

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: 1001981

MIYABI | 6000 MCT - Bread knife with serrated edge - Blade: 230mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Miyabi 6000 MCT Bread Knife with Serrated Edge Blade 230mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Miyabi 6000 MCT Bread Knife. This exceptional kitchen tool is designed to make slicing bread a seamless and enjoyable experience. Constructed with a high-quality serrated edge blade, it ensures precision and efficiency, allowing you to achieve clean cuts effortlessly.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care to avoid cuts and injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose (slicing bread and similar baked goods).
- Do not attempt to cut through frozen items or hard surfaces.
- Avoid placing your hands near the blade while cutting.
- Always store the knife in a safe location, preferably in a protective sheath or knife block.
- Ensure the blade is clean and dry before storing to prevent rust and degradation.
- If the knife is damaged or shows signs of wear, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Product Name: Miyabi 6000 MCT Bread Knife
- Blade Type: Serrated Edge
- Blade Length: 230mm
- Blade Material: Mizu blade with MC blade core
- Handle Material: Micarta
- Weight: 0.25 kg

4. Setup and Installation

The Miyabi 6000 MCT Bread Knife comes fully assembled and does not require any installation. To prepare for use, simply unpack the knife from its packaging. Ensure that the blade is free from any protective covering and inspect it for damage.

5. Operation

To use the Miyabi 6000 MCT Bread Knife:

- Place the bread on a stable cutting board.
- Hold the handle firmly with one hand.
- With the other hand, gently press down on the bread while using a sawing motion to slice.
- Let the serrated edge do the work without applying excessive pressure.

6. Cleaning and Maintenance

- Always clean the knife after each use.
- Hand wash with mild soap and warm water, avoiding abrasive pads.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth immediately after washing.
- Do not place in the dishwasher as this may damage the blade and handle.
- Oil the blade occasionally with a food-safe mineral oil to maintain its luster and performance.

7. Troubleshooting

- If the knife is dull, consider using a honing rod to maintain the sharpness.
- For significant dulling or damage, professional sharpening may be necessary.
- If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer support for assistance.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its usable life:

- Dispose of the knife responsibly by placing it in a dedicated knife disposal container or through a local hazardous waste program.
- Ensure that the blade is wrapped securely to prevent injury to others.

9. Contact

For more information, assistance, or warranty inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Miyabi 6000 MCT Bread Knife. Enjoy effortless slicing!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 6000 MCT Brotmesser mit Wellenschliff - 230mm

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem Miyabi 6000 MCT Brotmesser mit Wellenschliff. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde in Japan gefertigt und bietet außergewöhnliche Schneidleistung und Präzision. Das Messer eignet sich ideal zum Schneiden von Brot, Brötchen und anderen Backwaren.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte befolgen Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien:

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie einen geeigneten Schneideblock oder ein Schneidebrett, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schneiden Sie nie auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Messers, da die Klinge scharf ist. Nutzen Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Miyabi 6000 MCT Brotmesser mit Wellenschliff
- Klingenlänge: 230mm
- Klingenmaterial: ZWEI-Stahl mit 64-schichtiger Damaszenerstruktur
- Griffmaterial: Pakkaholz
- Herkunft: Japan
- Gewicht: 230g
- Klingenhärte: HRC 63

4. Einrichtung und Installation

Das Messer erfordert keine spezielle Installation. Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig und bewahren Sie das Messer in einem Messerschein oder einer Schublade auf. Achten Sie darauf, die Klinge nicht mit anderen Küchenutensilien zu beschädigen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff fest und schneiden Sie mit einer gleichmäßigen Bewegung, um eine glatte Schnittfläche zu erzielen.
- Verwenden Sie den Wellenschliff, um optimal durch die Kruste von Brot oder Brötchen zu schneiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Rückstände zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch sofort mit warmem Wasser ab. Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie das Messer vorsichtig mit einem weichen Tuch ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder einem Schärfgerät, um die Leistung zu erhalten.
- Lagern Sie das Messer stets in einem sicheren, trockenen Ort.

7. Fehlersuche

Sollten Sie Probleme bei der Verwendung des Messers haben, überprüfen Sie folgende Punkte:

- Ist das Messer richtig gereinigt? Rückstände können die Schneidfähigkeit beeinträchtigen.
- Ist das Messer stumpf? Schärfen Sie das Messer gegebenenfalls.
- Haben Sie es auf einer geeigneten Oberfläche verwendet? Vermeiden Sie harte Unterlagen, die die Klinge beschädigen können.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge vor der Entsorgung zu sichern, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Support wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 6000 MCT Broodmes met Getande Rand 230mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Miyabi 6000 MCT Broodmes met getande rand. Dit hoogwaardige mes is ontworpen om u te helpen bij het snijden van verschillende soorten brood, met een perfecte balans tussen scherppte en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van brood om schade aan de snijkant te voorkomen.
- Houd altijd een veilige afstand tot de snijrand tijdens het gebruik.
- Gebruik een geschikte snijplank om ongelukken te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan het mes en gebruik het niet indien beschadigd.
- Vermijd het gebruik van het mes in de vaatwasser; reinig het met de hand om de levensduur te verlengen.

3. Productspecificaties

- Type: Broodmes met getande rand
- Blade Lengte: 230 mm
- Materiaal van het mes: Staal
- Handvat: Houten handvat
- Gewicht: 200 g
- Kleur: Zwart/Staal
- Afmetingen: Vermeld in de technische data op de website

4. Installatie en Inrichting

Het mes heeft geen installatie nodig. Voor optimaal gebruik en om te voorkomen dat het mes beschadigt, volg de onderstaande aanbevelingen:

- Bij ontvangst, controleer het mes op beschadigingen.
- Bewaar het mes in een meshouder of op een veilige plek in uw keuken.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij het handvat met de duim en wijsvinger op de handen.
- Snijd het brood met een lichtgaande beweging, gebruik de getande rand om door de korst te snijden.
- Voor een gelijkmatig resultaat, laat het mes zijn werk doen en druk niet te hard.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm zeepsop en een zachte spons.
- Droog het mes altijd zorgvuldig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer en slijp uw mes regelmatig om de scherppte te behouden. Gebruik een geschikte slijpsteen voor het beste resultaat.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer op slijtage of beschadigingen en slijp het mes indien nodig.
- Roestvorming: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het goed droog is na gebruik.

8. Afvoer

Voor de afvoer van het mes, volg de lokale wetgeving voor het verwijderen van metalen voorwerpen. Het is raadzaam om het mes in een vloeistofdichte verpakking te plaatsen om verwondingen te voorkomen tijdens de afvoer.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen via:

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

Bedankt voor uw aankoop! Geniet van het snijden met uw nieuwe Miyabi 6000 MCT Broodmes.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan Miyabi 6000 MCT con Hoja Serrada de 230 mm

1. Información General

El cuchillo de pan Miyabi 6000 MCT es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para cortar pan con facilidad y precisión. Su hoja serrada de 230 mm permite cortes limpios en todo tipo de panes, desde baguettes hasta panes artesanales.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar pan. No lo utilice para otros fines, ya que podría dañar la hoja o causarle lesiones.
- Cuidado con la hoja: La hoja es extremadamente afilada. Maneje el cuchillo con precaución para evitar cortes. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Superficie estable: Utilice siempre una superficie de corte estable y adecuada para evitar accidentes.
- Inspección: Revise el cuchillo antes de cada uso. Si nota algún daño en la hoja o el mango, no lo utilice y contáctenos para obtener asistencia.
- Limpieza: Evite dejar el cuchillo sumergido en agua por largos períodos, ya que esto puede afectar el mango y la calidad de la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Miyabi 6000 MCT
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de pan
- Longitud de la hoja: 230 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable con un alto contenido de carbono y un diseño con 64 capas
- Mango: Madera de pakka, ergonómico y resistente
- Peso: 250 g

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente el cuchillo de su embalaje.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
3. Almacenamiento: Se recomienda guardar el cuchillo en un bloque para cuchillos o funda protectora para asegurar su longevidad y su seguridad.
4. Superficie de Trabajo: Asegúrese de que su superficie de trabajo esté limpia y seca antes de usar el cuchillo.

5. Operación

- Sujete firmemente el mango del cuchillo.
- Coloque el pan sobre una superficie de corte adecuada.
- Use un movimiento suave de adelante hacia atrás para realizar cortes limpios.
- Mantenga los dedos alejados de la hoja en todo momento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de la hoja.
- Sécalo inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Si el cuchillo no corta adecuadamente, puede que necesite ser afilado.
- Mango suelto: Inspeccione el mango y, si está suelto, contáctenos para reparación.
- Ruidos inusuales: Si escucha ruidos inusuales durante el uso, deje de usar el cuchillo inmediatamente y revise su estado.

8. Disposición

- Si decide desechar el cuchillo, asegúrese de envolver la hoja con cuidado para evitar cortes accidentales.
- Verifique las regulaciones locales sobre el desecho de utensilios de cocina, especialmente los materiales reciclables.

9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau à Pain Miyabi 6000 MCT avec Lame Dentelée 230 mm

1. Informations Générales

Le couteau à pain Miyabi 6000 MCT est conçu pour trancher le pain avec précision et aisance. Sa lame dentelée de 230 mm permet de couper des croûtes dures sans écraser la mie. Ce produit est fabriqué avec des matériaux de haute qualité, garantissant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe de pain. Ne pas utiliser pour d'autres aliments ou matériaux.
- Maniement : Toujours tenir le couteau par le manche et éviter de toucher la lame. Utilisez une planche à découper stable pour assurer la sécurité.
- Stockage : Ranger le couteau dans un endroit sécurisé, à l'écart des enfants. Utiliser un bloc à couteaux ou un étui de protection.
- Entretien : Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer la lame. Se référer à la section de nettoyage et d'entretien pour plus de détails.
- Blessures : Manipuler le couteau avec précaution pour éviter les coupures. En cas de blessure, appliquer immédiatement des soins appropriés.

3. Vue d'ensemble et Spécifications du Produit

- Nom du produit : Couteau à Pain Miyabi 6000 MCT
- Type de lame : Dentelée
- Longueur de la lame : 230 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : Environ 250 g
- Manche : Bois D-Form (ergonomique)

4. Installation et Configuration

Le couteau à pain Miyabi 6000 MCT ne nécessite pas d'installation complexe. Suivez les étapes ci-dessous pour un usage approprié :

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que la lame est intacte et sans défauts.
3. Lavez la lame à l'eau tiède savonneuse avant la première utilisation, puis rincez et séchez soigneusement.
4. Placez le couteau sur une surface de travail propre, avec la lame facing vers le bas ou dans un bloc à couteaux.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau à pain :

1. Placez le pain sur une planche à découper.
2. Tenez fermement le pain d'une main pour le stabiliser.
3. Utilisez l'autre main pour tenir le couteau, en appliquant une légère pression pour guider la lame à travers la croûte du pain.
4. Effectuez des mouvements de va-et-vient pour trancher le pain en tranches uniformes.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez le couteau sous l'eau chaude pour retirer les résidus alimentaires.
- Lavez-le à la main avec de l'eau savonneuse et une éponge douce. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter toute rouille.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et faites affûter si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
- Solution : Assurez-vous que la lame est propre. Si la lame est émoussée, envisagez de l'affûter.
- Problème : Le couteau glisse lors de la coupe.
- Solution : Assurez-vous d'utiliser une planche à découper stable et de bien maintenir le pain.

8. Élimination

Pour la mise au rebut du couteau :

- Ne jetez pas le couteau dans le recyclage classique. Utilisez un conteneur sécurisé pour les objets tranchants (certains magasins de bricolage peuvent offrir des emplacements pour la collecte des objets tranchants).
- Consultez les règlements locaux concernant l'élimination des produits en métal.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pane Miyabi 6000 MCT con Lama seghettata 230mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Pane Miyabi 6000 MCT. Questo coltello è progettato per offrire precisione e performance eccezionale nel taglio di pane e altri alimenti. La qualità dei materiali utilizzati garantisce una lunga durata e un'ottima esperienza d'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso adeguato: Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto, cioè tagliare pane e prodotti simili.
- Maneggio: Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Lama affilata: La lama è estremamente affilata. Prestare sempre attenzione quando si utilizza.
- Superfici di lavoro: Assicurarsi che le superfici di lavoro siano stabili e antiscivolo durante l'uso.
- Pulizia: Non lasciare mai il coltello immerso in acqua per prolungati periodi; questo può danneggiare la lama e il manico.
- Conservazione: Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in una custodia protettiva o un ceppo per coltelli.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Pane Miyabi 6000 MCT
- Tipo di lama: Seghettata
- Lunghezza lama: 230 mm
- Materiale lama: Acciaio Damasco
- Colore: Nero, legno di pakka
- Origine: Giappone
- Peso: 350g

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da Pane Miyabi 6000 MCT non richiede alcuna installazione. Tuttavia, assicurarsi di avere una superficie di lavoro stabile e un tagliere per un utilizzo sicuro. Sconsigliamo l'utilizzo su superfici di vetro o metallo.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello:

1. Posizionare il pane sul tagliere.
2. Tenere il coltello con una presa ferma, utilizzando la mano dominante.
3. Iniziare a tagliare dal lato del pane, usando un movimento di seghettata avanti e indietro.
4. Applicare una leggera pressione per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso: Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie.
- Affilatura: Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare o un affilacoltelli specifico per coltelli in acciaio Damasco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama non affilata: Se si riscontra difficoltà nel tagliare, affilare la lama.
- Manico allentato: Controllare che il manico sia ben fissato. Se necessario, contattare il servizio clienti.
- Macchie sulla lama: Pulire con un detergente specifico per acciaio inossidabile.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del coltello, si prega di smaltirlo in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non disperdere il coltello nell'ambiente. Se non siete certi delle procedure di smaltimento, contattate le autorità locali.

9. Contatti

Per ulteriori domande, assistenza o richieste, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania