

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: 1002003

MIYABI | 5000 MCD - Shotoh - Blade: 90mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 90mm

1. General Information

The Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade is a high-performance kitchen knife designed for precision cutting. Its unique design, inspired by traditional Japanese craftsmanship, ensures exceptional sharpness and durability. This knife is suitable for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Sharpness Warning: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts.
- Usage: Always use a cutting board when slicing or chopping. Do not use the knife on hard surfaces like glass or granite as it may damage the blade.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent accidents and blade damage.
- Children: Keep out of reach of children. This knife is not intended for use by individuals under the age of 18 without supervision.
- Hygiene: Clean the knife thoroughly after each use to prevent contamination.

3. Product Specifications

- Blade Material: Molybdenum and Vanadium Steel
- Blade Length: 90mm
- Blade Type: Shotoh (small utility knife)
- Handle Material: Pakkawood
- Weight: Approximately 100 grams
- Origin: Japan

4. Setup and Installation

There is no specific installation required for the Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade. However, it is recommended to:

- Remove the knife from its packaging carefully using both hands.
- Ensure the knife is free from any protective substances used during shipping.
- Store the knife in a designated area to prevent accidental injuries.

5. Operation

To operate the Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade:

- Hold the knife firmly by the handle with your dominant hand.
- Use your other hand to guide the food item being cut, ensuring your fingers are clear of the blade path.
- For best results, use a controlled slicing motion rather than applying excessive force.
- Always cut away from your body and ensure your cutting board is stable.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm soapy water immediately after use. Do not put in a dishwasher as harsh detergents can damage the blade and handle.
- Drying: Wipe the knife dry with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regularly hone the blade with a honing steel. For more significant dullness, use a whetstone or take it to a professional for sharpening.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need to be sharpened or honed.
- Rust Spots: If rust appears, clean with a mild abrasive and dry immediately. For stubborn spots, use a rust eraser designed for kitchen knives.
- Loose Handle: If the handle feels loose, do not use the knife and contact customer service for advice.

8. Disposal

If the knife is no longer usable:

- Wrap the blade securely in paper or cloth to prevent injury.
- Dispose of the blade in accordance with local regulations regarding sharp objects.
- The handle can be recycled if made from a suitable material, but check local recycling guidelines.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual MIYABI 5000 MCD Shotoh Klinge 90mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer MIYABI 5000 MCD Shotoh Klinge. Dieses Produkt ist ideal für präzises Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln. Entwickelt für professionelle Köche und Kochbegeisterte, vereint es traditionelles Handwerk mit modernster Technik.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet. Nicht für andere Zwecke verwenden.
- Schnittgefahr: Die Klinge ist extrem scharf. Seien Sie beim Umgang äußerst vorsichtig. Halten Sie die Klinge außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagerung: Bewahren Sie die Klinge sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge sofort nach dem Gebrauch, um Lebensmittelreste zu vermeiden. Verwenden Sie kein Wasser mit hoher Temperatur, um Verformung der Klinge zu verhindern.
- Professionelle Pflege: Für die optimale Lebensdauer und Leistung sollte die Klinge regelmäßig geschärft werden. Ziehen Sie einen Fachmann hinzu, wenn Sie unsicher sind.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: MIYABI 5000 MCD Shotoh Klinge
- Länge der Klinge: 90 mm
- Material: Mizu Honyaki Edelstahl
- Klingenprofil: Traditionelles japanisches Design
- Gewicht: 150 g
- Griffmaterial: PAKKAWOOD

4. Einrichtung und Installation

- Unpacking: Entfernen Sie die Klinge vorsichtig aus der Verpackung. Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu berühren.
- Lagerplatz: Wählen Sie einen geeigneten Platz für die Lagerung der Klinge (z. B. Messerblock oder Schutzhülle).
- Sicherheit erster Schritt: Überprüfen Sie die Kante und die gesamte Klinge auf Beschädigungen bevor Sie beginnen zu arbeiten.

5. Bedienung

- Schneiden: Greifen Sie den Griff fest, positionieren Sie die Klinge in einem 45-Grad-Winkel zur Oberfläche des Schneidebretts. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, während Sie schneiden.
- Pflege während der Benutzung: Achten Sie darauf, die Klinge während der Benutzung nicht zu bewegen, um die Kante nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie ein weiches Tuch, um die Klinge zu trocknen. Vermeiden Sie den Geschirrspüler.
- Wartung: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder ziehen Sie einen Fachmann hinzu.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.
- Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie die Klinge gegebenenfalls.
- Problem: Risse oder Beschädigungen an der Klinge.
- Lösung: Verwenden Sie die Klinge nicht. Kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Klinge entsprechend den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Verpackung und andere Materialien sollten entsprechend den Recyclingrichtlinien behandelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die MIYABI 5000 MCD Shotoh Klinge entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 90mm

1. Algemene Informatie

De Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade van 90mm is een hoogwaardig mes, ontworpen voor precisie en gebruiksgemak in de keuken. Dit mes is ideaal voor het snijden van groenten, kruiden en andere voedingsmiddelen. Met een combinatie van traditionele Japanse vakmanschap en moderne technologie levert dit mes optimale prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit mes is uitsluitend bedoeld voor culinair gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Snijveiligheid: Houd altijd een veilige grip op het handvat en zorg ervoor dat je vingers uit de snijzone blijven.
- Kinderen: Bewaar het mes buiten bereik van kinderen.
- Schoonmaken: Wees voorzichtig bij het schoonmaken om snijwonden te voorkomen. Gebruik een spons of doek en vermijd schurende materialen.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder of blok, om ongevallen te voorkomen.
- Inspectie: Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage voordat je het gebruikt.

3. Productspecificaties

- Merk: Miyabi
- Model: 5000 MCD Shotoh
- Blade Lengte: 90 mm
- Blade Materiaal: Molybdeen van hoge kwaliteit
- Hardheid: HRC 63
- Handvat materiaal: Pakkawood
- Kleur: Rood/zwart

4. Setup en Installatie

1. Unboxing: Haal het mes voorzichtig uit de verpakking, gebruik hiervoor een schone ondergrond.
2. Inspectie: Controleer het mes op eventuele schade of defecten.
3. Opslag: Zet het mes onmiddellijk op een veilige plek, zoals een meshouder of een snijblok.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat het mes scherp is voordat je het gebruikt.
- Snijd met een opwaartse en neerwaartse beweging voor optimale controle.
- Gebruik een snijplank van goed materiaal om het mes en de ondergrond te beschermen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Schoonmaken: Spoel het mes af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende middelen.
- Drogen: Dep het mes droog met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Onderhoud: Slijp het mes indien nodig met een geschikte slijpsteen of een slijper om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpte van het mes en slijp indien nodig.
- Probleem: Roestplekken.
Oplossing: Maak het mes onmiddellijk schoon en droog. Overweeg om het te oliën met levensmiddelenolie.

8. Afvoer

Als het mes aan het einde van zijn levensduur is en niet meer kan worden gerecycled, dient u het op een veilige manier af te voeren. Gebruik een stevige doos om het mes te verpakken alvorens het in de afvalbak te plaatsen om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 5000 MCD Shotoh 90mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 5000 MCD Shotoh es una herramienta de cocina excepcional diseñada para ofrecer un rendimiento superior y precisión en el corte. Con una hoja de 90 mm, es ideal para realizar trabajos finos y detallados en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el uso culinario. No utilice el cuchillo para cortar materiales no alimentarios.
- Cuidado al manejar: Siempre ejerza precaución al usar el cuchillo. Mantenga la hoja alejada del cuerpo y los dedos mientras corta.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque para cuchillos o una funda, para evitar cortes accidentales.
- Limpieza: Limpie la hoja inmediatamente después de su uso con agua y jabón suave. Evite sumergirla en agua durante largos períodos.
- Mantenimiento: Mantenga el filo del cuchillo afilado. Los cuchillos desafilados pueden generar accidentes.
- No usar en lavavajillas: El modelo no debe limpiarse en lavavajillas para evitar dañar la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Miyabi 5000 MCD Shotoh
- Longitud de la hoja: 90 mm
- Material de la hoja: Acero VG10 con 65 capas de acero inoxidable
- Mango: Fabricado en madera de Pakka, ergonómico
- Peso: 122 g
- Uso: Cuchillo para verduras y carnes pequeñas

4. Configuración e Instalación

No se requiere una instalación específica para el cuchillo Miyabi. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que esté en condiciones óptimas para su uso. Se recomienda probar el filo en un trozo de vegetación o en un producto suave antes de utilizarlo en ingredientes más duros.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

1. Coloque el alimento en una superficie de corte estable.
2. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, asegurándose de que los dedos no estén cerca del borde de la hoja.
3. Realice movimientos de corte suaves y controlados, evitando ejercer demasiada presión.
4. Si es necesario, afile el cuchillo antes de su uso para mantener un rendimiento óptimo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, lave a mano el cuchillo con agua tibia y un detergente suave. Enjuague bien y seque inmediatamente con un paño suave.
- Mantenimiento del filo: Use una piedra de afilar o un afilador de cuchillos para mantener el filo afilado. No aplique presión excesiva.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo desigual o desafilado: Afilado necesario. Utilice una piedra de afilar o consulte a un profesional.
- Mango suelto: Contacte al servicio de atención al cliente para asesoramiento.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo ya no sea utilizable, asegúrese de deshacerse de él de manera segura, siguiendo las regulaciones locales para la eliminación de objetos afilados y peligrosos. Considere reciclar el material, si es posible.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, puede contactar con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Lame Miyabi 5000 MCD Shotoh 90mm

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la Lame Miyabi 5000 MCD Shotoh de 90 mm. Ce produit est conçu pour les professionnels et les passionnés de cuisine qui recherchent un outil de précision pour la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours la lame avec précaution. Évitez tout contact avec des surfaces non alimentaires lors de l'utilisation.
- Lavez la lame à la main immédiatement après utilisation pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.
- Gardez la lame hors de portée des enfants.
- Ne tentez pas de démonter ou de réparer la lame vous-même.
- Ne laissez jamais la lame sans surveillance lorsqu'elle est sur une surface de travail.
- Portez toujours des gants de protection lorsque vous maniez la lame pour éviter les coupures.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau de la lame: Acier Mizuho de haute qualité
- Longueur de la lame: 90 mm
- Type de tranchant: Double tranchant
- Profiler la lame: Forgé à la main
- Manipulation: Conception ergonomique pour un confort maximal pendant la coupe

4. Setup et Installation

1. Retirez la lame de son emballage en veillant à ne pas toucher le tranchant.
2. Assurez-vous que la surface de travail est propre et stable.
3. Placez la lame dans un support de couteau ou sur une planche à découper lorsque vous ne l'utilisez pas.
4. Si nécessaire, ajustez l'angle de la lame selon votre méthode de coupe préférée.

5. Fonctionnement

- Tenez la lame par le manche, en veillant à ce que vos doigts ne passent pas devant le tranchant.
- Appliquez une pression uniforme lors de la coupe pour garantir des tranches nettes et précises.
- Utilisez la lame uniquement pour la préparation des aliments afin de prolonger sa durée de vie.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez le lave-vaisselle, les produits abrasifs et les éponges rugueuses.
- Séchez la lame immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser appropriée pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

- Si la lame semble émoussée, utilisez une pierre à aiguiser pour redonner du tranchant.
- En cas de rouille, nettoyez la lame avec du vinaigre et séchez-la soigneusement.
- Si la lame se casse ou se fissure, remplacez-la ou contactez le fabricant pour des conseils.

8. Élimination

Disposez de la lame conformément aux réglementations locales concernant les déchets dangereux. Ne jetez pas la lame dans les ordures ménagères. Contactez votre centre local de recyclage ou de traitement des déchets pour des instructions spécifiques.

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

Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il coltello Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 90mm. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni elevate in cucina, con una lama affilata e una maneggevolezza eccezionale.

Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo uso previsto. Non utilizzare per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre la protezione per le mani durante il taglio e mantenere una postura sicura per evitare infortuni.
- Non lasciare mai il coltello bagnato; asciugarlo immediatamente dopo l'uso.
- Affilare il coltello con strumenti appropriati e fare attenzione durante la manutenzione.
- Non utilizzare una lama danneggiata o usurata; sostituire immediatamente se necessario.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade
- Lunghezza Lama: 90mm
- Materiale della Lama: Acciaio Damasco con nucleo in acciaio Molybdenum
- Manico: Ebanista con impugnatura ergonomica
- Peso: 100g
- Utilizzo: Coltello multiuso per la cucina

Impostazione e Installazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni sulla lama o sul manico.
3. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta prima dell'uso.
4. Utilizzare un portacoltelli sicuro o una barra magnetica per la conservazione.

Operazione

1. Impugnare il coltello con una mano, mantenendo l'altra mano ferma sul cibo da tagliare.
2. Eseguire un movimento di taglio fluido, mantenendo la lama inclinata.
3. Pulire la lama dopo ogni utilizzo e riporla in modo sicuro.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone delicato; non immergere in acqua per lungo tempo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere prestazioni ottimali.

Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta, potrebbe essere necessaria una affilatura.
- Se si notano segni di ruggine, pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- In caso di danni al manico o alla lama, contattare il supporto clienti per assistenza.

Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali per i rifiuti pericolosi. Non gettare il coltello nella spazzatura domestica. Considerare il riciclaggio o il riutilizzo quando possibile.

Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania