sichere Entsorgung von Metallwaren spezialisiert sind.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst:

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

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Miyabi 6000 MCT Santoku Mes 180mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Miyabi 6000 MCT Santoku mes (artikelnr. 1001978). Dit hoogwaardige koksmes is ontworpen voor precisie en duurzaamheid, ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vlees en vis.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden om schade aan de leem of oppervlakken te voorkomen.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Gebruik het mes niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; een bot mes kan gevaarlijk zijn.
- Reinig het mes direct na gebruik om roest en vlekken te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes; de bladen zijn scherp en kunnen snijwonden veroorzaken.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: HG staal (high-grade staal)
- Blade lengte: 180mm
- Handgreep: D-vormige handgreep van zandewood
- Gewicht: 200g
- Kleur: Zwart met een prachtig patroon op de bladzijde
- Gebruik: Geschikt voor rechts- en linkshandige koks
- Onderhoud: Handwas aanbevolen

## 4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking en controleer of er geen schade aan het mes is.
2. Gebruik het mes uitsluitend op een stevige, vlakke snijplank.
3. Zorg ervoor dat u de juiste snijtechnieken gebruikt voor maximale efficiëntie en veiligheid.

## 5. Gebruik

- Snijd altijd met de snijkant naar beneden en houd uw vingers uit de buurt van de snijrand.
- Begin met het hakken van groenten en andere zacht voedsel voordat u harder voedsel snijdt.
- Voor het beste resultaat snijdt u met een krachtige, schone beweging.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand met warm water en mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Vermijd de vaatwasmachine om beschadiging van de blade en handgreep te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen met een schone, droge doek.
- Smeer de handgreep af en toe in met levensmiddelenveilige olie om het hout te onderhouden.

## 7. Problemen oplossen

- Probleem: Mes is bot.  
Oplossing: Slijp het mes met een geschikte slijper of breng het naar een professionele slijper.
- Probleem: Er zijn roestvlekken op het mes verschenen.  
Oplossing: Verwijder vlekken met een vochtige doek en een mild schuurmiddel. Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na het reinigen.

## 8. Afvoer

- Dit product bevat metalen en houten componenten. Bij het weggooien moet u de lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen en gevaarlijk afval volgen. Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt voor het geval het door anderen wordt gevonden.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Miyabi 6000 MCT de 180 mm

## 1. Información General

El cuchillo Santoku Miyabi 6000 MCT es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para ofrecer precisión y comodidad en la preparación de alimentos. Con un diseño ergonómico y un filo excepcional, este cuchillo es ideal para cortar, picar y rebanar.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para uso culinario. No utilice el cuchillo para tareas innecesarias o peligrosas, como abrir latas o cortar materiales no alimentarios.
- Cuidado con el filo: La hoja del cuchillo es extremadamente afilada. Maneje con cuidado para evitar cortes accidentales.
- Superficies de corte: Utilice una tabla de cortar adecuada para evitar daños en la hoja y lesiones.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un block de cuchillos o con una funda para proteger la hoja y evitar accidentes.
- Inspección regular: Revise periódicamente el cuchillo para asegurarse de que no presente daños en la hoja o el mango. No use cuchillos dañados.
- Mantenimiento: Asegúrese de limpiar el cuchillo adecuadamente después de cada uso y afilarlo según sea necesario para mantener su rendimiento.

## 3. Descripción General y Especificaciones del Producto

- Nombre del producto: Cuchillo Santoku Miyabi 6000 MCT
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero VG10 con 64 capas de acero inoxidable
- Mango: D-Shaped, realizado en Pakka Wood
- Peso: 160 g
- Afilado: Doble bisel, ángulo de 9.5°
- Uso recomendado: Picado, rebanado, y corte de ingredientes.

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Antes de su primer uso, se recomienda:

- Lavar el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave, y secarlo inmediatamente para evitar manchas o corrosión.
- Inspeccionar la hoja para verificar que esté afilada y en buen estado.

## 5. Operación

- Técnica de corte: Sostenga el cuchillo firmemente por el mango con una mano y establezca el producto que va a cortar con la otra.
- Corte: Utilice un movimiento de vaivén suave, aprovechando la forma y el filo del cuchillo. Evite aplicar demasiada presión para lograr cortes más precisos.
- Cuidado al usar: Mantenga siempre la punta del cuchillo en contacto con la superficie de corte, para mayor control.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano inmediatamente después de su uso con agua tibia y jabón. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- No lave el cuchillo en lavavajillas, ya que esto puede dañar el filo y el mango.
- Seque el cuchillo con un paño suave después de lavarlo.
- Afila el cuchillo regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Corte ineficaz: Si el cuchillo no corta adecuadamente, es posible que necesite ser afilado. Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener instrucciones sobre cómo afilar el cuchillo.
- Óxido o manchas: Si el cuchillo presenta manchas o signos de óxido, limpie con un paño suave y un limpiador suave, y asegúrese de secarlo inmediatamente.

## 8. Eliminación

Cuando decida desechar el cuchillo, asegúrese de hacerlo de manera segura. Envuélvalo en papel o colóquelo en una caja resistente para prevenir cortes accidentales. Verifique las normativas locales sobre desechos peligrosos para determinar la forma adecuada de deshacerse de cuchillos afilados.

## 9. Contacto

Para más información, consultas o servicio al cliente, contáctenos a:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Por favor, conserve este manual para futuras referencias y asegúrese de seguir todas las instrucciones de seguridad y mantenimiento para garantizar un uso prolongado y seguro de su cuchillo Santoku Miyabi 6000 MCT.

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau Santoku Miyabi 6000 MCT (Lame de 180 mm)

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du couteau Santoku Miyabi 6000 MCT. Ce couteau haut de gamme est conçu pour offrir une performance exceptionnelle et une durabilité accrue dans votre cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface stable et appropriée.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas tenter d'attraper le couteau s'il tombe.
- Ne pas utiliser le couteau pour couper des aliments surgelés ou durs qui pourraient endommager la lame.
- Assurez-vous que le couteau est toujours tranchant et affûté neperд l'utilisation pour éviter les blessures.
- Ne pas laver au lave-vaisselle ; cela peut endommager la lame.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau Santoku Miyabi 6000 MCT
- Longueur de la lame : 180 mm
- Matériau de la lame : Acier VG10
- Type de poignée : Dure
- Poids : 250 g
- Caractéristiques : Lame damassée 63 couches pour une robustesse et une résistance à la corrosion.

## 4. Installation et Configuration

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Vérifiez si le couteau est intact.
- Ne nécessite aucune installation spécifique. Conservez-le dans un bloc à couteaux ou sur une barre magnétique pour une sécurité maximale.

## 5. Fonctionnement

- Pour une utilisation optimale, maintenez le couteau à un angle de 30 à 45 degrés lors de la coupe.
- Pour les légumes, procédez par des mouvements de hachage. Pour la viande, utilisez une pression uniforme pour des coupes précises.
- Toujours essuyer le couteau après utilisation avec un chiffon propre et sec.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau avec de l'eau tiède et du savon doux après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.
- Séchez soigneusement pour éviter la corrosion.
- Aiguiser régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser pour maintenir son tranchant.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame semble émoussée.  
- Solution : Aiguiser avec une pierre à aiguiser.
- Problème : La lame présente des taches de rouille.  
- Solution : Nettoyer avec une solution douce de vinaigre et eau, puis sécher immédiatement.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans une poubelle ordinaire.
- Apportez le couteau usagé à un centre de recyclage local spécialisé dans les objets tranchants.

## 9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Santoku Miyabi 6000 MCT - Lama 180mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel mondo dei coltelli da cucina Miyabi. La nostra lama Santoku di 180 mm è un utensile essenziale per esplorare le tue abilità culinarie. Progettata per versatilità e precisione, questo coltello è ideale per affettare, tritare e minuzzare.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi culinari.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per materiali non alimentari.
- Evitare di utilizzare il coltello se danneggiato o manomesso.
- Lavare a mano e asciugare subito dopo l'uso per preservarne l'affilatura.
- Indossare guanti da cucina se necessario per evitare tagli.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Conservare il coltello in un posto sicuro, utilizzando la custodia o una barra magnetica.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Miyabi
- Modello: 6000 MCT
- Tipo: Coltello Santoku
- Lunghezza della Lama: 180 mm
- Materiale della Lama: Acciaio di alta qualità
- Manico: Manico in legno Pakka
- Peso: 200g (circa)
- Caratteristiche Speciali: Affilatura a 9,5 gradi, bilanciamento perfetto.

## 4. Installazione e Configurazione

Il coltello Santoku non richiede installazione. Prima dell'uso, assicurati di:

- Verificare che la lama sia affilata.
- Scegliere un tagliere resistente e stabile per l'uso.
- Utilizzare un supporto o una custodia appropriata per la conservazione.

## 5. Operazione

Per utilizzare il coltello:

- Posizionare il cibo sul tagliere.
- Tenere il coltello con una presa stabile, utilizzando il pollice e l'indice sulla lama per maggiore controllo.
- Eseguire movimenti di affettatura netti e precisi, utilizzando il peso del coltello per tagliare il cibo.
- Pulire regolarmente la lama durante l'uso per prevenire la contaminazione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua tiepida e detergente delicato subito dopo l'uso.
- Asciugare bene con un panno morbido.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare appropriata.
- Conservare in luogo asciutto e sicuro.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La lama è smussata: Utilizzare una pietra per affilare per riportare l'affilatura.
- Danni visibili sulla lama: Non utilizzare il coltello. Contattare il servizio clienti per assistenza.
- Difficoltà nella presa: Verificare che le mani siano asciutte e pulite.

## 8. Smaltimento

Quando il coltello raggiunge la fine della sua vita utile, smaltirlo in modo responsabile. Non gettarlo tra i rifiuti domestici. Contattare il centro di raccolta rifiuti locale per i requisiti di smaltimento degli oggetti affilati.

## 9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contatti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania