

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: 1002009

MIYABI | 5000 MCD - Gyutoh - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 MCD Gyutoh Blade 200mm

1. General Information

The Miyabi 5000 MCD Gyutoh Blade is a premium kitchen knife designed for versatility and precision. Crafted in Japan, this knife is ideal for slicing, dicing, and chopping a variety of ingredients with ease. The blade features exceptional sharpness and durability, making it a valuable addition to any culinary collection.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is intended solely for food preparation. Do not use it for any other purpose.
- Sharp Edges: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts and injuries.
- Storage: Always store the knife in a knife block or protective sheath to prevent accidental cuts and damage to the blade.
- Cutting Surface: Use on a stable cutting board. Avoid cutting on hard surfaces like glass or stone to preserve the blade's edge.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Do not allow children to use the knife without adult supervision.
- Cleaning: Do not place in the dishwasher. Hand wash only to ensure longevity and safety.

3. Product Specifications

- Product Name: Miyabi 5000 MCD Gyutoh Blade
- Blade Length: 200mm
- Blade Material: Mizu santoku
- Handle Material: Pakkawood
- Weight: 250g
- Origin: Japan

4. Setup and Installation

1. Remove the knife from the packaging, taking care not to touch the blade edge.
2. Before usage, ensure to wash the knife with warm soapy water and dry it thoroughly.
3. Choose a suitable storage method such as a knife block, magnetic strip, or sheath to ensure safety and maintain the knife's integrity.

5. Operation

- Hold the knife firmly by gripping the handle, ensuring a comfortable and secure hold.
- For slicing, use a smooth, forward motion, letting the weight of the knife do the work.
- For chopping, keep the tip of the blade on the cutting board while moving the handle up and down in a rocking motion.
- Always cut away from your body to minimize the risk of injury.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, promptly wash the knife with warm water and mild dish soap.
- Rinse with clean water and dry immediately with a soft cloth to prevent rust and maintain the finish.
- Regularly sharpen the blade with a whetstone or professional sharpening service to retain its cutting edge.
- Do not expose to extreme temperatures or submerge in water for extended periods.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade feels dull, sharpen it using a whetstone or knife sharpener.
- Physical Damage: Inspect the blade regularly for chips or cracks. If damaged, contact customer support for repair or replacement options.
- Handle Issues: If the handle feels loose or damaged, cease use immediately and seek professional evaluation.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle, it should be disposed of responsibly. Wrap the blade in thick paper or cardboard to prevent injury during disposal and check local regulations for appropriate disposal methods.

9. Contact

For inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 MCD Gyutoh-Messer 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Miyabi 5000 MCD Gyutoh-Messers. Dieses hochwertige japanische Küchenmesser ist ideal für präzises Schneiden, Würfeln und Zerkleinern von Fleisch, Fisch und Gemüse. Mit seiner scharfen Klinge und ergonomischen Griffform erleben Sie ein außergewöhnliches Kocherlebnis.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Einsatzzweck verwenden. Dieses Messer ist scharf und sollte mit Vorsicht behandelt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einer sicheren, kindersicheren Umgebung auf. Verwenden Sie eine Messerschutzhülle oder einen Magnetstreifen zur Aufbewahrung.

- Benutzung: Verwenden Sie das Messer auf stabilen Schneidebrettern. Verletzungsgefahr besteht bei unsachgemäßer Handhabung.

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.

- Wartung: Halten Sie die Klinge scharf, um die Sicherheit bei der Benutzung zu erhöhen. Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Miyabi 5000 MCD Gyutoh-Messer

- Klingenlänge: 200 mm

- Klingenmaterial: MC63-Stahl mit 63-Lagen

- Griffmaterial: Pakkaholz

- Gewicht: 250 g

- Geeignet für: Fleisch, Fisch, Gemüse

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu berühren.

2. Vorbereitung: Reinigen Sie das Messer vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.

3. Lagerung: Lagern Sie das Messer in einer Messerschutzhülle oder auf einem Magnetstreifen, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und stützen Sie Ihre Finger auf die Klingenseite für zusätzlichen Halt.

- Verwenden Sie eine gleichmäßige Bewegung beim Schneiden, um präzise Ergebnisse zu erzielen.

- Üben Sie nicht zu viel Druck aus; die Schärfe des Messers ermöglicht sauberes Schneiden mit minimalem Aufwand.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung das Messer sofort mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abwaschen.

- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch. Vermeiden Sie die Spülmaschine.

- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab, um Rost zu vermeiden.

- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Schärfergerät.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist nicht scharf.

- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein oder einem Schärfergerät.

- Problem: Klinge rostet.

- Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Messer trocken und an einem trockenen Ort gelagert wird. Vermeiden Sie das Einweichen in Wasser.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Bitte lassen Sie die Klinge sicher in einer Hülle oder einer Box, um Verletzungen beim Umgang mit dem alten Messer zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder zur Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Email: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 5000 MCD Gyutoh Blade 200mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Miyabi 5000 MCD Gyutoh Blade 200mm. Deze hoogwaardige keukenmes is ontworpen voor precisie en duurzaamheid, perfect voor zowel professionele koks als thuis-koks die op zoek zijn naar topkwaliteit in hun keukenuitrusting.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Snijd altijd op een geschikte snijplank.
- Houd uw vingers uit de buurt van de snijrand om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen kracht bij het snijden om letsel te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en slijp het indien nodig.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 200 mm
- Materiaal van het lemmet: Molybdeen-vanadium staal
- Hardheid: 63 Rockwell
- Handgreep: Pakka-hout, watervast
- Gewicht: 250 g

4. Installatie en Opstelling

Dit mes vereist geen complexe installatie. Volg onderstaande stappen voor veilig gebruik:

- Plaats het mes op de snijplank met de snijkant naar beneden.
- Zorg ervoor dat u een stevige grip op de handgreep heeft.
- Begin met snijden door gelijkmatige druk uit te oefenen en let op de beweging van het mes.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik het mes voor het snijden van vlees, vis, groenten en fruit.
- Voor een optimale snijervaring, gebruik een snijtechniek die het lemmet tijdens het snijden in een vloeiende beweging houdt.
- Na gebruik, veeg het mes af met een vochtige doek om voedselresten te verwijderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes met handwarm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot.
Oplossing: Gebruik een slijpsteen of een messenslijper voor scherpte.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het goed drooggemaakt wordt na elke reiniging.

8. Afvalverwerking

- Dit product moet als huishoudelijk afval worden weggegooid.
- Zorg ervoor dat het mes veilig wordt verpakt om verwondingen te voorkomen bij het weggooien.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Bedankt voor uw aankoop!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 5000 MCD Gyutoh - 200mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 5000 MCD Gyutoh es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para chefs profesionales y aficionados. Con una hoja de 200 mm, este cuchillo es ideal para cortar, picar y triturar una variedad de ingredientes. La construcción superior y la atención al detalle en su diseño garantizan durabilidad y un rendimiento excepcional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para uso culinario. No lo use para cortar materiales no alimentarios.
- **Cuidado con la Hoja:** La hoja es extremadamente afilada. Maneje con precaución y nunca lo deje al alcance de los niños.
- **Uso de una Tabla de Cortar:** Siempre use el cuchillo sobre una superficie de corte adecuada para evitar dañar la hoja.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un soporte o funda para evitar cortes accidentales y daños a la hoja.
- **Limpieza:** No sumerja el cuchillo en agua durante períodos prolongados. Lave a mano con agua tibia y jabón suave, y seque inmediatamente.

3. Visión General y Especificaciones

- **Longitud de la Hoja:** 200 mm
- **Material de la Hoja:** Acero Molybdenum vanadio/SG2
- **Dureza de la Hoja:** 63 HRC
- **Mango:** Pakka, resistente al agua
- **Uso:** Multipropósito

4. Configuración e Instalación

El cuchillo Miyabi 5000 MCD Gyutoh no requiere instalación. Sin embargo, asegúrese de tener un lugar seguro para almacenarlo. Se recomienda establecer un área de trabajo en la cocina que incluya:

- Una superficie de corte estable.
- Accesorios adicionales como un afilador y un soporte para cuchillos.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

1. Coloque el ingrediente sobre una superficie de corte adecuada.
2. Sujete el cuchillo con firmeza, utilizando su mano dominante.
3. Aplique presión y utilice un movimiento de corte y arrastre para obtener barras o trozos homogéneos, dependiendo de la técnica de corte deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lávelo a mano con agua tibia y un detergente suave. Evite el lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- **Secado:** Seque inmediatamente con un paño limpio para evitar manchas o corrosión.
- **Afilado:** Afile regularmente con una piedra de afilar adecuada o un afilador de cuchillos para mantener su agudeza.

7. Solución de Problemas

- **Hoja Dañada:** Si observa daños en la hoja, evite usar el cuchillo. Consulte a un profesional para su reparación.
- **Hoja Desafilada:** Si el cuchillo no corta adecuadamente, afile la hoja siguiendo las instrucciones apropiadas.

8. Eliminación

Para desechar el cuchillo, contáctese con un servicio de reciclaje adecuado. No tire el cuchillo a la basura sin protección, ya que puede causar lesiones.

9. Contacto

Para más información y asistencia, contáctenos:

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

Gracias por elegir el cuchillo Miyabi 5000 MCD Gyutoh. Disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la lame Miyabi 5000 MCD Gyutoh 200mm

1. Informations générales

La lame Miyabi 5000 MCD Gyutoh est un outil de cuisine haut de gamme conçu pour une performance optimale dans la coupe et la préparation des aliments. Fabriquée au Japon, cette lame combine tradition artisanale et technologie moderne pour offrir une expérience culinaire exceptionnelle.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours la lame sur une surface stable et appropriée pour la coupe.
- Gardez la lame hors de portée des enfants.
- Ne tentez pas de couper des matériaux durs, tels que des os ou des congélés, qui pourraient endommager la lame.
- Ne jamais utiliser la lame pour des tâches non culinaires.
- Portez des gants de protection lors du travail avec la lame pour éviter les coupures.
- Assurez-vous d'utiliser la lame dans un environnement bien éclairé pour éviter les accidents.
- En cas de dommage ou d'usure de la lame, ne l'utilisez pas et contactez le support technique.

3. Présentation du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier Molybdène-Vanadium
- Dureté : 63 ± 1 HRC
- Type : Gyutoh
- Poids : 250 g
- Style de coupe : Multidirectionnel
- Manche : Bois de Pakka

4. Installation et configuration

1. Déballez la lame avec précaution et retirez tous les emballages.
2. Inspectez la lame pour vous assurer qu'elle n'a pas de dommages visibles.
3. Placez la lame sur un bloc de couteaux ou une surface de rangement appropriée pour éviter les accidents.
4. Entraînez-vous à la prise correcte du manche pour un meilleur contrôle lors de son utilisation.

5. Fonctionnement

- Pour une coupe efficace, maintenez la lame à un angle de 15 à 20 degrés par rapport à la surface de coupe.
- Utilisez des mouvements fluides et contrôlés, en exerçant une pression uniforme sur le couteau.
- Pour hacher des légumes, utilisez le bout de la lame pour un meilleur contrôle.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et un savon doux immédiatement après utilisation.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de lave-vaisselle pour nettoyer la lame, car cela peut endommager la finition.
- Séchez bien la lame après le lavage pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser de qualité pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

- La lame n'est pas assez tranchante : Affûtez la lame avec un aiguiser approprié.
- La lame rouille : Nettoyez et essuyez immédiatement la lame après usage. Utilisez de l'huile alimentaire pour protéger la lame si nécessaire.
- Découpe difficile : Assurez-vous d'utiliser la lame sur une surface adéquate et évitez de couper des matériaux inappropriés.

8. Élimination

- Ne jetez pas la lame avec les déchets ménagers.
- Apportez-la à un centre de recyclage approprié pour le métal ou suivez les réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 5000 MCD Gyutoh Blade 200mm

1. Informazioni Generali

La lama Miyabi 5000 MCD Gyutoh da 200 mm è concepita per offrire prestazioni eccezionali nella preparazione dei cibi. Questa lama è perfetta per affettare carni, pesce e verdure con precisione e facilità. Realizzata con materiali di alta qualità, garantisce durata e affidabilità nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso del Prodotto: Questo coltello è progettato esclusivamente per l'uso culinario. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti.

- Manipolazione: Maneggiare il coltello con cura. Non toccare la lama con le mani nude, in particolare quando è affilata.

- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare un ceppo per coltelli o una custodia protettiva.

- Affilatura: Affilare il coltello con attrezzature appropriate. Evitare di utilizzare metodi non raccomandati.

- Lava precedentemente: Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia pulita. Lavare a mano con acqua e sapone, evitando l'uso di lavastoviglie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 5000 MCD Gyutoh

- Lunghezza della Lama: 200 mm

- Materiale della Lama: Acciaio Mizu-Honyaki in acciaio giapponese

- Durezza: 63 HRC

- Manico: Manico in legno Pakka, ergonomico e antiscivolo

- Uso: Coltello da chef, adatto per tutte le tecniche di taglio

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione per l'uso della lama Miyabi 5000 MCD. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e pulita. Dopo aver rimosso il coltello dalla confezione, verificare che non ci siano difetti e che la lama sia ben affilata.

5. Operazione

- Affettatura: Utilizzare una tecnica di affettatura fluida. Posizionare l'alimento su un tagliere e affettare in direzione opposta alla lama.

- Resistenza: Non applicare una forza eccessiva. La lama affilata richiede un'accurata tecnica di taglio.

- Precauzioni: Utilizzare sempre un tagliere per proteggere sia la lama che il piano di lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Pulire la lama con acqua calda e sapone subito dopo l'uso, asciugandola con un panno morbido. Non utilizzare spugne abrasive.

- Affilatura: Affilare regolarmente la lama con una pietra per affilare o un affilatore a mano per mantenere l'efficacia del coltello.

7. Risoluzione dei Problemi

- Difficoltà di Affilatura: Se la lama non affila correttamente, provare con un'affilatura più fine. In caso di danni evidenti, contattare il servizio assistenza.

- Usura della Lama: Se la lama mostra segni di usura, considerare il servizio di affilatura professionale.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali per il rifiuto dei materiali pericolosi. Non gettare il coltello nel normale spazzatura. Rivolgersi a un centro di raccolta autorizzato per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o per assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com

- Telefono: 0800 7000 220

- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania