

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: 1002007

MIYABI | 5000 MCD - Chutoh - Blade: 160mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 MCD Chutoh Blade 160mm

1. General Information

The Miyabi 5000 MCD Chutoh Blade is a high-performance kitchen knife designed for precision cutting, slicing, and dicing. Constructed with a high-quality MCD steel core, this knife provides exceptional sharpness and durability.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep fingers and hands away from the blade when in use.
- Use the knife only for its intended purpose. Do not use it for cutting frozen or hard foods.
- Always cut on a stable surface to prevent slipping.
- Store the knife in a safe place, such as a knife block or magnetic strip, away from children's reach.
- Never attempt to catch a falling knife.
- Clean the knife immediately after use to avoid blade corrosion and maintain hygiene.

3. Product Specifications

- Blade Material: MCD Steel
- Blade Length: 160 mm
- Handle Material: Pakkawood
- Weight: 200 g
- Blade Hardness: 63 HRC
- Edge Angle: 9.5° on each side
- Country of Origin: Japan

4. Setup and Installation

- Unpack the knife carefully from the box and remove any protective packaging.
- Ensure the knife is clean before use. Rinse it under warm water and dry it with a soft cloth.
- If desired, install the knife in a designated knife block or magnetic strip for safe storage.
- Ensure the storage area is clean, dry, and away from moisture to prolong the knife's lifespan.

5. Operation

- Use a stable cutting board made from wood or plastic for best results.
- Hold the handle firmly and position the blade at a 45-degree angle for optimal cutting efficiency.
- For precision slicing, apply light pressure and let the sharp edge do the work.
- To reduce strain, use a rocking motion when chopping herbs or garlic.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife immediately after use with warm, soapy water. Do not place it in the dishwasher.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent moisture accumulation and corrosion.
- Regularly hone the blade with a whetstone or honing steel to maintain sharpness.
- Avoid using abrasive cleaning materials or harsh chemicals on the blade or handle.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, it may need sharpening or honing. Use a whetstone or honing steel to restore the edge.
- If the handle feels loose, check the assembly and ensure it is securely attached to the blade.
- For any visible damage or chips in the blade, consult a professional for repair or replacement options.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to avoid injury to others.
- Consult local regulations for disposal recommendations, as knives may be recycled or discarded differently depending on the area.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 MCD Chuto-Messer 160mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Miyabi 5000 MCD Chuto-Messers. Dieses hochwertige japanische Küchenmesser vereint traditionelles Handwerk mit modernster Technologie, um eine optimale Schneideleistung und Langlebigkeit zu gewährleisten. Das Messer ist ideal für anspruchsvolle Köche und Hobbyköche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer lediglich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, Ihre Finger von der Klinge fernzuhalten.
- Verwenden Sie immer ein geeignetes Schneidebrett.
- Reinigen Sie das Messer nur von Hand. Vermeiden Sie Geschirrspüler, da diese die Klinge beschädigen können.
- Lagern Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung die Klinge auf Schäden oder Abnutzung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Molybdän-Vanadium-Stahl
- Klingenlänge: 160mm
- Klingenhärte: 63 HRC
- Griffmaterial: Pakka-Holz
- Griffdesign: Ergonomisch für eine optimale Handhabung
- Gewicht: ca. 200g

4. Einrichtung und Installation

Das Miyabi 5000 MCD Chuto-Messer erfordert keine besondere Installation. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte zur optimalen Nutzung:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Schäden.
3. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, das Messer mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
4. Lagern Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer bei der Verwendung mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand das Lebensmittel.
- Verwenden Sie eine Hin- und Herbewegung für einen sauberen Schnitt; ein sanfter Druck genügt.
- Nach Gebrauch reinigen Sie das Messer gründlich unter fließendem Wasser und trocknen es sofort ab.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und milder Seife.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Reinigen gründlich ab.
- Um die Schärfe der Klinge zu erhalten, verwenden Sie regelmäßig einen Wetzstein oder einen speziellen Messerschärfer.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer ist stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstein oder Messerschärfer.
- Problem: Rostflecken auf der Klinge.
- Lösung: Reinigen Sie das Messer mit einer Mischung aus Wasser und Essig und trocknen Sie es sofort danach ab.
- Problem: Der Griff ist locker.
- Lösung: Kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt oder in einer Schutzhülle verstaut ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in unser Produkt.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 5000 MCD Chutoh Blade 160mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Miyabi 5000 MCD Chutoh Blade 160mm. Dit mes is vervaardigd volgens de hoogste normen en biedt ongeëvenaarde prestaties in de keuken. Het mes is ontworpen voor chefs die op zoek zijn naar precisie en kwaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn daarvoor bestemde doeleinden.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Snijd niet op harde oppervlakken zoals glas of steen, gebruik een snijplank van hout of kunststof.
- Vermijd het blootstellen van het mes aan vochtige of corrosieve omgevingen.
- Controleer regelmatig de scherpe rand en vermijd het gebruik van het mes als het bot is.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik en zorg ervoor dat het droog is voordat u het opbergt.

3. Productspecificaties

- Model: Miyabi 5000 MCD Chutoh Blade
- Lengte van het mes: 160 mm
- Materiaal: VG10 staal met 65 lagen voor optimale duurzaamheid en scherpste
- Gewicht: 150 g
- Handvatmateriaal: Pakka-hout
- Hardheid: 63 HRC op de Rockwell-schaal
- Onderhoud: Geschikt voor handwas, niet geschikt voor de vaatwasser.

4. Setup en Installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes intact is; let op eventuele beschadigingen.
3. Voor optimale werking, gebruik een snijplank van hout of kunststof.
4. Bewaar het mes in een messenblok of een beschermhoes om de snijkant te beschermen.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voordat u het gebruikt.
- Gebruik een comfortabele grip op het handvat voor betere controle.
- Snijd altijd weg van uw lichaam voor uw veiligheid.
- Vereis een behoorlijke snijtechniek om de levensduur van het mes te verlengen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes handmatig met warm water en milde zeep.
- Droog het mes onmiddellijk met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Voor behoud van de scherpste, slijp het mes regelmatig met een korrel slijper of gebruik een messenslijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: controleer op botheid en slijp indien nodig.
- Roestvlekken: maak het mes schoon met een milde zuurvrije afwasmiddel en droog goed af.
- Handvat los: neem contact op met onze klantenservice voor assistentie.

8. Afvoer

Voor het weggooien van het mes, zorg ervoor dat het veilig is verpakt om snijwonden te voorkomen. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor juiste afvalmethoden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Wij wensen u veel snijplezier met uw nieuwe Miyabi mes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 5000 MCD Chutoh 160mm (1002007)

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo Miyabi 5000 MCD Chutoh de 160 mm. Este cuchillo ha sido diseñado en Japón y fabricado utilizando técnicas tradicionales de afilado que garantizan un rendimiento superior en la cocina. Su diseño, materiales y construcción ofrecen una durabilidad y precisión excepcionales para los chefs tanto profesionales como amateurs.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado al manipular: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilice un soporte o bloque para cuchillos al almacenarlo.
- Superficie de corte: Utilice tablas de cortar adecuadas para evitar dañar la hoja. Nunca corte sobre superficies duras como piedra o vidrio.
- Afilado: Afile el cuchillo regularmente con herramientas adecuadas y siga las instrucciones del fabricante para garantizar la seguridad y el rendimiento óptimo.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o cuchillas magnéticas.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: Miyabi 5000 MCD Chutoh
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero Damasco, con núcleo de acero VG10
- Dureza de la hoja: 63 Rockwell
- Mango: Madera Pakka, ergonómico
- Diseño: Estilo japonés, ideal para cortes de precisión

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de la caja y elimine cualquier protector de la hoja.
2. Asegúrese de que el cuchillo esté seco antes de su uso.
3. Elija un área de trabajo con una superficie limpia y estable. Coloque una tabla de cortar adecuada sobre la superficie.

5. Operación

- Sujete el cuchillo por la empuñadura con una mano y el alimento con la otra.
- Realice cortes utilizando un movimiento suave y controlado, aplicando presión uniforme.
- Para cortes precisos, incline la hoja hacia el ángulo correcto según el tipo de corte deseado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua por largos periodos.
- Seque el cuchillo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile la hoja de acuerdo con las recomendaciones del fabricante para mantener el filo.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta correctamente: Revise el filo y afile si es necesario.
- Manchas en la hoja: Limpie con una esponja suave y evite dejarlo en contacto prolongado con alimentos ácidos.
- Desgaste del mango: Inspeccione y evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañarlo.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, observe las regulaciones locales para la eliminación de artículos afilados. Asegúrese de envolver la hoja con cuidado para evitar lesiones.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, contáctenos en:

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

Gracias por confiar en el cuchillo Miyabi 5000 MCD Chutoh. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Lame Chutoh Miyabi 5000 MCD 160mm

1. Informations Générales

La Lame Chutoh Miyabi 5000 MCD de 160 mm est un outil de cuisine haut de gamme, conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Fabriquée selon des normes d'excellence, cette lame allie tradition et technologie pour offrir une performance exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette lame est destinée uniquement à la coupe d'aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres buts.
- Tranchant : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez-la avec soin pour éviter les blessures.
- Stockage : Rangez la lame hors de portée des enfants et dans un support sécurisé pour éviter tout accident.
- Manipulation : Tenez toujours la poignée pendant l'utilisation et ne touchez pas la lame avec les doigts.
- Inspection : Vérifiez régulièrement la lame pour des signes d'endommagement. Ne pas utiliser si la lame est endommagée.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Miyabi 5000 MCD Chutoh
- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériau de la lame : Acier damassé
- Durabilité : Traitement de durcissement Cryodur pour une résistance accrue
- Poignée : Poignée en bois de pakka pour une ergonomie optimale
- Poids : Légère pour une utilisation prolongée sans fatigue

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la lame de son emballage avec soin. Assurez-vous qu'elle n'est pas endommagée.
2. Support : Utilisez un support approprié pour ranger la lame en toute sécurité.
3. Accessoires (si applicable) : Si la lame est livrée avec un protège-lame ou un support, installez-le selon les instructions fournies.

5. Fonctionnement

- Coupe : Tenez la poignée fermement et appliquez une pression douce et uniforme sur les aliments pour effectuer des coupes précises.
- Coups de base : Pour une efficacité maximale, utilisez la technique de coupe appropriée : coupes de chef, coupes en julienne, etc.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat : Rincez la lame à l'eau tiède immédiatement après usage. N'utilisez pas de lavant abrasif.
- Séchage : Essuyez la lame soigneusement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Aiguisage : Aiguissez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser de qualité pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement
 - Solution : Vérifiez si la lame est bien aiguisée. Aiguissez-la si nécessaire.
- Problème : Odeur ou goût altéré des aliments
 - Solution : Nettoyez immédiatement la lame après usage pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

8. Élimination

- Préparation : Avant de jeter la lame, couvrez le tranchant avec un matériau protecteur pour éviter les blessures.
- Recyclage : Disposez de la lame en respectant les réglementations locales sur les matériaux dangereux et recyclez-la si possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant la Lame Chutoh Miyabi 5000 MCD, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il coltello Miyabi 5000 MCD Chutoh con lama da 160 mm è un prodotto di alta qualità progettato per coloro che apprezzano la precisione e l'eleganza in cucina. Realizzato in Giappone con tecniche tradizionali, questo coltello offre eccellenti prestazioni e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai un coltello danneggiato o sbeccato.
- Non persistere su superfici dure; utilizzare solo su taglieri appropriati.
- Non tentare di affilare il coltello senza le competenze o gli strumenti adeguati.
- Indossare guanti protettivi se necessario per proteggere le mani.
- In caso di infortunio, seguire immediatamente le procedure di primo soccorso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 5000 MCD Chutoh
- Lunghezza Lama: 160 mm
- Materiale della Lama: Acciaio Mizuho (Steel)
- Rigidità: HRC 63
- Manico: Legno di Pakka
- Design: Tradizionale, in stile giapponese
- Utilizzo: Ideale per affettare carne, pesce e verdure

4. Installazione e Setup

Per un utilizzo sicuro ed efficace, seguire i seguenti passaggi:

- Rimuovere il coltello dall'imballaggio con attenzione.
- Controllare il coltello per eventuali danni.
- Posizionare il coltello su un tagliere di legno o plastica.
- Assicurarsi di avere una superficie di lavoro stabile.

5. Operazione

- Afferrate il coltello alla base del manico per un miglior controllo.
- Utilizzare tecniche di taglio sicure, evitando movimenti bruschi.
- Lavare il coltello dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Asciugare con un panno morbido per mantenerne il lucido.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello e non utilizzare la lavastoviglie per evitare danni.
- Affilare regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un'affilatrice adeguata.
- Conservare il coltello in un ceppo per coltelli o in una copertura di protezione.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il coltello non taglia bene.

Soluzione: Affilare il coltello, poiché potrebbe essersi smussato.

Problema: La lama presenta macchie.

Soluzione: Pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei coltelli. Non gettare nel riciclaggio normale. Utilizzare un contenitore sicuro per evitare infortuni.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania