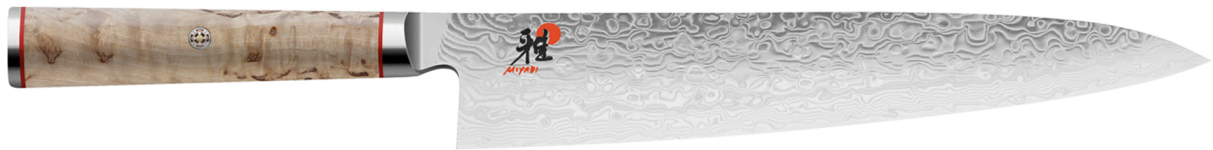


ggmgastro

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: 1002011

MIYABI | 5000 MCD - Gyutoh - Blade: 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 MCD Gyuto Blade 240mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Miyabi 5000 MCD Gyuto Blade 240mm. This high-quality chef's knife is designed to enhance your culinary experience, offering precision and performance for all your cutting needs. The blade is crafted using advanced materials and techniques that ensure durability and sharpness.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the knife on a stable cutting board. Keep your fingers clear of the blade while cutting to avoid accidents.
- **Handling:** Handle the knife with care. Ensure the blade is sharp before use; a dull knife can cause slips and accidents.
- **Storage:** Store the knife in a protective sheath or in a dedicated knife block to prevent accidental cuts.
- **Cleaning:** Wash the knife by hand with mild soap and water. Do not use abrasive cleaners or scrubbers.
- **Children:** Keep the knife out of reach of children. Always supervise children when they are in the kitchen.

3. Product Specifications

- **Blade Material:** Mizu Takumi steel
- **Blade Length:** 240 mm
- **Blade Hardness:** 63 HRC
- **Handle Material:** Micarta
- **Weight:** 200 g
- **Country of Origin:** Japan

4. Setup and Installation

- **Unboxing:** Carefully remove the knife from its packaging. Use caution to avoid cutting yourself on the blade.
- **Initial Inspection:** Inspect the blade for any damage or defects. If you find any, contact customer service.
- **Storage Setup:** Choose a storage solution that offers protection, such as a knife block or magnetic strip. Ensure it is securely mounted and away from edges.

5. Operation

- **Cutting Technique:** Hold the knife with a firm grip on the handle. For best results, use a rocking motion while slicing for meats and vegetables.
- **Food Preparation:** The Gyuto knife is versatile and can be used for chopping, slicing, and dicing. Ensure the blade is positioned correctly to enhance cutting efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After each use, clean the knife by hand with warm water and mild soap. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- **Sharpening:** Regularly sharpen your knife using a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal performance.
- **Storage:** Always store the knife in a safe place to prevent damage to the blade and accidents.

7. Troubleshooting

- **Blade Dullness:** If your knife feels dull, use a whetstone or honing rod for sharpening. If the blade is significantly damaged, consult a professional.
- **Handle Issues:** If the handle feels loose, check for any screws that may need tightening. If it's significantly damaged, consider contacting customer support for repair.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its lifecycle, dispose of it responsibly. Wrap the blade in material that prevents cuts and contact local waste management for guidance on the proper disposal of sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 MCD Gyuto-Messer 240 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Miyabi 5000 MCD Gyuto-Messers mit einer Klingenlänge von 240 mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um sowohl professionelle Köche als auch Hobbyköche bei der Zubereitung von Speisen zu unterstützen.

2. Sicherheitshinweise

- Schneidegefahr: Das Messer ist extrem scharf. Seien Sie beim Handhaben vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Schneiden Sie niemals in Richtung Ihrer Hand.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder in einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung durch Kinder: Halten Sie das Messer von Kindern fern. Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 18 Jahren geeignet.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nur von Hand und vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel. Das Messer ist spülmaschinenfest, aber um die Klinge und den Griff zu schützen, wird dies nicht empfohlen.
- Künste: Verwenden Sie das Messer nicht für gefrorene Lebensmittel oder Knochen, um Schäden an der Klinge zu verhindern.
- Informieren Sie sich über die geltenden Sicherheitsrichtlinien in Ihrem Land.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Miyabi
- Modell: 5000 MCD
- Klingenlänge: 240 mm
- Material der Klinge: 49-lagiger Edelstahl, Hochleistungsstahl
- Griffmaterial: Pakkawood
- Härte: 61 HRC
- Verwendung: Ideal zum Schneiden, Hacken und Würfeln von Fleisch, Fisch und Gemüse.

4. Einrichtung und Installation

Das Miyabi 5000 MCD Gyuto-Messer ist ein gebrauchsfertiges Produkt und benötigt keine spezielle Installation.

- Erste Verwendung: Entfernen Sie das Messer aus der Verpackung. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
- Scharfen: Schärfen Sie die Klinge vor der ersten Verwendung mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Messerschärfer.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer richtig; der Griff sollte sicher in Ihrer Hand liegen.
- Verwenden Sie eine stabile Schneidunterlage und schneiden Sie mit gleichmäßigen Bewegungen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um noch länger Freude daran zu haben.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach der Benutzung mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm, um die Klinge und den Griff zu reinigen.
- Trocknen Sie das Messer umgehend, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Leistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht richtig.
Lösung: Möglicherweise müssen Sie die Klinge nachschärfen.
- Problem: Ungewollte Abnutzung am Griff.
Lösung: Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort und schützen Sie es vor extremen Temperaturen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt verantwortungsbewusst. Halten Sie sich an die örtlichen Gesetze zur Abfallentsorgung. Werfen Sie das Messer niemals in den normalen Müll. Geben Sie es an eine geeignete Sammelstelle für gefährliche Abfälle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Miyabi 5000 MCD Gyuto Mes 240mm

1. Algemene Informatie

Het Miyabi 5000 MCD Gyuto mes is een veelzijdig keukenmes ontwikkeld voor zowel professionele koks als kookliefhebbers. Met een lemmetlengte van 240 mm is dit mes ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van vlees, vis en groenten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank van geschikte kwaliteit.
- Controleer regelmatig de scherpte van het mes voordat u het gebruikt. Behandel het mes met zorg om ongelukjes en verwondingen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken, zoals glas of steen, om beschadiging van het lemmet te voorkomen.
- Bewaar het mes veilig in een messenset of met een lemmetbeschermer wanneer het niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Model: Miyabi 5000 MCD Gyuto Mes
- Lemmetlengte: 240 mm
- Lemmetmateriaal: Molybdeenstaal
- Handgreep: Japanse D-vormige handgreep van Pakkawood
- Hardheid: 63 HRC
- Gewicht: 210 g

4. Installatie en Setup

- Zorg ervoor dat u een geschikte en veilige snijplank heeft voordat u het mes gebruikt.
- Bij ontvangst van het mes, controleer de verpakking op eventuele schade en zorg ervoor dat het mes intact is.
- Indien nodig, verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking en verwijder eventuele beschermingen van het lemmet.
- Maak het mes gebruiksklaar door het te desinfecteren met een schone, vochtige doek.
- Plaats het mes op een veilige plek in de keuken waar het gemakkelijk toegankelijk is maar niet in de weg ligt.

5. Bediening

- Grip het mes stevig vast bij de handgreep en gebruik een gecontroleerde snijbeweging.
- Gebruik het mes voor verschillende snijtechnieken, zoals hakken, snijden en julienne.
- Zorg ervoor dat je de snijtechniek aanpast afhankelijk van het soort voedsel dat je snijdt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een milde afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van een afwasmachine, omdat de hoge temperaturen en agressieve detergerenten de kwaliteit van het mes kunnen aantasten.
- Droog het mes zorgvuldig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Het mes kan regelmatig worden geslepen met een wetsteen voor optimale prestaties. Volg de aanbevolen slijptechnieken voor het mes.

7. Problemen Oplossen

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Gebruik een wetsteen om de scherpte te herstellen.
- Roest op het lemmet: Droog het mes goed na gebruik en bewaar het in een droge omgeving. Gebruik een honingdoek om roestvlekken te verwijderen.
- Handgreep los: Controleer de handgreep en zorg ervoor dat deze goed vastzit. Neem contact op met de klantenservice voor verdere assistentie.

8. Afvoer

- Dit mes is ontworpen om jarenlang mee te gaan. Wanneer het mes zijn levensduur heeft bereikt, voltooi de afvoer door de scherpe kanten te bedekken en het mes in de huishoudelijke afvalbak te plaatsen.
- Neem contact op met lokale richtlijnen voor het recyclen van metaal indien van toepassing.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO: CUCHILLO DE CHEF MIYABI 5000 MCD - BLADE 240MM

1. Información General

El cuchillo de chef Miyabi 5000 MCD es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñado para brindar precisión y rendimiento en la cocina. El mango, ergonómico y fabricado en madera Micarta, asegura un agarre cómodo, mientras que la hoja, de acero, garantiza durabilidad y afilado excepcional.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre la superficie de corte adecuada para evitar lesiones.
- No use el cuchillo para fines no destinados, como abrir latas o cortar materiales duros.
- No sumerja el cuchillo en agua durante períodos prolongados ni lo lave en lavavajillas.
- Siempre use una tabla de cortar al usar el cuchillo para evitar daños.
- Revise la hoja en busca de daños antes de cada uso. Si está dañada, no la use.
- Corte en una dirección alejada de su cuerpo para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Miyabi
- Modelo: 5000 MCD
- Longitud de la hoja: 240 mm
- Material de la hoja: Acero Mizu Honyaki
- Dureza: 63 HRC
- Mango: Micarta con diseño ergonómico
- Uso: Ideal para el corte de carnes, verduras y mantenimiento de técnica de corte profesional.

4. Instalación y Configuración

Para instalar y configurar correctamente el cuchillo:

- Desempaquete el cuchillo cuidadosamente de su caja, evitando cualquier exposición a superficies duras.
- Limpie la hoja con un paño suave y seco.
- Asegúrese de tener una tabla de cortar adecuada y estable.
- Coloque el cuchillo en un soporte para cuchillos que garantice la seguridad del mismo y proteja la hoja de daños.

5. Operación

- Sujete el cuchillo con una mano en el mango, utilizando la otra para manejar los alimentos.
- Comience a cortar los alimentos usando movimientos suaves y controlados.
- Evite forzar el cuchillo; deje que la hoja realice el corte.
- Limpie la hoja después de cada uso para asegurar su durabilidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente con un paño suave.
- Afile regularmente la hoja para mantener su agudeza y rendimiento.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Revise la afiladura y afile si es necesario.
- Se siente inestable al usar el cuchillo: Asegúrese de que la superficie de corte esté estable.
- Desgaste o daño en la hoja: Detenga el uso del cuchillo y contacte a servicio técnico.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de manera responsable. Si el cuchillo ha llegado al final de su vida útil, consulte las normativas locales sobre la eliminación de cuchillos y objetos afilados para prevenir lesiones.

9. Contacto

Para consultas adicionales, no dude en contactarnos:

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

Asegúrese de seguir las instrucciones para maximizar la vida útil y el rendimiento del cuchillo Miyabi 5000 MCD.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Couteau Miyabi 5000 MCD Gyutoh 240mm

1. Informations générales

Le couteau Miyabi 5000 MCD Gyutoh 240mm est un outil de cuisine de haute qualité conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Sa fabrication expérimentée allie tradition et technologie moderne pour fournir une performance optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte: Utilisez le couteau uniquement pour les tâches pour lesquelles il est conçu.
- Couteau tranchant: Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les coupures. Ne laissez pas le couteau à la portée des enfants.
- Stockage: Rangez le couteau dans un bloc à couteaux ou une housse pour éviter les accidents.
- Surface de travail: Utilisez toujours une planche à découper en bois ou en plastique pour éviter l'usure de la lame.
- Lame: Vérifiez régulièrement l'état de la lame. En cas de dommages, ne tentez pas de réparer la lame vous-même.

3. Présentation du produit et spécifications

- Type de produit: Couteau de chef
- Longueur de la lame: 240mm
- Matériau de la lame: Acier en poudre Mizu
- Matériau du manche: Pakkawood
- Poids: 230g
- Design: Damas de 49 couches
- Utilisation recommandée: Légumes, viandes, poissons

4. Installation et mise en place

1. Déballage: Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Inspection: Vérifiez la lame pour toute anomalie ou dommage.
3. Stockage: Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un tiroir avec un protège-lame.
4. Préparation: Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation, puis séchez-la soigneusement.

5. Fonctionnement

- Tenir le couteau par le manche, en maintenant une prise ferme.
- Utilisez des mouvements de va-et-vient fluides pour trancher, hacher ou couper.
- Ne pas utiliser une pression excessive pour éviter d'endommager la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez à la main avec de l'eau savonneuse et une éponge douce. Ne pas passer au lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement après utilisation pour éviter la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un fusil pour maintenir le tranchant.

7. Dépannage

- Lame émoussée: Aiguiser la lame selon les instructions fournies.
- Corrosion: Nettoyer immédiatement le couteau si de l'eau ou des aliments restent sur la lame.
- Manche lâche: Si le manche semble se desserrer, contactez le service clientèle.

8. Élimination

- En fin de vie, le couteau doit être éliminé de manière responsable. Contactez les services locaux de gestion des déchets pour des instructions sur l'élimination appropriée des couteaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 5000 MCD Gyutoh Blade 240mm

1. Informazioni Generali

Il coltello Miyabi 5000 MCD Gyutoh Blade da 240mm è un'eccezionale aggiunta alla tua cucina, progettato per chef professionisti e appassionati di cucina. Realizzato con acciaio di alta qualità, questo coltello è ideale per affettare, tritare e preparare ingredienti con precisione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare tagli accidentali.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Non lavare in lavastoviglie; il lavaggio a mano è raccomandato.
- Conservare il coltello in un blocco per coltelli o con una protezione per la lama quando non in uso.
- Verificare regolarmente la lama per eventuali danni o usura.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

Il coltello Miyabi 5000 MCD Gyutoh è caratterizzato da:

- Lunghezza della lama: 240 mm
- Materiale della lama: acciaio Mizu Honyaki
- Tipo di affilatura: edge è affilato con una tecnologia tradizionale giapponese
- Manico: in legno di Pakka, ergonomico e resistente
- Peso: leggero, per un uso prolungato senza affaticamento
- Utilizzo: ideale per carne, pesce e verdure.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare il coltello per eventuali difetti; in caso di problemi, contattare il servizio clienti.
3. Pulire la lama con un panno umido per rimuovere eventuali residui di produzione.
4. Sistemare il coltello nel proprio blocco o supporto per coltelli per garantire sicurezza e facilità di accesso.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una presa sicura sulla maniglia.
- Utilizzare un tagliere di legno o plastica morbida per evitare di danneggiare la lama.
- Utilizzare il coltello per affettare, tritare o sminuzzare ingredienti secondo necessità.
- Non forzare la lama attraverso materiali troppo duri; utilizzare strumenti adeguati per tali compiti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone neutro subito dopo l'uso.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie o ruggine.
- Accertarsi che la lama sia sempre affilata; affilare con una pietra per affilare giapponese o un affilatore adeguato.
- Controllare periodicamente il manico e la lama per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, affilare con un'adeguata pietra per affilare.
- Se il manico diventa allentato, contattare il servizio assistenza; non tentare di ripararlo da soli.
- In caso di scheggiature o danni alla lama, consultare un professionista per la riparazione.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nei rifiuti domestici.
- Rivolgersi ai servizi locali di smaltimento per la corretta procedura di smaltimento degli oggetti taglienti o appuntiti.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania