

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: 1002023

MIYABI | 5000 MCD - Shotoh - Blade: 140mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 140mm

1. General Information

The Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 140mm is a premium kitchen knife designed for precision cutting and exceptional performance. Crafted in Japan, this blade is ideal for slicing, dicing, and chopping various ingredients, making it an essential tool for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the knife with care and focus. Keep your fingers and other body parts clear of the blade while cutting.
- **Cutting Surface:** Ensure that the cutting surface is stable. Use a cutting board to prevent damage to the blade and avoid accidents.
- **Storage:** Store the knife safely in a knife block, sheath, or on a magnetic strip. Avoid loose drawers where the blade can be exposed.
- **Children and Pets:** Keep the knife out of reach of children and pets. Encourage safe practices when in a shared cooking environment.
- **Hand Protection:** Consider using cut-resistant gloves when handling the knife, especially for inexperienced users.
- **Maintenance:** Regularly inspect the blade for any damage, and do not use a damaged knife.

3. Product Specifications

- **Blade Material:** MC63 micro-carbide powder steel
- **Edge Angle:** 9.5° on each side
- **Handle:** Dual bolster with a traditional D-shaped handle
- **Blade Length:** 140mm
- **Weight:** 150g
- **Additional Features:** Hand-honed blade, stunning Damascus design, and Tsuchime finish.

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging and inspect for any visible damage.
- To ensure longevity, store the knife in a designated knife block, sheath, or magnetic strip.
- Prior to use, wash the knife with warm water and mild soap, then dry thoroughly with a soft cloth.

5. Operation

- Before cutting, ensure your hands are dry to maintain a firm grip.
- Hold the knife by the handle and maintain the blade at an appropriate angle to the cutting surface.
- Use a rocking motion for chopping and a steady slicing motion for other cuts.
- Focus on your technique to achieve consistent cuts and maintain safe handling.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm, soapy water. Do not soak.
- Avoid placing the knife in a dishwasher, as this may damage the blade and handle.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent rust and corrosion.
- Regularly hone the blade using a honing rod to maintain sharpness.
- Occasionally apply a food-safe mineral oil to the handle to preserve its quality.

7. Troubleshooting

- **Blade Dullness:** If the blade becomes dull, use a whetstone or honing rod to restore the edge.
- **Rust Spots:** If rust appears, use a fine abrasive and food-safe oil to gently rub the area until it's removed.
- **Handle Issues:** If the handle feels loose or damaged, stop using the knife and consult customer service for assistance.

8. Disposal

- When disposing of the knife, wrap it in cardboard or use a knife sheath to prevent injury to yourself or others.
- Follow local regulations for the disposal of kitchen knives or take it to a recycling center that accepts metal products.

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 Shotoh Blade 140mm. Enjoy your culinary experience with this exceptional tool.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Miyabi 5000 MCD Shotoh 140mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Miyabi 5000 MCD Shotoh Messers. Dieses hochwertige japanische Messer kombiniert traditionelles Handwerk mit modernen Technologien, um Ihnen eine außergewöhnliche Leistung und Langlebigkeit zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer während der Verwendung von Kindern fern.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge scharf ist; eine stumpfe Klinge kann Verletzungen verursachen.
- Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett, um Beschädigungen sowohl des Messers als auch Ihrer Arbeitsfläche zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und trocknen Sie es sofort, um Rost zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: VG10 Stahl
- Klingenlänge: 140 mm
- Gesamtgewicht: 200 g
- Griffmaterial: Pakka Holz
- Rockwell-Härte: 63 HRC
- Typ: Japanisches Kochmesser (Shotoh)

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie, ob das Messer keine Beschädigungen aufweist.
- Befestigen Sie das Messer bei Lagerung in einem Messerblock oder einer separaten Schutzhülle, um die Klinge zu schützen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochbereich sauber und frei von gefährlichen Gegenständen ist, bevor Sie das Messer verwenden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und stützen Sie Ihre Finger auf der Klinge ab, um zusätzliche Kontrolle zu haben.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidetechnik, um gleichmäßige Schnitte zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um den optimalen Zustand zu erhalten.

6. Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einer Wetzstange, um ihre Schärfe zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht schneidet, überprüfen Sie die Schärfe und schärfen Sie es bei Bedarf.
- Bei Beschädigungen an der Klinge oder am Griff, verwenden Sie das Messer nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Bei Rostbildung, reinigen Sie die Klinge sofort. Verwenden Sie einen speziellen Rostentferner für Stahl.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle.
- Geben Sie es nicht in den normalen Hausmüll, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder zur Unterstützung erreichen Sie uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 140mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 140mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor de precieze en verfijnde snijkunsten in de keuken. Met een perfecte balans en een scherpe, duurzame snijkant is dit mes ideaal voor het bereiden van allerlei ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd met de scherpste kant van de snijkant.
- Houd de vingers uit de buurt van de snijkant tijdens het snijden.
- Zorg ervoor dat het mes op een veilige en stabiele ondergrond wordt gebruikt.
- Bewaar het mes buiten bereik van kinderen.
- Reinig en droog het mes onmiddellijk na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Niet in de vaatwasser plaatsen; handwas is aanbevolen.

3. Productspecificaties

- Materiaal lemmet: FC61-staal met 63 HRC hardheid
- Lemmetlengte: 140 mm
- Totale lengte: 255 mm
- Handgreep: gepolijst, natuurlijke houteffect
- Gewicht: 130 gram

4. Installatie en Opstelling

Het mes vereist geen montage. Het is klaar voor gebruik bij aankoop. Controleer voor gebruik de scherpste; indien nodig, slijp het mes met een geschikte slijpsteen.

5. Bediening

Houd het mes stevig vast bij de handgreep en snijd met een gecontroleerde beweging. Gebruik voldoende druk om door de ingrediënten te snijden zonder onnatuurlijke kracht te gebruiken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om waterschade en roestvorming te voorkomen.
- Voor een optimale prestatie, slijp het mes regelmatig met een geschikte slijper of slijpsteen.

7. Probleemoplossing

- Als het mes niet meer scherp is, slijp het dan opnieuw.
- Bij roestvorming, gebruik een roestverwijderaar of een staalwolk met een zacht schuurmiddel en volg het schoonmaak- en onderhoudsproces.
- Als u ongemakken ervaart bij het snijden, controleer dan de grip en de gebruikstechniek.

8. Afvoer

Dit product valt onder de richtlijnen voor het afvoeren van wisselstukken. Als het mes aan het einde van zijn levensduur is, zorg dan voor een veilige afvoer. Snijd het lemmet in stukken voordat u het weggooit om veiligheidsrisico's te vermijden.

9. Contact

Voor vragen of assistentie kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 5000 MCD Shotoh 140mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 5000 MCD Shotoh de 140 mm es un utensilio de cocina de alta precisión, diseñado para los entusiastas de la gastronomía y profesionales. Formado con acero Damasco y un diseño ergonómico, este cuchillo combina belleza y funcionalidad, ideal para picar, cortar y presentar.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No utilizar para otros fines.
- Cuidado al manipular: Mantener el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre manejar con cuidado y evitar el contacto con la piel.
- Superficie de corte: Utilizar sobre tablas de cortar aptas. No usar sobre superficies duras que puedan dañar la hoja.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro, como un bloque para cuchillos o funda, para evitar lesiones y daños a la hoja.
- Mantenimiento: Mantener el cuchillo afilado y en buenas condiciones. Un cuchillo desafilado es más peligroso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 140 mm
- Material de la hoja: Acero Damasco, 49 capas
- Dureza: 63 HRC
- Mango: Piel de vaca, ergonómico
- Uso recomendado: Corte de alimentos, especialmente vegetales y carnes.

4. Instalación y Configuración

El cuchillo Miyabi 5000 MCD Shotoh no requiere instalación. Se recomienda seguir estos pasos antes del primer uso:

1. Retirar el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Limpiar la hoja con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación.
3. Secar bien la hoja antes de su primer uso.

5. Operación

Al utilizar el cuchillo:

1. Asegúrese de tener una superficie de corte adecuada.
2. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, manteniendo la hoja plana sobre la superficie de corte.
3. Realice cortes suaves y controlados. Evite ejercer demasiada presión y use movimientos de vaivén para cortes más efectivos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavar a mano con agua tibia y detergente suave.
- No usar lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Secar inmediatamente después de lavar para evitar oxidación.
- Afilarse regularmente utilizando piedras de afilar específicas para cuchillos de acero Damasco.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja se ha vuelto opaca.
 - Solución: Afilarse con piedras de afilar o acudir a un profesional.
- Problema: El mango presenta desgaste.
 - Solución: Revisar el uso y el almacenamiento. Sustituir si es necesario para asegurar un uso seguro.
- Problema: Existe óxido en la hoja.
 - Solución: Limpiar con un paño suave y, si es necesario, utilizar un limpiador de metales suave.

8. Eliminación

El cuchillo no debe ser descartado junto con los residuos domésticos. Si necesita desechar el cuchillo:

- Paso 1: Limpiar el cuchillo conforme a la sección de limpieza.
- Paso 2: Llevar a un punto de reciclaje adecuado donde se gestionen herramientas de corte.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le couteau Miyabi 5000 MCD Shotoh 140mm

1. Informations Générales

Ce couteau Miyabi 5000 MCD Shotoh est conçu pour offrir une performance élevée et un confort d'utilisation. Fabriqué en acier MC63, il combine excellence de tranchant, résistance à la corrosion et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour les tâches pour lesquelles il a été conçu.
- Ne laissez pas le couteau hors de portée des enfants.
- Évitez d'utiliser le couteau sur des surfaces dures qui pourraient endommager le tranchant.
- Toujours utiliser un bloc de boucher ou un tapis de découpe.
- Portez des gants de protection si vous êtes novice dans l'utilisation de couteaux de cuisine.
- En cas de blessure, nettoyez la coupure, appliquez un antiseptique et consultez un médecin si nécessaire.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Type de produit: Couteau de chef
- Longueur de la lame: 140mm
- Matériau de la lame: Acier haut de gamme MC63
- Matériau du manche: Bois durable et élégant
- Poids: Léger pour une maniabilité optimale

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le couteau avec précaution pour éviter de vous blesser.
2. Lavez la lame à l'eau tiède et au savon doux avant la première utilisation pour éliminer tout résidu d'usine.
3. Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre.
4. Placez le couteau dans un bloc de boucher ou sur une surface de stockage appropriée pour assurer une sécurité optimale.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau en suivant ces étapes :

1. Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
2. Utilisez la partie de la lame la plus proche du manche pour effectuer des coupes précises.
3. Évitez les mouvements de va-et-vient pour un meilleur tranchant et pour préserver l'intégrité de la lame.
4. Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour maintenir sa qualité.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un savon doux après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et le manche.
- Essuyez la lame avec un chiffon doux pour éviter la formation de taches.
- Pour un entretien régulier, affûtez la lame avec une pierre à aiguiser.

7. Dépannage

- La lame ne coupe pas bien: Affûtez le couteau conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien.
- Des taches apparaissent sur la lame: Nettoyez immédiatement la lame après chaque utilisation pour éviter les taches de nourriture.
- Inconfort lors de la coupe: Vérifiez votre prise et assurez-vous que le couteau est adapté à votre main.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle normale. Recyclez les matériaux autant que possible conformément aux réglementations locales sur les déchets. Veuillez démanteler le manche du couteau avant l'élimination si possible.

9. Contact

Pour toute demande ou question, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Miyabi 5000 MCD Shotoh Blade 140mm

1. Informazioni Generali

La lama Miyabi 5000 MCD Shotoh da 140mm è progettata per offrire prestazioni eccezionali nel taglio di ingredienti freschi. La sua costruzione di alta qualità garantisce una durata prolungata e un'ottima esperienza in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- La lama è estremamente affilata. Maneggiare con attenzione per evitare infortuni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre un tagliere stabile per garantire sicurezza durante il taglio.
- Non utilizzare la lama per scopi diversi da quelli per cui è stata progettata.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un ceppo per coltelli o un'apposita custodia, per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 140mm
- Materiale della lama: Acciaio Molybdenum vanadium
- Tipo di affilatura: Dual-edge, hand-honed
- Manico: G10, resistente all'acqua
- Peso: 150g
- Prodotto realizzato in Giappone

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la lama dalla confezione con attenzione per non danneggiarla.
2. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
3. Posizionare il coltello in un ceppo per coltelli o in una custodia per una corretta conservazione.
4. Non utilizzare la lama immediatamente dopo l'acquisto per testare l'affilatura; è consigliabile affilarla prima dell'uso, se necessario.

5. Operazione

- Utilizzare la lama per tagliare vari ingredienti come verdure, carne e pesce.
- Assicurarsi di mantenere una postura sicura e stabile.
- Applicare una pressione costante e controllata per ottenere tagli uniformi.
- Pulire la lama dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di residui.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la lama a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di detersivi abrasivi.
- Asciugare subito con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Non mettere il coltello in lavastoviglie, poiché può danneggiare la lama e il manico.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere un taglio perfetto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama mostra segni di ruggine, ripulirla con una soluzione di aceto e acqua.
- Se non taglia in modo uniforme, affilarla con una pietra affilatrice.
- Se il manico è danneggiato, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire la lama seguendo le normative locali per i materiali affilati.
- Non gettare mai la lama direttamente nella spazzatura senza una protezione adeguata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania