

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: 1002005

MIYABI | 5000 MCD - Shotoh - Blade: 130mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 130mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 130mm. This high-quality kitchen knife is designed for precision cutting and is ideal for slicing, dicing, and mincing. The 130mm blade is crafted from premium materials, ensuring durability and performance that meets the needs of both professional chefs and home cooking enthusiasts.

2. Safety Information

- General Use: Use the knife only for its intended purpose as a kitchen tool. Keep out of reach of children.
- Sharp Blade: The blade is extremely sharp. Exercise caution while handling to avoid cuts and injuries.
- Cutting Surface: Always use a stable cutting board to prevent slips and accidents.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or protective sheath when not in use.
- Dishwashing: The knife is not dishwasher safe. Hand wash only to maintain quality and prevent damage.

3. Product Specifications

- Brand: Miyabi
- Model: 5000 MCD Shotoh
- Blade Length: 130mm
- Blade Material: MicroCarbide powder steel
- Handle Material: Durable D-shaped PakkaWood
- Weight: Lightweight, optimized for balance during use
- Edge Type: Honbazuke sharpening for a razor-sharp finish

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the knife from its packaging, ensuring not to touch the blade.
- Preparation: Place the knife on a clean, stable surface to prepare for use.
- Safety Check: Inspect the knife for any signs of damage. If damaged, do not use; contact customer service.

5. Operation

- Usage: Hold the knife by the handle, ensuring your grip is firm but comfortable. Use the proper cutting technique for your needs (e.g., slicing, chopping).
- Cutting Technique: For best results, apply even pressure and use a rocking motion for chopping tasks. Avoid using excessive force, as it may damage the blade or cause accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, immediately clean the knife with warm water and mild detergent. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Maintenance: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain its edge quality.
- Storage: Store in a dry place, avoiding contact with other metal objects to prevent dulling of the edge.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife feels dull, sharpen it using appropriate sharpening tools.
- Rust or Stains: Clean promptly after use. If rust forms, remove it with a fine abrasive cleaner or a soft cloth dipped in vinegar.
- Handling Issues: If the knife slips or feels uncomfortable, re-evaluate your cutting surface and technique.

8. Disposal

- Responsible Disposal: When disposing of the knife, follow local regulations for sharp objects. Wrap the blade securely in paper or cloth to prevent injury to those handling the waste.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 130mm. Enjoy your culinary experience with your new tool!

DE DEUTSCH

Produktmanual für MIYABI 5000 MCD Shotoh Klinge 130 mm (1002005)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer MIYABI 5000 MCD Shotoh Klinge. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist für anspruchsvolle Köche und Küchenliebhaber konzipiert. Die Klinge vereint traditionelle Handwerkskunst mit modernster Technologie und bietet außergewöhnliche Leistung, Haltbarkeit und ein elegantes Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Klinge ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Diese Klinge ist scharf und kann Verletzungen verursachen.

- Lagerung: Bewahren Sie die Klinge an einem sicheren Ort auf, fern von Kindern. Nutzen Sie eine Klingenschutzhülle oder einen Messerblock, um Unfälle zu vermeiden.

- Benutzung: Schneiden Sie nie auf einer harten Oberfläche. Verwenden Sie immer ein Schneidebrett. Halten Sie die Klinge beim Schneiden immer mit beiden Händen fest.

- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge sofort nach dem Gebrauch, um Rostbildung zu vermeiden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

- Reparatur: Versuchen Sie nicht, Beschädigungen selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundenservice.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Mizu honyaki, 63-lagiger Stahl

- Klingenlänge: 130 mm

- Klingenbreite: 34 mm

- Gewicht: 140 g

- Griffmaterial: Masurbirke

- Rockwell-Härte: 63 ± 1

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Sie über eine saubere und sichere Arbeitsfläche verfügen.

- Untersuchen Sie die Klinge auf sichtbare Schäden oder Mängel.

- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Klinge reinigen, indem Sie sie mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel abspülen und dann gründlich abtrocknen.

5. Betrieb

- Bevor Sie die Klinge verwenden, stellen Sie sicher, dass sie gut geschärft und sauber ist.

- Halten Sie die Klinge in einem leichten Winkel von 15-20 Grad gegenüber dem Schneidgut.

- Führen Sie gleichmäßige und kontrollierte Schnitte aus, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen oder aggressiven Reinigungsmitteln.

- Trocknen Sie die Klinge gründlich, um Rostbildung zu verhindern.

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

7. Fehlersuche

- Rost oder Ablagerungen: Reinigen Sie die Klinge ordnungsgemäß nach jedem Gebrauch und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

- Schlechter Schnitt: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie sie bei Bedarf.

- Schäden am Griff: Überprüfen Sie den Griff regelmäßig auf Risse oder andere Schäden. Bei festgestellten Schäden kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Klinge nicht im normalen Müll. Geben Sie sie in speziellen Abfallbehältern für scharfe Objekte.

- Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Müllentsorgungsbehörde nach Richtlinien zur Entsorgung von Küchengeräten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 130mm

1. Algemene Informatie

De Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade is een hoogwaardige koksmes met een lengte van 130 mm, speciaal ontworpen voor professioneel gebruik en culinair enthousiasme. Het mes is vervaardigd met de beste materialen en technologieën, wat zorgt voor een uitzonderlijke snijkwaliteit en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doel: snijden en hakken van voedsel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen en onbevoegde personen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd goed vastgehouden wordt met de hand op het handvat en de vingers op een veilige afstand van het lemmet.
- Gebruik een snijplank om schade aan de snijkant en aan oppervlakken te voorkomen.
- Reinig het mes met de hand en vermijd de vaatwasmachine om schade aan het lemmet te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Bij slijtage of schade, neem gepaste maatregelen zoals slijpen of vervangen.

3. Productspecificaties

- Merk: Miyabi
- Model: 5000 MCD
- Type: Shotoh Blade
- Lemmet lengte: 130 mm
- Lemmetmateriaal: Molybdeenstaal
- Handvatmateriaal: Pakka-hout

4. Installatie en Setup

- Verwijder het mes uit de verpakking met zorg.
- Zorg ervoor dat je een schone, stevige snijplank hebt voor gebruik.
- Voor privégebruik, zorg ervoor dat het mes niet in de directe nabijheid van kinderen is.
- Plaats het mes in een meshouder of een veilige opbergplaats na gebruik om letsel te voorkomen.

5. Bediening

- Om het mes te gebruiken, houd het stevig vast bij het handvat met een comfortabele grip.
- Gebruik een snijdende beweging om voedsel te snijden. Vermijd drukken om schade aan het mes te voorkomen.
- Het mes is veelzijdig en kan worden gebruikt voor het snijden van groenten, vlees en vis.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Veeg het mes droog met een zachte doek om roest te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Slijp het mes regelmatig met een geschikte mes slijper om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp.
Oplossing: Slijp het mes met een slijper of neem contact op met een professionele slijper.
- Probleem: Mes is beschadigd of heeft roestplekken.
Oplossing: Reinig het mes grondig en breng het naar een professional voor reparatie.

8. Afvoer

- Gooi het mes op een veilige manier weg.
- Het mes moet als gevaarlijk afval worden beschouwd; neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor de juiste afvoer.

9. Contact

Voor verdere vragen of informatie 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 Miyabi 5000 MCD Shotoh 130mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 5000 MCD Shotoh es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para chefs profesionales y entusiastas de la cocina. Este cuchillo de 130 mm es ideal para picar, rebanar y trabajar con ingredientes pequeños y delicados.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice el cuchillo únicamente para los fines previstos, es decir, cortar y picar alimentos.
- Cuidado: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Cuchilla Afilada: Maneje con precaución, ya que la cuchilla es extremadamente afilada.
- Superficie de Corte: Utilice siempre sobre superficies de corte adecuadas para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en un bloque para cuchillos o en una funda protectora.
- Limpieza: No introduzca el cuchillo en lavavajillas ni lo sumerja en agua por largos períodos.
- Inspección: Revise regularmente el cuchillo por daños o desgaste que puedan comprometer su seguridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Miyabi 5000 MCD Shotoh
- Longitud de la Cuchilla: 130 mm
- Material: Acero dura de alta calidad con núcleo de acero VG10
- Mango: Palisandro, diseñado ergonómicamente para un agarre cómodo
- Método de Fabricación: Forjado a mano en Japón, especialmente para asegurar durabilidad y afilado extremo.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el cuchillo de su empaque, asegurándose de no tocar la hoja afilada.
- Paso 2: Inspeccione el cuchillo en busca de daños visibles.
- Paso 3: Almacene el cuchillo en un bloque de cuchillos o en una funda adecuada para proteger la cuchilla.
- Paso 4: Familiarícese con el equilibrio y el peso del cuchillo antes de usarlo para la preparación de alimentos.

5. Operación

- Uso: Sujete el cuchillo firmemente por el mango y utilice un movimiento de corta o picado.
- Técnica: Mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar. Utilice una técnica de movimiento hacia adelante y hacia abajo para un corte eficiente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de usar, limpie el cuchillo con agua tibia y un jabón suave. Seque inmediatamente con un paño limpio.
- Mantenimiento: Afile el cuchillo con una piedra de afilar adecuada o un afilador manual diseñado para cuchillos de acero duro.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta adecuadamente.
Solución: Afile la cuchilla siguiendo las instrucciones del mantenimiento.
- Problema: El cuchillo tiene manchas en la hoja.
Solución: Limpie con un paño suave y jabón, y seque a fondo para evitar la corrosión.

8. Eliminación

No deseche el cuchillo en la basura común. En caso de desecho, envuélvalo adecuadamente para evitar lesiones y contrólole a través de un centro de reciclaje especializado.

9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau Miyabi 5000 MCD Shotoh 130mm

1. Informations Générales

Le couteau Miyabi 5000 MCD Shotoh de 130mm est un outil de cuisine de haute qualité conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Il est fabriqué à partir de matériaux de premier choix et offre une excellente performance de coupe grâce à son design ergonomique et sa construction robuste.

2. Informations de Sécurité

- Manipulation: Utilisez toujours le couteau avec précaution. Tenez le couteau par le manche et évitez de couper à proximité de votre corps.
- Stockage: Rangez le couteau dans un bloc à couteaux ou un étui pour éviter les blessures.
- Lavage: Ne pas mettre le couteau au lave-vaisselle. Lavez-le à la main immédiatement après utilisation pour préserver son tranchant.
- Enfants: Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Dommages: Inspectez le couteau avant utilisation. Si la lame est endommagée, ne l'utilisez pas.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: Miyabi 5000 MCD Shotoh
- Longueur de la lame: 130mm
- Matériau de la lame: acier Damassé
- Matériau du manche: Pakkawood
- Poids: 150g
- Origine: Fabriqué au Japon

4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérification: Vérifiez que le couteau ne présente pas de dommages visibles.
3. Stockage initial: Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou une protection de lame pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

- Utilisation: Utilisez le couteau pour couper, hacher, et émincer les aliments. Adoptez une technique de coupe appropriée pour maximiser l'efficacité et la sécurité.
- Tranchant: Aiguissez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux pour maintenir son efficacité.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Séchez immédiatement avec un chiffon propre.
- Affûtage: Affûtez le couteau régulièrement pour maintenir sa performance. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

7. Dépannage

- Problème de tranchant: Si le couteau ne coupe pas efficacement, aiguissez-le à nouveau.
- Rouille: Évitez le contact prolongé avec l'eau. En cas de rouille, utilisez une pâte à polir pour métal et suivez avec un nettoyage approprié.

8. Élimination

- Fin de vie: Lorsque le couteau atteint la fin de sa vie utile, éliminez-le de manière responsable. Consultez les recommandations locales pour le recyclage des équipements de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter à:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 130mm

1. Informazioni Generali

La lama Miyabi 5000 MCD Shotoh da 130 mm è un coltello da cucina di alta qualità, progettato per chef professionisti e appassionati di cucina. Realizzata con materiali di pregio, questa lama offre una perfetta combinazione di durezza, affilatura e bellezza estetica, ideale per garantire prestazioni eccellenti in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi culinari.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Maneggiare con cautela; la lama è estremamente affilata.
- Evitare l'uso di forza eccessiva per prevenire lesioni o danni.
- Lavare il coltello a mano e non in lavastoviglie per preservare la qualità della lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade
- Lunghezza lama: 130 mm
- Materiale lama: Acciaio Mizu-Hana
- Durezza Rockwell: 63 HRC
- Manico: Pakkawood
- Design: Tradizionale giapponese

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
3. Non sono necessari ulteriori strumenti o montaggi.

5. Funzionamento

- Prima di utilizzare il coltello, assicurarsi che sia pulito e asciutto.
- Utilizzare la lama per il taglio di verdure, carne e pesce.
- Effettuare movimenti fluidi e controllati durante il taglio per garantire la massima precisione e sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone per piatti.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire l'ossidazione.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Conservare il coltello in un supporto per coltelli o in una custodia protettiva.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affila correttamente, verificare se la lama è danneggiata o usurata.
- Per ripristinare l'affilatura, utilizzare una pietra per affilare o un affilatore di qualità.
- Se si riscontrano altre problematiche, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità alle normative locali.
- Non disperdere il coltello nell'ambiente.
- Considerare l'opzione di riciclare i materiali metallica e legnosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania