

# 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: 1002020**

**MIYABI | 5000 MCD - Sujihiki - Blade: 234mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Miyabi 5000MCD Sujihiki Blade 234mm

### 1. General Information

The Miyabi 5000MCD Sujihiki Blade is a high-quality Japanese-style slicing knife designed for precision slicing of meat, fish, and vegetables. Crafted with advanced technology and traditional Japanese practices, this blade combines aesthetic appeal with functionality, making it a must-have for both professional chefs and cooking enthusiasts.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This knife is intended for food preparation purposes only. Do not use for any other purpose.
- Sharpness Caution: The blade is extremely sharp. Handle with care to prevent cuts and injuries.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Adult supervision is recommended during use.
- Proper Grip: Always use a proper grip when handling the knife. Use the handle to maintain control and avoid slipping.
- Cutting Surface: Use on a stable and clean cutting board to prevent accidents and surface damage.
- Storage: Store in a safe location, preferably in a knife block or sheath to protect the blade and prevent accidents.
- Cleaning Caution: Do not attempt to clean the knife while it is still wet or with sharp objects near it.

### 3. Product Specifications

- Brand: Miyabi
- Model: 5000MCD
- Type: Sujihiki Knife
- Blade Length: 234 mm
- Blade Material: Micro-carbide powder steel
- Handle Material: Micarta
- Rockwell Hardness: 63
- Weight: 200 g
- Country of Origin: Japan

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging, avoiding contact with the blade.
2. Inspection: Inspect the knife for any manufacturing defects. If found, do not use and contact customer service.
3. Initial Setup: Place the knife in a designated area for proper storage. Avoid placing it in a drawer with other utensils where it might get damaged.
4. Preparation for Use: Before using, ensure that the cutting surface is clean and stable. Prepare the food items you intend to slice.

### 5. Operation

1. Slicing Technique: Hold the knife firmly by the handle and position the blade at a slight angle to the food item.
2. Controlled Motion: Apply gentle pressure while guiding the blade in a smooth motion to achieve clean slices. Avoid using excessive force.
3. End of Use: Once done, place the knife safely back in its storage to prevent damage or accidents.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Post-use Cleaning: Rinse the blade with warm water immediately after use. Avoid using a dishwasher, as it may damage the blade.
- Drying: Gently dry the blade with a soft cloth to prevent moisture build-up.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or a professional sharpening service as needed to maintain performance.
- Storage: Always store in a knife block or sheath to prevent damage and maintain sharpness.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade feels dull, it may need sharpening. Follow the sharpening guidelines.
- Excessive Resistance while Slicing: Ensure the blade is clean and free from food residues. If the blade is damaged, stop using and contact customer service.
- Handle Loose: If the handle becomes loose, stop using the knife and check for any safety concerns before consulting customer service.

### 8. Disposal

- Blade Disposal: When the knife reaches the end of its life cycle, do not dispose of it carelessly. Wrap the blade securely in thick cardboard or similar material to prevent injuries and dispose of it in accordance with local regulations.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 MCD Sujihiki-Messer, 234 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Das Miyabi 5000 MCD Sujihiki-Messer ist ein hochentwickeltes Küchenwerkzeug, das sowohl für den professionellen Einsatz als auch für anspruchsvolle Hobbyköche konzipiert wurde. Mit einer Klingenlänge von 234 mm und einer speziellen Geometrie eignet es sich ideal zum Schneiden von Fleisch und Fisch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern und verwenden Sie es nicht unter Einfluss von Alkohol oder Drogen.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, Ihre Finger von der Klinge fernzuhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer sicheren und stabilen Position, um eine versehentliche Verletzung zu verhindern.
- Bei der Reinigung des Messers verwenden Sie keine scharfen Reinigungsgegenstände, um die Klinge nicht zu beschädigen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klinge: 234 mm lang, aus Mizuho-Stahl, 63 Lagen, handgeschmiedet
- Griff: Pakka-Holz
- Gewicht: 210 g
- Rockwell-Härte: 63
- Anwendung: Ideal für die Zubereitung von Fleisch und Fisch

## 4. Einrichtung und Installation

Das Miyabi-Messer wird nicht installiert, ist jedoch bereit zur Verwendung. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie die Klinge auf eventuelle Beschädigungen. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und stabil ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.

## 5. Bedienung

Halten Sie das Messer am Griff und verwenden Sie eine gleichmäßige, kontrollierte Schneidetechnik. Üben Sie leichten Druck aus und schneiden Sie mit einer sanften Bewegung durch das Lebensmittel. Reinigen Sie das Messer regelmäßig während der Benutzung, um eine hygienische Zubereitung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jeder Verwendung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Klinge umgehend mit einem sauberen, weichen Tuch ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Messerschärfer.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder geschützt, um die Klinge zu schonen.

## 7. Fehlersuche

- Sollte die Klinge nicht scharf genug sein, verwenden Sie einen Wetzstein, um die Schneide nachzuschärfen.
- Bei Rissen oder Beschädigungen in der Klinge verwenden Sie das Messer nicht und setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Schärfen Sie die Klinge vor der Entsorgung nicht, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Miyabi 5000 MCD Sujihiki Mes 234 mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Miyabi 5000 MCD Sujihiki Mes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor de professionele chef-kok en de thuiskok, en biedt optimale prestaties en duurzaamheid. Het mes heeft een unieke constructie en is vervaardigd met behulp van traditionele Japanse technieken, zodat het een perfecte balans van scherpte, slijtvastheid en elegantie biedt.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes met de snijkant weg van uw lichaam om verwondingen te voorkomen.
- Slecht geïnstalleerde of defecte messen dienen niet te worden gebruikt.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd in een beschermhoes wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals glas of metaal; gebruik snijplanken gemaakt van hout of kunststof.
- Controleer het mes regelmatig op eventuele beschadigingen en vervang het indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Type: Sujihiki mes
- Lengte van het blad: 234 mm
- Materiaal blad: VG10-staal met Damascus-structuur
- Handgreepmateriaal: Pakkawood
- Gewicht: 180 g
- Hardheid: 61 HRC

## 4. Installatie en Opstelling

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Was het mes voorzichtig met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct af met een schone doek.
3. Bewaar het mes in een meshouder of een beschermhoes om snijwonden te voorkomen.

## 5. Werking

- Gebruik het Sujihiki mes voor het snijden van vlees, vis of groenten in lange, doorlopende bewegingen.
- Voor een optimale snijkwaliteit, zorg ervoor dat het mes goed scherp is voordat u het gebruikt.
- Consistentie is belangrijk; gebruik dezelfde druk en snelheid om gelijkmatige sneden te maken.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig het mes na elke gebruik met een zachte spons en warm water. Vermijd de vaatwasser.
- Droog het mes onmiddellijk na reiniging om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik een slijpsteen om het mes regelmatig te slijpen voor een optimale snijkwaliteit.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en slijp het indien nodig.
- Probleem: Roestvorming op het mes  
Oplossing: Verwijder roest met een fijne staalwol en behandel het oppervlak met een watje in voedselveilige olie.

## 8. Afvoer

Neem de nodige voorzorgsmaatregelen bij het weggooien van het mes. Het mes moet als metalen afval worden afgevoerd. Zorg ervoor dat het mes goed is verpakt om letsel aan recyclagewerkers te voorkomen.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: [info@ggmgastr.com](mailto:info@ggmgastr.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla Sujihiki Miyabi 5000 MCD - 234mm

## 1. Información General

La cuchilla Sujihiki Miyabi 5000 MCD de 234mm es una herramienta de corte de alta calidad, diseñada para preparar y servir alimentos de forma precisa y eficiente. Fabricada en Japón con una combinación de acero VG10 y 49 capas de acero de Damasco, esta cuchilla es perfecta para el corte de carnes y pescados, garantizando un rendimiento excepcional y duradero.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre la cuchilla sobre una superficie de trabajo estable y adecuada.
- Asegúrese de que la cuchilla esté afilada antes de su uso para evitar accidentes.
- No intente cortar alimentos congelados o huesos duros que puedan dañar el filo.
- Almacene la cuchilla en su funda o en un bloque de cuchillos cuando no esté en uso.
- Evite el contacto directo del filo con sustancias químicas agresivas o abrasivas durante la limpieza.
- Use guantes de protección al manipular la cuchilla recién afilada.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Longitud de la cuchilla: 234 mm
- Material de la hoja: VG10 con 49 capas de acero de Damasco
- Tipo de acero: Acero inoxidable
- Dureza: 61 HRC
- Peso: 195 g
- Mango: POM (polioximetileno) con perfil ergonómico para un agarre seguro.
- Uso recomendado: Cortar carnes y pescados finamente.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cuchilla de su embalaje con cuidado.
2. Lave la cuchilla con agua caliente y jabón suave antes del primer uso.
3. Seque la cuchilla completamente con un paño limpio.
4. Si se utiliza un bloque de cuchillos, colóquela en el bloque siguiendo las instrucciones del fabricante.

## 5. Operación

- Sujete la cuchilla con la mano dominante, asegurándose de que el dedo índice esté en el lomo de la cuchilla para un mejor control.
- Utilice movimientos suaves y firmes al cortar, aplicando una presión uniforme.
- Para cortes más precisos, incline ligeramente la cuchilla hacia la superficie de corte.
- Limpie la cuchilla inmediatamente después de su uso para evitar la acumulación de residuos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano la cuchilla con agua tibia y jabón suave; evite el uso de lavavajillas.
- Séquela completamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile la cuchilla regularmente con un afilador de cuchillos de calidad para mantener su filo.
- Almacene la cuchilla en su funda o en un soporte de cuchillos para proteger el filo y evitar accidentes.

## 7. Solución de Problemas

- Si la cuchilla no corta eficientemente, verifique si necesita afilado.
- Si el mango se siente suelto, revise la fijación; en caso de problemas, contactar el servicio al cliente.
- Si hay manchas en la hoja, frote suavemente con un paño suave y un poco de aceite mineral.

## 8. Eliminación

Sigue las regulaciones locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. Si la cuchilla ya no se puede usar, se recomienda llevarla a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit

### Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau Sujihiki Miyabi 5000 MCD. Ce couteau de chef de qualité supérieure allie savoir-faire traditionnel japonais et matériaux modernes, conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et des passionnés de cuisine.

### Informations de sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour la préparation et la découpe d'aliments.
- Ne jamais utiliser pour des tâches non alimentaires (par exemple couper du carton ou des matériaux durs).
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez un support de couteau ou un bloc de couteau pour le rangement afin d'éviter les coupures accidentelles.
- Assurez-vous de garder le couteau tranchant - un couteau émoussé nécessite une pression supplémentaire, ce qui augmente le risque d'accidents.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau ou les liquides avant ou après utilisation pour éviter la rouille.

### Présentation du produit et spécifications

Le couteau Sujihiki Miyabi 5000 MCD mesure 234 mm et est conçu pour trancher finement la viande et le poisson.

### Caractéristiques techniques :

- Longueur de la lame : 234 mm
- Type de lame : acier VG10, 63 HRC
- Manche : bois Dymondwood
- Traitement de la lame : pointes à double arête
- Poids : 200 g
- Fabrication : Japon

### Installation et configuration

Le couteau Sujihiki est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Voici quelques étapes pour sa configuration initiale :

1. Retirez le couteau de l'emballage et retirez toute protection de la lame.
2. Essuyez la lame avec un chiffon propre pour enlever les résidus de fabrication.
3. Conservez-le dans un endroit sûr ou un bloc de couteaux pour un accès facile.

### Fonctionnement

Pour une utilisation efficace du couteau Sujihiki :

1. Tenez le couteau par le manche fermement.
2. Utilisez une planche à découper stable et déposez les aliments que vous souhaitez couper.
3. Coupez avec un mouvement de va-et-vient léger pour obtenir des tranches nettes.

### Nettoyage et entretien

- Lavez votre couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez le couteau immédiatement après le lavage avec un chiffon doux.
- Aiguissez régulièrement la lame avec un aiguiser approprié pour maintenir son efficacité.

### Dépannage

- Le couteau ne tranche pas correctement : Vérifiez si la lame est émoussée, affûtez si nécessaire.
- Rouille sur la lame : Essuyez le couteau après chaque utilisation et appliquez une petite quantité d'huile de cuisine pour protéger la lame.

### Élimination

Ne jetez pas le couteau dans la poubelle. Éliminez-le de manière appropriée pour éviter les blessures. Contactez votre service local des déchets pour des instructions sur l'élimination des outils tranchants.

### Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il coltello Miyabi 5000 MCD Sujihiki 234mm

## 1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il coltello Miyabi 5000 MCD Sujihiki. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni eccezionali nella preparazione dei cibi, combinando artigianato tradizionale giapponese con materiali moderni per garantire una lama affilata e duratura.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Questo coltello è destinato esclusivamente per il taglio di alimenti in cucina.
- Manipolazione: Usare sempre un tagliere sicuro e stabile. Non utilizzare il coltello su superfici dure che possono danneggiare la lama.
- Affilatura: Non tentare di affilare la lama con strumenti elettrici o abrasivi. Utilizzare solo pietre per affilare di alta qualità.
- Conservazione: Conservare il coltello in un portacoltelli o in una custodia protettiva per evitare lesioni e danni.
- Lava: Non mettere mai il coltello in lavastoviglie. Lavare a mano con acqua e sapone e asciugare immediatamente.
- Bambini: Tenere sempre il coltello lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Nome: Miyabi 5000 MCD Sujihiki
- Lunghezza lama: 234 mm
- Materiale lama: Acciaio Molybdenum Vanadium
- Finitura: 49 strati di acciaio damascato
- Manico: Manico in legno di pakka, resistente all'umidità
- Peso: 240 g

## 4. Installazione e montaggio

- Preparazione: Prima del primo utilizzo, pulire la lama con un panno umido.
- Controllo: Verificare che non ci siano scheggiature o difetti sulla lama.
- Conservazione: Sistemare il coltello in un portacoltelli o all'interno di una custodia per proteggere la lama e garantire una conservazione appropriata.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello per affettare, tagliare e preparare carni, pesce e verdure.
- Tenere una presa salda e utilizzare movimenti fluidi per ottenere tagli precisi e lisci.
- Non utilizzare il coltello per scavare o rompere ossa dure.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, risciacquare immediatamente la lama con acqua calda per rimuovere i residui alimentari.
- Lavare a mano con un detergente delicato utilizzando una spugna morbida.
- Asciugare immediatamente con un panno asciutto per prevenire la corrosione.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Lama poco affilata: Utilizzare una pietra per affilare di alta qualità secondo le istruzioni per riportare la lama al suo stato originale.
- Danni alla lama: Contattare il rivenditore o il produttore per valutazioni e riparazioni.

## 8. Smaltimento

- Per smaltire il coltello, seguire le normative locali sullo smaltimento dei metalli. Riciclare se possibile, prestando attenzione a imballare in modo sicuro per evitare infortuni.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, per assistenza clienti o per richiedere assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania