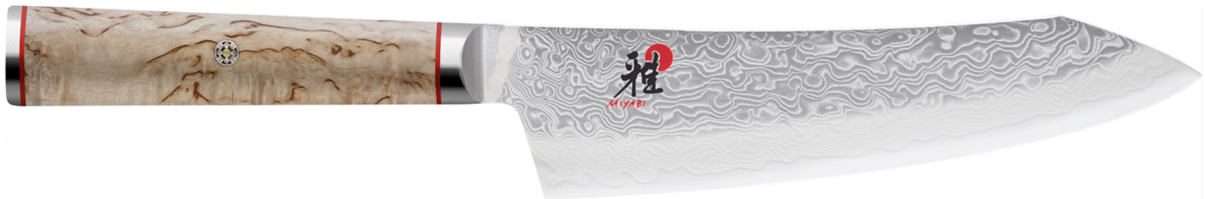


ggmgastro

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: 1002025

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 MCD Rocking Santoku Blade 180mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Miyabi 5000 MCD Rocking Santoku Blade. This high-quality kitchen knife is designed for versatility and precision, embodying traditional Japanese craftsmanship and modern technology. Ideal for slicing, dicing, and chopping a variety of ingredients, this knife is an essential addition to any culinary arsenal.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and hands.
- Use a cutting board to protect both the blade and your work surfaces.
- Keep the blade sharp. Dull knives require more force and increase the risk of accidents.
- Store the knife properly in a knife block or sheath to prevent accidental cuts.
- Do not use the knife for tasks other than food preparation.
- Ensure that children are supervised near the knife and keep it out of their reach.

3. Product Specifications

- Blade Material: Microcarbide powder steel
- Blade Length: 180mm
- Blade Hardness: 63 HRC
- Blade Construction: 49 layers
- Handle Material: Micarta with a D-shaped structure
- Weight: 210 grams

4. Setup and Installation

This knife does not require any installation. Simply remove it from its packaging. Inspect the blade for any damage and ensure it is clean before use. For optimal performance, we recommend sharpening the knife on a whetstone before first use, following normal usage.

5. Operation

To operate the Miyabi 5000 MCD Rocking Santoku Blade:

- Hold the handle securely with a comfortable grip.
- Use a rocking motion when chopping to utilize the curved blade design.
- Allow the weight of the blade to assist in cutting rather than applying excessive force.
- Use the knife for various techniques, such as fine slicing, dicing, and mincing.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm water and mild soap immediately after use.
- Do not place the knife in a dishwasher to prevent damage to the blade and handle.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth to avoid rust and water spots.
- Regularly hone the blade with a honing rod to maintain sharpness.
- Sharpen the knife on a whetstone as needed, following the manufacturer's guidelines.

7. Troubleshooting

- If the blade is dull, use a whetstone to sharpen it.
- For rust spots, gently rub the affected area with a fine abrasive pad and re-oil the blade with a food-safe mineral oil.
- If the handle feels loose, check the rivets and screws for tightness. If necessary, contact customer support for assistance.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its usable life, dispose of it responsibly. Wrap the blade in protective material such as cardboard or cloth to prevent injury during disposal. Do not throw the knife loosely in trash; consider recycling options where applicable.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Miyabi. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 MCD Rocking Santoku-Messer 180 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Miyabi 5000 MCD Rocking Santoku-Messers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug vereint traditionelle Handwerkskunst mit modernster Technologie, um ein unvergleichliches Schneiderlebnis zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie Ihre Hände vor der Klinge und verwenden Sie einen stabilen Untergrund beim Schneiden.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder abgebrochenen Messerklingen.
- Reinigen Sie das Messer nicht in der Spülmaschine, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer sicher, vorzugsweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Miyabi 5000 MCD Rocking Santoku-Messer
- Klingenmaterial: Mizuho-Stahl mit 63 Lagen
- Klingenlänge: 180 mm
- Gewicht: 250 g
- Griffmaterial: Pakkaholz mit ergonomischem Design
- Härte: 61 HRC

4. Einrichtung und Installation

Das Messer ist sofort verwendbar. Entfernen Sie jegliche Verpackung. Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der ersten Verwendung überprüft und auf einem geeigneten Schneidebrett verwendet wird. Es ist keine spezielle Installation erforderlich.

5. Bedienung

Halten Sie das Messers mit Griff in einer handschmeichelnden Haltung und führen Sie gleichmäßige, sanfte Schnitte durch. Nutzen Sie die gebogene Klinge für ein effektives Wiegen und Zerkleinern.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch. Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schärfgerät, um die Leistung zu erhalten.

7. Fehlersuche

Problem: Klinge ist stumpf.

Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Schärfgerät zur Klingepflege.

Problem: Klinge wird rostig.

Lösung: Trocknen Sie das Messer nach der Reinigung sorgfältig und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Verpackungsmaterialien sollten separat und umweltbewusst entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 5000 MCD Rocking Santoku Blade 180mm

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Miyabi 5000 MCD Rocking Santoku Blade 180mm. Deze messen zijn ontworpen voor de veeleisende chef-kok en bieden een uitstekende balans tussen functionaliteit en esthetiek. De 5000 MCD-serie is vervaardigd uit uitsluitend de beste materialen en biedt een onmiskenbare snijervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit mes is scherp; gebruik met de nodige voorzichtigheid.
- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen, namelijk snijden, hakken en snipperen van voedsel.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Bij snijden moet je een stabiele ondergrond gebruiken om ongelukken te voorkomen.
- Reinig het mes na elk gebruik om ophoping van voedselresten te voorkomen.
- Gebruik altijd een snijplank en vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals glas of steen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Een beschadigd mes kan gevaarlijk zijn.

3. Productspecificaties

- Model: Miyabi 5000 MCD Rocking Santoku Blade
- Lengte van het mes: 180 mm
- Materiaal blade: VG10 staal met 101 lagen
- Heftmateriaal: Pakkawood
- Gewicht: 200 g
- Hardheid: 63 HRC
- Afmeting verpakking: 20 x 5 x 2 cm

4. Setup en installatie

- Het mes wordt geleverd met een beschermhoes. Verwijder de hoes voor gebruik en bewaar deze veilig om het mes te beschermen wanneer het niet in gebruik is.
- Het is niet nodig om extra installatie of assemblage uit te voeren; het mes kan direct na aankoop worden gebruikt.

5. Gebruik

- Houd het mes met de dominerende hand vast en gebruik de andere hand om het te geleiden.
- Gebruik een schommelbeweging om door voedsel heen te snijden voor een effectieve en gemakkelijke snijervaring.
- Zorg ervoor dat je altijd van jezelf af snijdt.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de blade onmiddellijk na gebruik met warm water en een milde zeep.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of sponsen die krassen kunnen veroorzaken.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in de originele hoes of een geschikte meshouder om de snijkant te beschermen en optimale levensduur te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed
Oplossing: Controleer of het mes goed schoon is. Slijp indien nodig het mes met een whetstone.
- Probleem: Roestplekken op het mes
Oplossing: Reinig het mes goed en zorg ervoor dat het droog is na gebruik. Gebruik een staalreiniger om roest te verwijderen.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet weg zonder het eerst veilig te verpakken. Gebruik het originele verpakkingsmateriaal of een stevig materiaal om verwondingen te voorkomen.
- Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van scherpe voorwerpen.

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 de Producto: Cuchilla Santoku de Rocking Miyabi 5000 MCD - 180 mm

1. Información General

La cuchilla Santoku de Rocking Miyabi 5000 MCD es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para proporcionar precisión y comodidad en la preparación de alimentos. Con su hoja de 180 mm, es ideal para cortar, picar y rebanar.

2. Información de Seguridad

- Esta cuchilla es extremadamente afilada. Manejar con cuidado para evitar cortes.
- Mantenga la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- No use la cuchilla para cortar materiales duros como huesos o alimentos congelados.
- Almacene la cuchilla en un soporte adecuado o con una funda de protección.
- Siempre limpie la cuchilla después de su uso y evite sumergirla en agua durante períodos prolongados.
- No use la cuchilla en un ambiente húmedo para evitar el deterioro del mango.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Modelo: Miyabi 5000 MCD
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero VG10
- Dureza: 63 HRC
- Mango: Damasco - mango ergonómico de madera
- Uso recomendado: Cortar, picar, rebanar

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cuchilla del paquete con cuidado.
2. Inspeccione la cuchilla por daños. Si está dañada, no la utilice.
3. Limpie la cuchilla con un paño suave y seco antes del primer uso.
4. Coloque la cuchilla en un soporte para cuchillos o en una funda para almacenamiento seguro.

5. Operación

- Sostenga la cuchilla con una mano y el alimento con la otra.
- Para cortar, utilice un movimiento de balanceo que permita que la hoja toque la tabla de cortar.
- Aplique una presión uniforme y evite movimientos bruscos.
- Después de usar, limpie los restos de alimento de la hoja con un paño húmedo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano la cuchilla con agua tibia y detergente suave tras cada uso.
- No utilice lavavajillas.
- Seque la cuchilla inmediatamente después de lavar para evitar manchas.
- Afíle la cuchilla periódicamente con un afilador adecuado para mantener su filo.

7. Solución de Problemas

- La cuchilla no corta bien: Afíle la cuchilla siguiendo las instrucciones de afilado.
- Manchas en la hoja: Limpie con un paño suave y asegúrese de secar la cuchilla completamente después de cada uso.
- Mango suelto: Contacte al servicio de atención al cliente para obtener asistencia.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, retire la cuchilla de su soporte con cuidado.
- No deseche la cuchilla en la basura común, ya que puede ser peligrosa.
- Depósitela en un punto de reciclaje adecuado o en un centro de reciclaje de metales.

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 de Produit pour le Couteau Santoku Miyabi 5000 MCD

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau Santoku Miyabi 5000 MCD. Ce couteau de cuisine haut de gamme est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs passionnés. Doté d'une lame en acier à haute performance, il est idéal pour trancher, hacher et émincer.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une planche à découper appropriée pour éviter les accidents.
- Garder le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, comme ouvrir des emballages durs.
- Laver et sécher le couteau immédiatement après utilisation pour éviter la corrosion.
- Ne jamais utiliser de lames émoussées ; réaffûter ou remplacer si nécessaire.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle: Miyabi 5000 MCD Couteau Santoku
- Longueur de la lame: 180 mm
- Type de lame: Acier Mizu-Honyaki
- Manche: Bois de Pakka
- Poids: 200 g
- Durabilité: Résistant à l'oxydation et à l'usure.
- Épaisseur de la lame: 2.5 mm

4. Configuration et Installation

1. Retirer le couteau de l'emballage avec soin.
2. Vérifier qu'il n'y a pas de dommages visibles ou de défauts.
3. Placer le couteau à un endroit sûr, tel qu'un bloc à couteaux, pour le stockage.
4. Aucune installation supplémentaire n'est nécessaire pour utiliser le couteau.

5. Opération

- Tenir le couteau avec une main sur le manche et l'autre main sur la lame pour un contrôle optimal.
- Effectuer des mouvements de coupe fluides, en exerçant une légère pression.
- Éviter de couper sur des surfaces dures qui peuvent endommager la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Ne pas placer le couteau au lave-vaisselle.
- Sécher le couteau immédiatement après lavage avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Aiguiser la lame régulièrement avec un aiguiser adapté pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguisoir pour la réaffûter.
- En cas de corrosion, nettoyer la lame avec un chiffon doux et appliquer une légère huile alimentaire.
- Si le manche est lâche, contacter le service client pour assistance.

8. Élimination

- Ne pas jeter le couteau à la poubelle ordinaire.
- Envisager de le recycler dans une installation appropriée pour les métaux.
- Respectez les lois locales concernant l'élimination des objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Miyabi pour vos besoins en cuisine. Profitez de votre expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 5000 MCD Coltello Santoku Rocking 180mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coltello Santoku Rocking Miyabi 5000 MCD. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, fondendo tradizione e tecnologia moderna. Realizzato in Giappone, ogni coltello è un'opera d'arte, forgiato per garantire una lunga durata e un'affilatura superiore.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello su superfici resistenti. Evitare superfici morbide che possono danneggiare la lama.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini e non permettere l'uso da parte di bambini non supervisionati.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è progettato.
- Quando si affila la lama, utilizzare un affilatore di qualità o un servizio di affilatura professionale.
- Non immergere la lama in acqua o lavarla in lavastoviglie. Pulire sempre a mano.
- Maneggiare sempre il coltello con attenzione per prevenire tagli accidentali.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio Damasco
- Durezza: 63 HRC
- Manico: Pakkawood
- Peso: 150 g
- Utilizzo: Ideale per affettare, tritare e preparare vari tipi di alimenti.

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per questo prodotto. Tuttavia, si consiglia di effettuare una verifica della lama per eventuali danni prima del primo utilizzo. Assicurarsi di avere uno spazio di lavoro pulito e una superficie appropriata per la preparazione degli alimenti.

5. Operazione

- Tenere il coltello con la mano dominante, impugnando il manico saldamente.
- Utilizzare l'altra mano per stabilizzare l'ingrediente da tagliare.
- Eseguire movimenti controllati e precisi per garantire un taglio uniforme.
- Completare il lavoro di preparazione adottando una posizione sicura e comoda.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido per evitare macchie e corrosione.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto, come un blocco per coltelli o una copertura protettiva.
- Affilare regolarmente la lama per garantire prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta bene, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se nota segni di ruggine o corrosione, pulire con un panno umido e utilizzare un prodotto specifico per l'acciaio inox.
- In caso di manico allentato, contattare il servizio clienti per una valutazione.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, assicurarsi di smaltirlo in modo responsabile. Contattare le autorità locali per le linee guida sullo smaltimento degli utensili da cucina.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania