

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: 1002015

MIYABI | 5000 MCD - Nakiri - Blade: 178mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 MCD Nakiri Blade 178mm

1. General Information

The Miyabi 5000 MCD Nakiri Blade (Model: 1002015) is designed for precision cutting, especially suitable for vegetables. Crafted with a focus on functionality and aesthetics, this blade is a perfect tool for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Use a cutting board to prevent injuries and maintain blade sharpness.
- Keep the blade out of reach of children. Store it securely when not in use.
- Ensure your hands are dry when handling the knife to prevent slipping.
- Do not attempt to catch the knife if it falls.
- Use the knife for intended purposes only, such as slicing vegetables; avoid using for hard materials that could damage the blade.
- Regularly inspect the blade for any signs of damage or wear. Discontinue use if the knife is damaged.

3. Product Specifications

- Model: 1002015
- Blade Length: 178 mm
- Blade Material: Mizuho Steel
- Hardness: 63 HRC
- Handle Material: Micarta
- Weight: 180 g
- Made in Japan

4. Setup and Installation

No assembly is required for the Miyabi 5000 MCD Nakiri Blade. Upon receiving your knife, handle it with clean, dry hands and check that the blade and handle are intact.

To ensure optimal use:

- Wash the knife with warm, soapy water before the first use.
- Dry thoroughly to prevent rusting.

5. Operation

- To use the Nakiri blade, grip the handle firmly while ensuring the blade's edge faces away from you.
- Employ a rocking motion when cutting to achieve uniform thickness and minimize pressure on the blade.
- For best results, cut with the blade's entire length and maintain consistent contact with the cutting surface.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife in warm, soapy water using a soft sponge.
- Do not place the knife in the dishwasher, as this may dull the blade and damage the handle.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent rusting.
- Regularly hone the blade with a honing rod to maintain sharpness.
- Occasionally, sharpen with a whetstone for optimal performance.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull: Hone or sharpen the knife using appropriate tools.
- If there is excessive rusting: Ensure the knife is dried thoroughly after washing and stored in a cool, dry place.
- For any other issues, discontinue use and contact customer support for assistance.

8. Disposal

When disposing of the knife, wrap it securely to prevent injury. Follow local regulations for the disposal of sharp objects. If the knife is beyond repair, consider recycling the materials where possible.

9. Contact

For inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Miyabi 5000 MCD Nakiri-Messer 178mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Miyabi 5000 MCD Nakiri-Messers. Dieses hochwertige japanische Küchenmesser wurde für Präzision und Funktionalität entwickelt und ist eine ideale Ergänzung für jede Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden. Nicht zum Schneiden von harten Materialien wie Knochen oder gefrorenen Lebensmitteln.
- Schneideschutz: Verwenden Sie immer einen geeigneten Untergrund beim Schneiden, um Beschädigungen an der Klinge und der Arbeitsfläche zu vermeiden.
- Schutz der Klinge: Halten Sie die Klinge von Kindern fern. Verwenden Sie bei Nichtgebrauch eine geeignete Messtschutzabdeckung.
- Schneidtechnik: Achten Sie darauf, Ihre Hände und Finger beim Schneiden von der Klinge fernzuhalten.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch; vermeiden Sie die Verwendung in der Geschirrspülmaschine, um Beschädigungen der Klinge zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Miyabi 5000 MCD Nakiri-Messer
- Klingenlänge: 178 mm
- Klingenmaterial: 63-lagiger Damaststahl
- Härtegrad (HRC): 63
- Griff: Pakkawood, ergonomisch gestaltet
- Gewicht: 240 g
- Anwendung: Ideal zum Schneiden von Gemüse, Kräutern und Früchten.

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Sicherheitsvorkehrungen: Stellen Sie sicher, dass Sie beim Auspacken Handschuhe tragen oder das Messer am Griff fassen, um Verletzungen zu vermeiden.
3. Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einem Messerset oder mit einem Schneideschutz, um Klingenbeschädigungen und Schnittverletzungen zu vermeiden.

5. Gebrauch

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge mit der anderen Hand am Ende des Lebensmittels entlang.
- Für präzisere Schnitte verwenden Sie die spezielle Buchschnitttechnik, indem Sie das Gemüse gleichmäßig in Bewegung bringen.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um den besten Schnitt zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches Tuch oder einen Schwamm; vermeiden Sie raue Oberflächen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rost und Flecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem passenden Schleifgerät.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Schleifstein, um die Schärfe wiederherzustellen.
- Problem: Klinge hat Roststellen.
 - Lösung: Reinigen und trocknen Sie die Klinge gründlich. Verwenden Sie gegebenenfalls ein leichtes Öl zur Pflege.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer umweltgerecht. Recyclebare Materialien wie der Pakkawood-Griff sollten entsprechend den örtlichen Vorschriften entsorgt werden. Sorgen Sie auch dafür, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Miyabi 5000 MCD Nakiri-Messer entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 5000 MCD Nakiri Blade 178mm

1. Algemene Informatie

De Miyabi 5000 MCD Nakiri Blade is een hoogwaardig Japanse keukenmes, ontworpen voor het snijden van groenten en het bereiden van diverse gerechten. Dit mes is vervaardigd met traditionele technieken en moderne technologie om een uitzonderlijke kwaliteit en duurzaamheid te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Gebruik een snijplank van een geschikt materiaal om schade aan het lemmet en de snijplank te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of een beschermhoes, wanneer het niet in gebruik is.
- Reinig het mes met de hand en vermijd gebruik van de afwasmachine om schade te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: Miyabi 5000 MCD Nakiri Blade
- Lengte lemmet: 178 mm
- Materiaal lemmet: VG10-staal
- Houtsoort handvat: Pakka-hout
- Gewicht: 200 gram
- Kleur: Zwart met rode accenten
- Hardheid: 63 ± 1 HRC (Rockwell)

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat je een geschikte snijplank hebt.
2. Plaats het mes in een messenblok of gebruik een beschermhoes om het lemmet te beschermen.
3. Zorg ervoor dat je een goed verlichte werkruimte hebt.
4. Controleer voor gebruik op eventuele beschadigingen of onregelmatigheden.

5. Bedieningsinstructies

- Zorg ervoor dat het mes scherp is voor optimale prestaties.
- Voor het snijden, houd het mes stevig vast met de handgreep en gebruik een juiste snijtechniek.
- Snijd in een veilige, gecontroleerde beweging en vermijd het gebruik van kracht.
- Gebruik het mes niet voor doeleinden waarvoor het niet is bedoeld, zoals het snijden van harde of bevroren voedingsmiddelen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met de hand in warm zeepwater.
- Droog het mes direct af met een schone, zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een veilige en droge omgeving.
- Laat het mes niet weken in water of in de afwasmachine.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijpen met een geschikte slijpsteen of slijpoplossing voor keukenmessen.
- Probleem: Mes heeft roestplekken.
Oplossing: Reinigen met een mild schuurmiddel en goed drogen.

8. Afvoer

- Gooi het mes niet weg zonder zorgvuldige verpakking om verwondingen te voorkomen.
- Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor informatie over recycling of afvoer van scherpe voorwerpen.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla Nakiri Miyabi 5000 MCD - 178mm

1. Información General

La cuchilla Nakiri Miyabi 5000 MCD de 178mm es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para proporcionar cortes precisos y eficientes. Ideal para picar verduras, esta cuchilla combina una estructura de acero de alta calidad con un diseño ergonómico para una experiencia de uso óptima.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la cuchilla únicamente para su propósito previsto, que es el corte de alimentos en condiciones normales.
- Almacenamiento: Guarde la cuchilla en un lugar seguro, preferiblemente en su funda original o en un bloque de cuchillos, para evitar lesiones.
- Cuidado personal: Mantenga la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- Superficies de corte: Utilice siempre la cuchilla sobre una superficie adecuada para evitar daños al filo y lesiones personales.
- Corte: Corte siempre alejándose de su cuerpo y mantenga los dedos alejados de la trayectoria de la cuchilla.
- Afilar la cuchilla: Utilice un afilador diseñado específicamente para cuchillas de acero damasquinado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Miyabi 5000 MCD Nakiri
- Longitud de la hoja: 178 mm
- Material de la hoja: Acero VG10 (con una capa exterior de acero Damasco)
- Dureza: 63 HRC
- Mango: Sintético, con diseño ergonómico
- Uso: Corte de verduras y otros alimentos.

4. Configuración e Instalación

Aunque no requiere instalación, se recomienda lo siguiente:

- Antes de usar la cuchilla por primera vez, enjuáguela con agua caliente y sécala cuidadosamente.
- Si utiliza un soporte para cuchillos, asegúrese de que la cuchilla esté asegurada en su lugar para evitar deslizamientos.

5. Operación

- Sostenga la cuchilla firmemente por el mango, asegurándose de que su dedo índice descansa sobre el lomo de la hoja.
- Realice un movimiento de corte controlado, aplicando la presión necesaria según el tipo de alimento que corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cuchilla a mano con agua tibia y jabón después de cada uso; evite el uso de lavavajillas.
- Séquela inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile la cuchilla regularmente para mantener su rendimiento y eficacia.

7. Solución de Problemas

- Dull Blade: Si la cuchilla no corta adecuadamente, usa un afilador de cuchillos de calidad para restaurar el filo.
- Ruidos extraños: Si escuchas ruidos inusuales al cortar, verifica que no estás aplicando excesiva fuerza o que no se está utilizando sobre una superficie inapropiada.

8. Eliminación

- Para la eliminación de la cuchilla, asegúrese de envolverla en material de seguridad para evitar lesiones durante el desecho. Verifique las normativas locales de reciclaje y desecho de materiales afilados.

9. Contacto

Para cualquier consulta, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau Nakiri Miyabi 5000 MCD 178 mm

1. Informations Générales

Le couteau Nakiri Miyabi 5000 MCD de 178 mm est un ustensile de cuisine professionnel conçu pour la découpe précise des légumes et des herbes. Fabriqué par GGM Gastro, ce couteau allie tradition japonaise et technologie moderne, assurant performance et longévité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe appropriée pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne tentez jamais de couper des objets de dureté excessive, cela pourrait endommager la lame.
- Évitez de tremper le couteau dans l'eau pendant une période prolongée afin de préserver le fil.
- Portez des gants de protection si nécessaire lors de la manipulation des légumes.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame ; un affûtage régulier est recommandé pour un fonctionnement optimal.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 178 mm
- Type de lame : acier haut de gamme japonais
- Poids : 250 g
- Type de poignée : en bois D-shape pour une prise confortable
- Conception : forgé à la main pour une tranchant et durabilité accrues

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le couteau soigneusement en évitant tout contact direct avec la lame.
2. Placez le couteau sur un support ou un bloc à couteaux pour assurer la sécurité.
3. Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche avant l'utilisation.
4. Familiarisez-vous avec le poids et l'équilibre du couteau pour une manipulation efficace.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée, en gardant la main dominante sur la lame.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour hacher et trancher les légumes.
- Adaptez la pression en fonction de la texture des aliments à couper.
- Évitez de forcer le couteau pour des coupes complexes ; utilisez la technique de coupe appropriée.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Évitez les lave-vaisselle car ils peuvent endommager la lame et le manche.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la formation de rouille.
- Affûtez la lame régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser compatible.

7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez une pierre à aiguiser pour restaurer le fil.
- En cas de rouille, nettoyez délicatement avec une pâte de bicarbonate de soude et de l'eau.
- Si le manche semble se détacher, vérifiez les vis de montage et resserrez-les si nécessaire.

8. Élimination

- En fin de vie, ne jetez pas le couteau à la poubelle. Contactez un centre de recyclage local pour le matériel en acier.
- Assurez-vous que le couteau est enveloppé afin d'éviter tout risque de blessure pendant le transport.

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 Nakiri Blade 178mm

1. Informazioni Generali

Il coltello Miyabi 5000 MCD Nakiri da 178 mm è progettato per utilizzare la tecnica di taglio giapponese tradizionale. Realizzato con materiali di alta qualità, offre precisione e durata per ogni chef che desidera elevare la propria esperienza culinaria.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Maneggiare il coltello con cautela per evitare lesioni.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure come vetro o pietra.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di afferrare la lama o il coltello con la mano bagnata per prevenire scivolamenti.
- Non utilizzare mai il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- In caso di problemi, contattare un professionista.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale della Lama: Acciaio Damasco
- Lunghezza della Lama: 178 mm
- Design del Manico: Ergonomico, in legno pakka
- Uso: Ideale per affettare, tagliare e tritare verdure
- Rigidità Rockwell: 63-65 HRC
- Tipo di Lama: Nastro di lama a doppio affilatura e angolo simmetrico

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
2. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e ben illuminata.
3. Posizionare un tagliere stabile su una superficie piana.
4. Non è necessaria alcuna installazione speciale; il coltello è pronto per l'uso non appena rimosso dalla confezione.
5. Affilare il coltello secondo necessità utilizzando una pietra per affilare o un affilatore appropriato.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare le verdure.
- Tenere il coltello con un'impugnatura sicura per una migliore stabilità.
- Applicare una pressione uniforme mentre si utilizza la lama per ottenere tagli precisi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere la sua efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il coltello non affetta bene.
 - Soluzione: Controllare se la lama è affilata. Se necessario, affilare la lama.
- Problema: La lama si arrugginisce.
 - Soluzione: Assicurarsi di asciugare il coltello dopo ogni utilizzo e conservarlo in un ambiente asciutto.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del coltello, smaltire secondo le normative locali per i rifiuti metallici.
- Non gettare il coltello nel normale spazzatura domestica per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania