

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: 1002013

MIYABI | 5000 MCD - Santoku knife - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Miyabi 5000 MCD Santoku Knife (Blade 180mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Miyabi 5000 MCD Santoku Knife. This high-quality kitchen knife is designed for precision cutting, chopping, and slicing. Made in Japan, the Miyabi knife embodies the art of traditional Japanese craftsmanship, providing both aesthetics and functionality in the kitchen.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board.
- Keep out of the reach of children when not in use.
- Use the knife for its intended purpose only; do not attempt to cut through bones or frozen foods.
- Ensure your hands are dry when handling the knife to prevent slipping.
- Always cut away from your body to avoid injury.
- Regularly inspect the blade for any signs of damage or dullness; do not use a damaged knife.
- Store the knife safely in a designated sheath or block to prevent accidental cuts.
- Avoid placing the knife in a dishwasher as it may cause damage to the blade and handle.

3. Product Specifications

- Blade Material: Mizu Honyaki Steel
- Blade Length: 180 mm
- Rockwell Hardness: 63 HRC
- Handle Material: Micarta
- Weight: 160 g

4. Setup and Installation

The Miyabi 5000 MCD Santoku Knife requires no assembly. However, follow these steps for proper setup:

1. Unpack the knife carefully from its packaging.
2. Inspect the knife for any signs of damage, ensuring the blade is secure in the handle.
3. If using for the first time, wash the knife with warm soapy water and dry it completely with a soft cloth.
4. Store the knife in a dry area, ideally in a knife block or magnetic strip for safety.

5. Operation

- To use the Santoku knife, hold the handle firmly with a comfortable grip.
- Position the food item on a stable cutting board.
- Use a rocking motion when cutting vegetables or slicing meat to achieve even cuts.
- For delicate herbs, use a pinch grip and chop with careful motions to prevent bruising.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the knife under warm running water with mild soap.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers that may scratch the blade.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth immediately after washing.
- Regular honing of the blade is recommended using a ceramic honing rod to maintain sharpness.
- For deep cleaning, use a damp cloth to wipe the handle and blade without submerging the knife.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, sharpen it using a whetstone or professional sharpening service.
- If the handle appears loose, contact customer service for assistance.
- For any signs of rust or corrosion, gently clean the affected area with a soft cloth and apply food-safe mineral oil to protect the metal.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is safely wrapped to prevent injury. Check local regulations for disposal of metal products. Consider recycling options or donation to local culinary schools or organizations.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Miyabi 5000 MCD Santoku Knife. Enjoy precision cutting in your kitchen!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 MCD Santoku-Messer 180mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Miyabi 5000 MCD Santoku-Messer entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenmesser kombiniert traditionelles Handwerk mit modernen Fertigungstechniken, um Ihnen ein unvergleichliches Schneiderlebnis zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Bei der Verwendung des Messers immer darauf achten, dass die Klinge scharf ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer niemals für andere Zwecke als das Schneiden von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche stabil ist und das Schneidbrett sicher positioniert ist.
- Bei Verletzungen sofort Erste Hilfe leisten und, wenn nötig, einen Arzt aufsuchen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 180 mm
- Klingenmaterial: Mizuho-Stahl
- Griffmaterial: Pakkaholz
- Gesamtgewicht: 150 g
- Verwendung: Allgemeines Schneiden, Würfeln und Zerkleinern von Lebensmitteln

4. Aufbau und Installation

Das Miyabi 5000 MCD Santoku-Messer wird komplett montiert geliefert. Eine spezielle Installation ist nicht erforderlich. Bitte lassen Sie das Messer auf einem geeigneten Schneidbrett lagern, um die Klinge zu schonen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel zu.
- Verwenden Sie langsame, kontrollierte Bewegungen, um präzise Schnitte zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und milder Seife.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch von Hand ab.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wasserstein oder einem Schärfgerät, um die Leistungsfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie das Messer gemäß den Anweisungen in Abschnitt 6.
- Klinge hat Flecken: Reinigen Sie das Messer gründlich und trocknen Sie es sofort ab.
- Schlechte Handhabung: Achten Sie darauf, das Messer sicher und mit der richtigen Technik zu benutzen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr verwendbare Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von scharfen Gegenständen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf des Miyabi 5000 MCD Santoku-Messers. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Miyabi 5000 MCD Santoku Mes - 180mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van het Miyabi 5000 MCD Santoku Mes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor zowel professionele koks als thuiskoks die op zoek zijn naar uitstekende prestaties en duurzaamheid. De 180 mm messenlengte maakt het ideaal voor het snijden, hakken en versnipperen van diverse ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het snijden en zorg ervoor dat je hand niet in de buurt van het mesblad is.
- Zorg ervoor dat het mes op een veilige plaats wordt opgeborgen.
- Gebruik een snijplank om schade aan het mes en de werkoppervlakken te voorkomen.
- Snijd altijd in de richting weg van je lichaam.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage, vervang het indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 180 mm lengte van het mesblad
- Materiaal mesblad: Molybdeenstaal
- Hanteerbaarheid: Ergonomisch ontwerp voor een goede grip
- Gewicht: 200 gram
- Hardheid: 63 HRC
- Toepassingen: Snijden, hakken en verkrijgbaar in de keuken

4. Opstelling en Installatie

Er is geen uitgebreide installatie nodig voor het Miyabi Santoku mes. Zorg ervoor dat je het mes op een veilige en droge plek opbergt en dat het in goede conditie is voordat je het gebruikt. Volg deze stappen voor een veilig gebruik:

1. Haal het mes uit de verpakking.
2. Controleer of het mes scherp is en in goede staat.
3. Plaats een snijplank op een vlakke ondergrond.
4. Houd het mes met beide handen vast voor maximale controle.

5. Bediening

- Snijden: Gebruik een stevige grip op het handvat en snijd met een gelijkmatige druk.
- Hakken: Maak gebruik van een schommelende beweging voor efficiënt hakken.
- Schoonmaken: Spoel het mes na gebruik af met warm water en gebruik een zachte doek om het droog te maken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes onmiddellijk na gebruik met de hand af om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog het mes grondig af, vooral rond de snede en handgreep.
- Bewaar het mes in een meshouder of op een veilige plaats om schade aan het lemmet te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer de scherpheid van het mes. Slijpen kan nodig zijn.
- Er is roestvorming op het mes: Reinig en droog het mes zoals beschreven in de schoonmaaksectie. Gebruik indien nodig speciale roestverwijderaars.
- Het handvat voelt los aan: Controleer op beschadigingen. Neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Wanneer het mes zijn levensduur heeft bereikt en niet meer te repareren is, zorg er dan voor dat je het op een verantwoorde manier weggooit. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor advies over het weggooien van messen.

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 Santoku Miyabi 5000 MCD 180mm

1. Información General

El cuchillo Santoku Miyabi 5000 MCD, con una hoja de 180 mm, es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para picar, cortar y rebanar con precisión. Fabricado en Japón, este cuchillo combina la tradición artesanal con la tecnología moderna, ofreciendo un equilibrio y una durabilidad excepcionales.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está destinado únicamente para el uso en la cocina. No utilizar para otros fines.
- Cuidado al Usar: Mantenga el cuchillo alejado de los niños. Siempre utilice este cuchillo en una superficie de corte adecuada.
- Corte Seguro: Corte alejándose de su cuerpo y nunca coloque los dedos sobre la línea de corte.
- Mantenimiento de la Hoja: Mantenga la hoja afilada. Un cuchillo desafilado puede causar cortes accidentales.
- Limpieza: Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón. No utilice lavavajillas ni lo deje en remojo.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o una funda, para evitar lesiones y daños a la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la Hoja: 180 mm
- Material de la Hoja: Acero VG10, endurecido
- Diseño de la Hoja: Doble bisel
- Mango: Mango de madera de Pakka, ergonómico
- Peso: 220 g

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo Santoku Miyabi 5000 MCD. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia. Si utiliza un bloque de cuchillos, instálelo en un lugar accesible y estable.

5. Operación

Al usar el cuchillo, siga estos pasos:

- Sujete el cuchillo por el mango con una mano, asegurando un agarre firme.
- Posicione el alimento en una superficie de corte plana.
- Utilice un movimiento de vaivén y una ligera presión para cortar los alimentos de manera uniforme.
- Al terminar, asegúrese de limpiar el área y el cuchillo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso. Enjuague bien y seque con un paño suave.
- No utilice estropajos abrasivos ni limpiadores químicos fuertes.
- Afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si la hoja presenta signos de daño, como astillas o deformidades, deje de usarlo y contáctenos.
- Dificultad para Cortar: Si el cuchillo no corta adecuadamente, es posible que necesite afilarse.
- Incomodidad en el Mango: Si experimenta incomodidad, asegúrese de que el mango esté limpio y seco.

8. Eliminación

El cuchillo Santoku Miyabi 5000 MCD es un producto de acero y madera. Cuando ya no lo necesite, elimine el cuchillo de manera responsable. Consulte las normativas locales para el reciclaje de metales y madera.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau Santoku Miyabi 5000 MCD, Lame 180mm

1. Informations Générales

Le couteau Santoku Miyabi 5000 MCD de 180mm est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine passionnés. Fabriqué au Japon avec un savoir-faire exceptionnel, ce couteau allie tradition et innovation pour offrir une précision et une performance inégalées.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ce couteau est destiné à la coupe, à la découpe et à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres types d'applications.
- Attention : La lame est extrêmement tranchante. Veillez à toujours manipuler avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage : Conservez le couteau dans un support approprié ou une housse de protection pour éviter tout contact avec d'autres objets tranchants.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Lavage : Ne pas placer le couteau dans un lave-vaisselle. Nettoyez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis séchez immédiatement.
- Inspection : Vérifiez régulièrement la lame pour des signes d'usure ou de dommages et évitez son utilisation si elle est endommagée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau Santoku Miyabi 5000 MCD
- Longueur de la lame : 180 mm
- Acier : Acier VG10 avec 32 couches d'acier inoxydable
- Poignée : Poignée D en merisier
- Poids : 196 g
- Durabilité : Résistant à la corrosion et facile à affûter

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez délicatement le couteau de son emballage. Ne tirez pas sur la lame, utilisez la base de la poignée.
2. Stockage : Placez le couteau dans un support à couteaux, une housse de protection ou un tiroir à l'abri de l'humidité.
3. Préparation à l'utilisation : Avant la première utilisation, lavez le couteau à la main et séchez-le soigneusement.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau pour couper, trancher ou hacher des ingrédients. Tenez le couteau par la poignée en exerçant une pression douce tout en effectuant des mouvements de coupe. La conception de la lame permet une découpe précise et contrôlée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez à la main immédiatement après utilisation. Utilisez un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la lame.
- Affûtage : Affûtez régulièrement la lame à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser de qualité pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

- Usure de la lame : Si la lame ne coupe plus efficacement, il est peut-être temps de l'affûter.
- Dommages : En cas d'éclats ou de fissures sur la lame, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des déchets dangereux. Pensez à la réutilisation ou au recyclage lorsque cela est possible.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :
- E-mail : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Coltello Santoku Miyabi 5000 MCD

1. Informazioni Generali

Il Coltello Santoku Miyabi 5000 MCD è uno strumento da cucina di alta qualità, progettato per tagliare, affettare e tritare con precisione. La lama è in acciaio inossidabile, forgiata con tecnologie avanzate, per garantire durata e affilatura ottimale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come vetro o piastrelle.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli.
- Non lavare in lavastoviglie; lavare a mano e asciugare immediatamente.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, in un portacoltelli o con una protezione sulla lama per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello Santoku Miyabi 5000 MCD
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile Mizu Honyaki
- Durezza: 63 HRC
- Manico: legno a forma di D, resistente all'umidità
- Spessore della lama: 2.4 mm

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello Santoku non richiede montaggio. Una volta ricevuto, rimuovere con attenzione il coltello dalla confezione, prestando attenzione alla lama affilata. Conservare il coltello in un portacoltelli o in un luogo sicuro. Non è necessario alcun assemblaggio.

5. Operazione

Utilizzare il coltello per un'ampia varietà di compiti da cucina, inclusi:

- Affettare verdure e carne
- Tritare erbe
- Preparare salse e insalate

Affilare la lama regolarmente per garantire prestazioni ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, sciacquare il coltello con acqua calda e detergente delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Affilare la lama con un affilatore specifico per coltelli Miyabi per mantenere l'affilatura.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Lama non affilata.

Soluzione: Utilizzare un affilatore per coltelli Miyabi per ripristinare l'affilatura.

Problema: Ruggine sulla lama.

Soluzione: Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso e asciugarlo.

8. Smaltimento

Riciclare il coltello seguendo le normative locali per il riciclaggio. Non gettare il coltello nei rifiuti non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania