

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: 1002017

MIYABI | 5000 MCD - Bread knife with serrated edge - Blade: 230mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 MCD Bread Knife with Serrated Edge Blade 230mm

General Information

Thank you for choosing the Miyabi 5000 MCD Bread Knife. This premium quality knife is designed for precision slicing of bread and pastries, ensuring effortless cutting and presentation. Crafted with exceptional Japanese artistry, it provides a perfect blend of form and functionality.

Safety Information

- Important: Always handle knives with care to prevent injuries. Keep your hands away from the blade during use.
- Storage: Store the knife in a knife block or on a magnetic strip, away from children's reach.
- Handling: Always cut away from your body and use a stable surface to prevent slipping.
- Cleaning: Do not place in a dishwasher; hand wash immediately after use to maintain the blade's integrity.
- Inspection: Regularly inspect the knife for any wear or damage and discontinue use if any issues are found.

Product Specifications

- Blade Material: SG2 Micro Carbide powder steel
- Blade Hardness: HRC 63
- Handle Material: Micarta
- Blade Length: 230 mm
- Weight: 260 g
- Type: Serrated Edge

Setup and Installation

No installation is required for the Miyabi 5000 MCD Bread Knife. However, follow these steps for optimal usage:

1. Remove the knife from its packaging carefully.
2. Rinse the knife under warm water to remove any manufacturing residue.
3. Dry it with a soft cloth to avoid water spots on the blade.

Operation

1. Place the bread on a stable cutting board.
2. Hold the handle firmly and position the blade at the desired angle.
3. Use a sawing motion to slice through the bread gently without applying excessive pressure.

Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife in warm soapy water and immediately rinse with clean water. Avoid using abrasive cleaners or steel wool.
- Drying: Always dry the knife immediately after washing with a soft cloth to prevent moisture damage.
- Sharpening: Use a professional sharpening service to maintain the knife's edge or follow manufacturer guidelines for home sharpening.

Troubleshooting

- Blade Rusting: If rust appears, use a rust eraser or fine sandpaper to remove it. Ensure the knife is dried thoroughly after washing.
- Dull Blade: If the knife does not cut smoothly, it may need sharpening. Check the sharpness regularly.
- Loose Handle: If the handle feels loose, do not use the knife. Contact customer service for assistance.

Disposal

When disposing of the knife, wrap it securely in cardboard or another protective cover to prevent injuries during disposal. Check local regulations for proper disposal methods for kitchen tools.

Contact

For questions or further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Miyabi. Enjoy your cutting experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 MCD Brotmesser mit Wellenschliff 230mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Miyabi 5000 MCD Brotmessers mit Wellenschliff 230mm. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug ist ideal, um perfekt in Scheiben geschnittenes Brot zu erzeugen und ist sowohl für Profiköche als auch für Hobbyköche geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie immer ein geeigneter Schneidebrett, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Hände und Finger von der Klinge entfernt bleiben.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie es, das Messer in der Spülmaschine zu reinigen, da dies die Klinge beschädigen kann.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: VG10 Stahl
- Klingenhärte: 63 HRC
- Klingenlänge: 230 mm
- Klingenführung: Wellenschliff
- Griffmaterial: Pakkaholz
- Grifffarbe: Dunkelbraun
- Gewicht: 180 g

4. Einrichtung und Installation

Das Miyabi 5000 MCD Brotmesser benötigt keine spezielle Installation. Um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus Ihrem Messer herausholen, beachten Sie die folgenden Schritte:

- Vor der ersten Benutzung reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und Seife.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Zu Ihrer Sicherheit und zur Verlängerung der Lebensdauer des Messers, bewahren Sie es in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff und platzieren Sie die Klinge an der Oberfläche des Brotes.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, während Sie das Messer auf und ab bewegen, um das Brot zu schneiden.
- Arbeiten Sie mit einer stabilen Hand, um präzise Schnitte zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, da dies die Klinge beschädigen könnte.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Schärfgerät.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um die Klinge zu schützen.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht richtig schneidet, kann es auf einen stumpfen Zustand hinweisen. Schleifen Sie das Messer nach.
- Bei unregelmäßigen Schnitttiefen überprüfen Sie Ihre Technik und den Druck, den Sie ausüben.
- Bei sichtbaren Schäden oder Absplitterungen, verwenden Sie das Messer nicht und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, die Klinge so zu verpacken, dass sie keine Verletzungsgefahr darstellt.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 5000 MCD Broodmes met getande snijkant - 230mm

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw keuze voor het Miyabi 5000 MCD broodmes. Dit hoogwaardige product is ontworpen voor zowel professionele koks als kookliefhebbers. Met een meslengte van 230mm en een elegante afwerking zal dit mes een waardevolle aanvulling zijn op uw keukenuitrusting.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van brood en vergelijkbare voedingsmiddelen.
- Snijd altijd op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat uw handen en de snijplank droge oppervlakken zijn om te voorkomen dat het mes wegglijdt.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Bij het reinigen, vermijd direct contact met de scherpe rand van het mes om verwondingen te voorkomen.
- Gebruik geen schurende materialen bij het schoonmaken om beschadiging van de snijkant te voorkomen.

3. Product specificaties

- Productnaam: Miyabi 5000 MCD Broodmes
- Type: Broodmes met getande snijkant
- Lengte van het mes: 230 mm
- Materiaal: Staal van hoge kwaliteit
- Handvat: Ergonomisch ontworpen voor comfort
- Gewicht: 200 gram

4. Installatie en Setup

Dit product vereist geen installatie. Bij ontvangst van het mes, controleer of er geen zichtbare schade is opgetreden tijdens het transport. Bewaar het mes op een veilige plaats, zoals een messenblok of een magneetstrip om beschadiging en verwondingen te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

- Zorg ervoor dat het mes schoon is voordat u het gebruikt.
- Plaats het brood stevig op de snijplank.
- Houd het mes met een stevige greep vast en begin met snijden; gebruik een zaagbeweging om het brood gelijkmatig te snijden.
- Na gebruik, reinig het mes en berg het veilig op.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm zeepsop en droog het onmiddellijk af met een zachte doek.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser, aangezien dit het mes kan beschadigen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes. Indien nodig, slijp het mes met een geschikte slijper voor een optimaal snijresultaat.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer de scherpheid en slijp indien nodig.
- Roest op het mes: Gebruik een fijn staalwol om oppervlakte-roest te verwijderen en breng een dunne laag olie aan om roestvorming te voorkomen.
- Schade aan het handvat: Controleer op losse onderdelen en neem contact op met de klantenservice voor vervanging.

8. Afvalverwerking

Afval van het mes moet worden verwerkt volgens de lokale regelgeving. Stalen messen kunnen als metaalafval worden gerecycled, terwijl overige onderdelen op een verantwoorde manier moeten worden weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met de klantenservice:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Neem de tijd om deze handleiding zorgvuldig te lezen voor veilig en optimaal gebruik van uw Miyabi 5000 MCD broodmes.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan Miyabi 5000 MCD con Hoja Serrada de 230mm

1. Información General

El cuchillo de pan Miyabi 5000 MCD es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para cortar pan con facilidad y precisión. Con su hoja serrada de 230 mm, es ideal para pan fresco, baguettes y otros productos horneados. Fabricado en Japón, este cuchillo combina la tradición artesanal con tecnología moderna.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use siempre el cuchillo sobre una superficie de corte diseñada, como una tabla de madera o plástico.
- No utilice el cuchillo para otros fines que no sean los previstos.
- Al cortar, mantenga los dedos alejados de la cuchilla y utilice una técnica adecuada para evitar lesiones.
- Evite el contacto con agua caliente o vapor al manipular el cuchillo después de su uso.
- Asegúrese de que la hoja esté limpia y seca antes de almacenarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 230 mm
- Tipo de hoja: Serrada
- Material de la hoja: Acero de alta calidad (SG2)
- Mango: Madera de Pakka
- Fabricación: Japonesa
- Garantía: 30 años contra defectos de fabricación

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica para el cuchillo de pan Miyabi 5000 MCD. Simplemente desempaque el cuchillo con cuidado y asegúrese de que no haya daños visibles. No intente modificar el cuchillo de ninguna manera.

5. Operación

1. Sostenga el cuchillo con una mano por el mango, asegurándose de un agarre firme y cómodo.
2. Coloque el pan sobre una superficie de corte estable.
3. Alise la hoja sobre el pan y comience a cortar con un movimiento hacia adelante y hacia atrás, aplicando una ligera presión.
4. Use la punta del cuchillo para hacer cortes iniciales si es necesario, y luego continúe con cortes más profundos.
5. Limpie el cuchillo después de cada uso para mantener su rendimiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave después de su uso.
- No utilice estropajos abrasivos ni lave en lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja.
- Seque completamente el cuchillo con un paño suave antes de almacenarlo.
- Para mantener el filo de la hoja, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar adecuada para acero de alta calidad.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta bien, puede ser necesario afilar el cuchillo.
- Si el mango se siente suelto, comuníquese con el servicio al cliente para obtener asistencia.
- Si nota manchas en la hoja, límpiela con un paño suave y un poco de aceite mineral.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de acuerdo con las normativas locales sobre desechos peligrosos. Si el cuchillo está dañado, envuélvalo en un material protector para evitar lesiones al manipularlo.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Pain Miyabi 5000 MCD avec Lame à Bord Denté - 230 mm

1. Informations générales

Le couteau à pain Miyabi 5000 MCD est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour trancher le pain avec précision et facilité. Sa lame dentée permet une coupe nette sans écraser les morceaux.

2. Informations sur la sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une planche à découper stable pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne tentez pas d'attraper la lame si elle tombe.
- Évitez de plonger le couteau dans des aliments durs qui pourraient endommager la lame.
- Lavez le couteau à la main et évitez les produits abrasifs.
- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Couteau à Pain Miyabi 5000 MCD
- Type de lame : Dentée
- Longueur de la lame : 230 mm
- Matériau de la lame : Acier VG10
- Poids : 240 g
- Manche : Bois de pakka

4. Installation et mise en place

Aucune installation n'est requise. Le couteau est prêt à l'emploi directement après déballage. Assurez-vous de retirer tout emballage en plastique de la lame avant utilisation.

5. Fonctionnement

Tenez le couteau dans votre main dominante, avec le pouce et l'index fermement autour du manche. Positionnez le couteau sur le pain et exercez une légère pression tout en effectuant un mouvement de va-et-vient pour couper sans effort.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main à l'eau tiède et au savon doux, puis rincez-le soigneusement.
- Séchez le couteau immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Affutez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser pour maintenir sa performance.

7. Résolution des problèmes

- Si le couteau ne coupe pas correctement, il peut nécessiter un affûtage.
- En cas de taches, une solution d'eau et de vinaigre peut aider à les enlever.
- Si la poignée se détache, contactez le service client pour des conseils appropriés.

8. Élimination

En fin de vie, le couteau doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Vérifiez si des programmes de recyclage sont disponibles pour les produits en acier.

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: Coltello da Pane Miyabi 5000 MCD con Lama Seghettata 230mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del Coltello da Pane Miyabi 5000 MCD. Questo coltello è progettato per garantire prestazioni ottimali e durata nel tempo. Con la sua lama seghettata di alta qualità, è ideale per affettare pane e prodotti da forno con facilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto, ovvero il taglio di pane e prodotti da forno.
- Maneggio: Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Affilatura: Non tentare di affilare la lama con metodi non raccomandati. Utilizzare solo strumenti adeguati.
- Pulizia: Evitare di immergere il coltello in acqua per lunghi periodi. Pulire sempre con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Conservazione: Riporre il coltello in un posto sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o un contenitore protettivo.
- Danno: In caso di danno alla lama o al manico, smettere di usare il coltello e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Coltello da Pane Miyabi 5000 MCD
- Lunghezza della lama: 230 mm
- Materiale lama: Acciaio Damasco (VG10)
- Tipologia di lama: Seghettata
- Manico: Risolto in legno di pakka

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il coltello. Prima dell'uso:

- Rimuovere dalle confezioni e controllare che non ci siano danni.
- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone neutro. Asciugare bene con un panno pulito.

5. Operazione

- Per affettare il pane, utilizzare un tagliere stabile.
- Posizionare il pane sul tagliere.
- Tenendo il coltello in modo sicuro, affondare la lama nella crosta e premere delicatamente per iniziare a segare.
- Continuare a muovere avanti e indietro con un movimento fluido per ottenere fette uniformi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare sempre il coltello a mano dopo l'uso e asciugare immediatamente.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi e cibi acidi che potrebbero danneggiare la lama.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali danni e farla affilare professionalmente se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama arrugginita: Pulire con un panno asciutto e applicare un leggero strato di olio per alimenti.
- Danno alla lama: Non utilizzare il coltello e contattare il servizio assistenza.
- Difficoltà nel taglio: Potrebbe necessitare di affilatura. Rivolgersi a un professionista.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in conformità alle normative locali riguardanti i rifiuti metallici. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici. Rivolgersi ai servizi di raccolta e smaltimento della propria area.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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