

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: 1001983

MIYABI | 6000 MCT - Sujihiki - Blade: 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 6000 MCT Sujihiki Blade 240mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Miyabi 6000 MCT Sujihiki Blade, an exquisite tool designed for both professional chefs and culinary enthusiasts. The Sujihiki Blade is ideal for slicing and carving meat, thanks to its long, sharp edge and elegant design.

2. Safety Information

- Sharpness: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- Storage: Always store the knife in a designated knife holder or sheath when not in use to protect the blade and prevent accidents.
- Handling: Do not attempt to catch a falling knife. Always use a cutting board suitable for knife use.
- Children: Keep out of reach of children. Never allow children to use the knife unsupervised.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use. Do not leave the knife in a sink or submerged in water.
- Use: Intended for cutting food only. Do not use for tasks such as prying or twisting.

3. Product Specifications

- Model: 1001983
- Blade Length: 240mm
- Blade Material: SG2 Micro Carbide Steel
- Handle: D-shaped handle made from Micarta
- Finish: Honbazuke sharpened with a beautiful Damascus pattern
- Weight: Light for easy handling
- Origin: Made in Japan

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging.
2. Inspection: Inspect the blade for any defects. If any issues are found, contact customer service.
3. Storage Solution: Choose a safe storage solution such as a knife block, magnetic strip, or knife roll for protection and easy access.

5. Operation

- Slicing Technique: Hold the handle firmly with one hand and guide the blade with the other. Use a smooth, even slicing motion.
- Cutting Surface: Always use a proper cutting board, preferably one made from wood or plastic, to maintain the edge of the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Rinse the knife with warm water after each use to prevent residue and stains.
- Detergent: Use a mild detergent if necessary, but avoid abrasive sponges to protect the blade.
- Drying: Dry with a soft cloth immediately after washing to prevent water spots or rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening service to maintain its cutting edge.

7. Troubleshooting

- Issue: Knife Rust
 - Solution: Ensure the knife is completely dry after cleaning and store it in a dry environment.
- Issue: Dull Blade
 - Solution: Sharpen the blade using an appropriate whetstone or seek professional sharpening.
- Issue: Handle Loose
 - Solution: Inspect for screws and tighten if necessary; if issues persist, contact customer support.

8. Disposal

When the knife has reached the end of its life, ensure proper disposal. Wrap the blade in thick cardboard or protective material to prevent injury and dispose of it in a waste container designated for sharp objects.

9. Contact

For support and inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 6000 MCT Sujihiki-Messer (240mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Miyabi 6000 MCT Sujihiki-Messers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist speziell für präzise Schnitarbeiten entwickelt worden und bietet Ihnen hervorragende Leistung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer stets in einem sicheren und trockenen Bereich, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein, um Klingenbeschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schneiden stets auf Ihre Finger und Hände, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch gründlich und sorgfältig, um Korrosion zu verhindern.
- Verwenden Sie niemals das Messer, wenn es beschädigt oder stumpf ist; lassen Sie es in diesem Fall professionell schärfen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Miyabi 6000 MCT Sujihiki-Messer
- Klingenlänge: 240 mm
- Klingenmaterial: MC63 rostfreier Stahl
- Härtegrad: 63 HRC
- Griffmaterial: D-shape Makassar Holz
- Gewicht: 0.18 kg

4. Einrichtung und Installation

Um das Miyabi 6000 MCT Sujihiki-Messer zu verwenden, sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Entfernen Sie vorsichtig das Messer aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass es vollständig in Ordnung ist. Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

Das Sujihiki-Messer ist ideal für das Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse. Stellen Sie sicher, dass die Klinge scharf ist, bevor Sie beginnen. Halten Sie das Messer in einem bequemen, sicheren Griff und schneiden Sie in gleichmäßigen Bewegungen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel oder abrasive Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Schleifstein oder einem Wetzstahl.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge stumpf
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schleifmittel.
- Problem: Klinge weist Roststellen auf
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und behandeln Sie sie mit einem Lebensmittelöl, um Korrosion entgegenzuwirken.
- Problem: Verletzungen beim Schneiden
Lösung: Überprüfen Sie Ihre Schneidetechnik und verwenden Sie die richtige Körperhaltung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Schützen Sie die Klinge bei der Entsorgung, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihre Wahl des Miyabi 6000 MCT Sujihiki-Messers. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 6000 MCT Sujihiki Blade 240mm

1. Algemeen Informatie

De Miyabi 6000 MCT Sujihiki Blade 240mm is een hoogwaardige Japanse mes ontworpen voor precisie snijden. Dit mes is gesmeed uit het beste staal en biedt een uitstekende balans tussen scherpheid, duurzaamheid en esthetiek.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met de juiste snijtechniek om verwondingen te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank van geschikte materialen om schade aan het mes te voorkomen.
- Reinig het mes direct na gebruik om roestvorming te minimaliseren.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral tijdens het slijpen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of met een beschermkap.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 240 mm
- Materiaal lemmet: VG10 staal met een laag van 49 lagen
- Hardheid: 63 HRC
- Gewicht: 250 g
- Handgreep: D-vormige pakka houten handgreep
- Oorsprong: Japan

4. Setup en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Kies een veilige en geschikte plaats voor de opslag.
3. Zorg ervoor dat je een snijplank van hoogwaardige kwaliteit hebt die geschikt is voor gebruik met messen.
4. Als je het mes wilt slijpen, gebruik dan een geschikte slijpsteen of slijper, en volg de instructies van de slijper.

5. Bediening

- Gebruik het mes voor het snijden van vlees, vis en groenten.
- Houd het mes vast bij het handvat en zorg voor een stabiele grip tijdens het snijden.
- Voor optimaal gebruik, snijd in een hoek van ongeveer 45 graden.
- Maak regelmatig gebruik van een slijpstaaf om de scherpheid van het mes te behouden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van een vaatwasser om schade aan het mes te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen met een zachte doek.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen of slijtage en slijp het mes indien nodig.
- Bewaar het mes op een droge en veilige plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp.
Oplossing: Gebruik een slijpstaaf of slijpsteen om het mes weer scherp te maken.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig en gebruik een staalborstel of een combinatie van azijn en zuiveringszout om roest te verwijderen.

8. Afvoer

Oude of onbruikbare messen moeten worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving omtrent afvalbeheer. Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om verwondingen te voorkomen tijdens het afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Sujihiki Miyabi 6000 MCT 240mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Sujihiki Miyabi 6000 MCT de 240mm. Este cuchillo de chef japonés es una herramienta esencial para cualquier cocina, ofreciendo precisión y cortes excepcionales.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No utilizar para otras funciones.
- Corte y Cuidado: Manejar con cuidado para evitar lesiones. Utilizar una superficie de corte adecuada.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro y seco, lejos del alcance de los niños. Utilizar un soporte de cuchillos o una funda protectora.
- Mantenimiento: Afilado y cuidado regular del filo son necesarios. Utilizar piedras de afilar o sistemas de afilado recomendados.
- Uso de Guantes: Se recomienda el uso de guantes al afilar o manipular cuchillos para evitar cortes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 240mm
- Material de la hoja: Acero VG10 con capa de acero de 66 capas
- Mango: Mango de madera de Pakka
- Uso recomendado: Cortar pescado, carne y verduras con precisión.
- Fabricación: Hecho en Japón.

4. Configuración e Instalación

1. Desembale el cuchillo cuidadosamente y retire cualquier sujeción.
2. Lave la hoja con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Seque completamente con un paño limpio.
4. Almacene en un soporte para cuchillos o funda para proteger la hoja.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, manteniendo un ángulo adecuado al cortar.
- Utilice un movimiento de deslizamiento hacia delante y hacia atrás para cortes uniformes.
- Para cortes en rodajas, use un movimiento suave y controlado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave inmediatamente después de usar.
- No sumerja en agua durante períodos prolongados ni utilice lavavajillas.
- Seque con cuidado después de lavar y almacénelo adecuadamente.
- Afilar la hoja cada pocos meses o según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Use una piedra de afilar adecuada para restaurar el filo.
- Manchas en la hoja: Limpie con un paño suave y un limpiador no abrasivo.
- Mango suelto: Contacte a un profesional para evaluarlo.

8. Eliminación

El cuchillo está diseñado para durar, pero si necesita desecharlo:

- En caso de que esté dañado, envolverlo en papel o colocar en un recipiente seguro para evitar lesiones.
- Dispose en un centro de reciclaje que acepte metal.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Agradecemos su elección del Cuchillo Sujihiki Miyabi 6000 MCT y esperamos que disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Lame Sujihiki Miyabi 6000 MCT 240mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la lame Sujihiki Miyabi 6000 MCT. Ce produit est conçu pour offrir une performance exceptionnelle et une longévité accrue grâce à sa conception de qualité supérieure.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours la lame sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser la lame pour des tâches pour lesquelles elle n'est pas conçue.
- Gardez la lame hors de portée des enfants.
- Utilisez un gant de protection si vous n'êtes pas habitué à manipuler des couteaux.
- Inspectez toujours la lame avant utilisation pour éviter les blessures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 240 mm
- Matériau : Acier VG10
- Type de manche : Bois D-shape
- Poids : 250g
- Dureté : 63 HRC
- Finition : Poli à la main
- Utilisation : Slicing viande, poisson ou légumes

4. Installation et Configuration

1. Retirez la lame de son emballage en prenant soin de ne pas vous couper.
2. Choisissez un bloc de couteaux ou un support de couteaux approprié pour stocker la lame en toute sécurité.
3. Assurez-vous que le lieu de stockage est sec et éloigné des enfants.
4. Si vous utilisez un aiguiser, suivez les instructions correspondantes pour affûter la lame avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

- Pour trancher, utilisez un mouvement de va-et-vient léger sans appliquer une pression excessive.
- Nettoyez toujours la lame après chaque utilisation pour éviter la corrosion.
- Ne pas faire tomber la lame pour éviter d'endommager le tranchant.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon doux immédiatement après utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle ni de produits abrasifs.
- Séchez soigneusement la lame avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Si la lame devient terne, utilisez un aiguiser à main pour la réaffûter.
- En cas de rouille, utilisez un nettoyant pour métal non abrasif.
- Si la lame présente des dommages importants, contactez le service client.

8. Élimination

- Ne pas jeter la lame dans les ordures ménagères.
- Contactez un point de recyclage local pour une élimination appropriée.
- Toujours envelopper la lame pour éviter les blessures durant le transport.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 6000 MCT Sujihiki Blade 240mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto Miyabi 6000 MCT Sujihiki Blade 240mm. Questo coltello da cucina è progettato per i professionisti e gli appassionati di cucina che desiderano un utensile di alta qualità per affettare carne, pesce e altri alimenti con precisione. La lama è realizzata in acciaio giapponese ad alta qualità, e il manico ergonomico offre un'ottima presa e comfort durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello esclusivamente per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciare il coltello incustodito quando è in uso o appena utilizzato.
- Utilizzate sempre una superficie di taglio stabile.
- Non cercare di bloccare il coltello con un oggetto o contro un'altra persona.
- Affilare il coltello solo con strumenti appropriati per evitare danni.
- Indossare sempre guanti protettivi se necessario durante la manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 6000 MCT Sujihiki Blade
- Lunghezza Lama: 240 mm
- Materiale Lama: Acciaio giapponese MC 63
- Durezza: 63 HRC
- Rivestimento: Doppia affilatura
- Manico: Manico in pakkawood ergonomico
- Tipologia: Coltello per affettare

4. Installazione e Montaggio

Il coltello Miyabi non richiede installazione. È prontamente utilizzabile al momento dell'acquisto. Assicurarsi di rimuovere eventuali imballaggi e protezioni presenti sulla lama.

Tenere sempre il coltello in un supporto per coltelli o in un luogo sicuro quando non è in uso.

5. Funzionamento

- Affilare il coltello prima del primo utilizzo per ottenere prestazioni ottimali.
- Utilizzare un movimento fluido e controllato per affettare gli alimenti.
- Non applicare pressione eccessiva mentre si affetta.
- Lavare e asciugare il coltello subito dopo l'uso per mantenerlo in buone condizioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua e sapone.
- Non utilizzare la lavastoviglie, poiché può danneggiare la lama.
- Asciugare con un panno morbido immediatamente dopo il lavaggio.
- Affilare la lama regolarmente usando una pietra per affilare o un affilatore specifico per coltelli giapponesi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta come previsto, verificare se è affilata.
- Se il manico è allentato, contattare il servizio clienti per una riparazione.
- Se si notano difetti evidenti nella lama o nel manico, non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sullo smaltimento degli oggetti metallici. Non gettare il coltello nell'immondizia comune per evitare infortuni a chi si occupa della raccolta dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

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