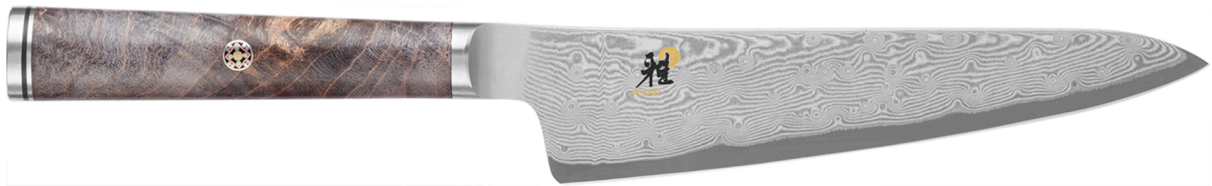


ggmgastro

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: 1002031

MIYABI | 5000 MCD 67 - Shotoh - Blade: 130mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 MCD 67 Shotoh Blade 130mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Miyabi 5000 MCD 67 Shotoh Blade 130mm. This exceptional kitchen knife is designed for precision and performance, allowing you to enhance your culinary skills. The blade is forged in Japan, combining century-old craftsmanship with modern technology to achieve outstanding sharpness and durability.

2. Safety Information

- Blade Care: Always handle the knife with care. The blade is extremely sharp, and improper handling can result in severe injuries.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to prevent slips during use.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and avoid accidental cuts.
- Child Safety: Keep the knife out of reach from children. Educate them about the importance of knife safety.
- Cleaning: Do not place the knife in a dishwasher. Hand washing is recommended to maintain blade integrity.
- Sharpening: Only use proper sharpening tools designed for high-quality Japanese knives to maintain the blade's edge.

3. Product Specifications

- Blade Material: 67-layered Damascus steel
- Core Material: VG10 steel
- Blade Hardness: 63 HRC
- Handle Material: Micarta
- Blade Length: 130mm
- Weight: 150 grams
- Country of Manufacture: Japan

4. Setup and Installation

The Miyabi 5000 MCD 67 Shotoh Blade does not require any installation, but to ensure optimal performance:

- Preparation: Remove the knife from any packaging. Inspect the knife for any damages before use.
- Initial Cleaning: Wash the blade under warm water and dry it immediately with a soft cloth to remove any manufacturing residues.
- Sharpening: If necessary, sharpen the blade according to your preferences before the first use.

5. Operation

- Grip the Handle: Firmly grasp the handle with your dominant hand, ensuring your fingers are positioned away from the blade edge.
- Cutting Technique: Use a rocking motion when cutting, with the tip of the knife contacting the cutting board first. Maintain a stable hand position for precise control.
- Food Types: Ideal for slicing, dicing, and mincing vegetables, fruits, and meats.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, wash the blade with mild soap and warm water. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth.
- Storage: Always store your knife in a dedicated knife block or sheath to prevent dulling and damage.
- Periodic Maintenance: Regularly check for any damage and re-sharpen your knife as needed.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If you notice the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Use a whetstone or professional sharpening service.
- Rust Spots: If rust appears, use a soft cloth with mild vinegar to gently remove the rust and dry the blade thoroughly afterward.
- Handle Issues: If the handle becomes loose or damaged, contact customer service for repair options.

8. Disposal

When disposing of the knife, please adhere to the following:

- Wrap the blade securely in a protective sheath or cloth to prevent injuries.
- Dispose of the knife through your local waste management program that handles sharp objects safely. Do not place it in regular recycling bins.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing Miyabi. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für MIYABI 5000 MCD-67 Shotoh Klinge 130 mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das MIYABI 5000 MCD-67 Shotoh Messer entschieden haben. Dieses hochwertige Kochmesser vereint traditionelles Handwerk mit modernster Technik. Hergestellt in Japan, ist es ideal für präzise Schneidarbeiten in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneidekante: Die Klinge ist extrem scharf. Seien Sie beim Gebrauch vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Rutschfeste Oberfläche: Achten Sie darauf, dass der Griff trocken und sauber ist, um ein Herausrutschen während der Benutzung zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einer Schutzhülle oder einem Messerblock, um Abnutzung und Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung von Handschuhen: Tragen Sie bei Bedarf Handschuhe, um zusätzliche Sicherheit beim Schneiden zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: MIYABI 5000 MCD-67 Shotoh
- Klingenlänge: 130 mm
- Material der Klinge: VG10-Damaststahl
- Härte: 63 HRC
- Griffmaterial: Palisanderholz
- Gewicht: 0.2 kg
- Garantie: 5 Jahre

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Klinge auf etwaige Beschädigungen.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder in einer Schutzhülle, um die Klinge zu schützen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und ordentlich ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und stabilisieren Sie das Schnittgut mit der anderen Hand.
- Nutzen Sie eine sichere Schneidetechnik: Halten Sie das Messer in einem Winkel von 20 Grad zur Schnittfläche.
- Arbeiten Sie mit einer Abwärtsbewegung und wenden Sie sanften Druck an, um präzise Schnitte zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein, um die Schärfe zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist nicht scharf
- Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstein oder bringen Sie es zu einem Fachmann.
- Problem: Griff ist locker
- Lösung: Überprüfen Sie die Verbindungsschrauben und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer nicht im normalen Haushaltsmüll. Bringen Sie es zu einer speziellen Sammelstelle für scharfe Gegenstände.
- Achten Sie darauf, das Messer vor der Entsorgung sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

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

Gebruiksaanwijzing voor het Miyabi 5000 MCD 67 Shotoh Mes (130 mm)

1. Algemene informatie

Het Miyabi 5000 MCD 67 Shotoh Mes is een premium keukenmes, ontworpen voor nauwkeurige snijtaken. Dit mes maakt gebruik van traditionele Japanse technieken en moderne technologieën, wat resulteert in een uitzonderlijke snijkraft en esthetische schoonheid. Het mes heeft een handgreep van hoogwaardige materialen voor een comfortabele grip tijdens het gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen voor de beoogde doeleinden.
- Wees altijd voorzichtig bij het snijden. Houd uw vingers uit de snijrichting om verwondingen te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals steen of glas, dit kan de snede beschadigen.
- Gebruik een snijplank van hout of kunststof voor optimale prestaties.
- Zorg ervoor dat het mes goed is afgesteld en scherp is voor veilig gebruik. Een bot mes kan gevaarlijker zijn dan een scherp mes.
- Draag altijd een snijbescherming bij het hanteren.
- Laat het mes nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Gewicht: 0.15 kg
- Blade length: 130 mm
- Materiaal van het blad: VG10 staal
- Handgreepmateriaal: Hout
- Hardheid: 67 HRC

4. Installatie en opstelling

Dit product vereist geen complexe installatie. Zorg ervoor dat u de volgende stappen volgt bij ontvangst van het mes:

1. Verwijder voorzichtig de beschermende verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen. Neem bij schade contact op met de klantenservice.
3. Bewaar het mes in een messenslijper of op een veilige plaats om verwondingen en beschadigingen te voorkomen.
4. Zorg ervoor dat het mes op een geschikte plek ligt en gemakkelijk toegankelijk is voor gebruik.

5. Bediening

- Houd het mes vast met de dominante hand, terwijl de andere hand de te snijden ingrediënten vasthoudt.
- Snijd in een gecontroleerde en gelijkmatige beweging. Gebruik de punt van het mes voor precisie en de achterkant voor kracht bij het snijden.
- Reinigen kan met de hand of in de afwasmachine, hoewel handafwas de levensduur van het mes kan verlengen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes na gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schurende materialen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik af en toe een steen om het mes opnieuw te slijpen voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Het kan zijn dat het mes bot is. Slijp het mes met een geschikte slijper.
- Probleem: Het mes is roestig.
Oplossing: Behandel het roest en zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na het wassen.

8. Afvoer

Dit product is vervaardigd van materialen die recyclebaar zijn. Bij het weggooien van dit product, volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling. Het mes moet veilig worden afgevoerd om risico op letsel te voorkomen.

9. Contact

Voor meer informatie of bij vragen, neem contact op met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

MANUAL DE PRODUCTO

1. Información General

Felicitaciones por la compra de su cuchillo Miyabi 5000 MCD 67 Shotoh de 130 mm. Este cuchillo combina la tradición japonesa con tecnología moderna para ofrecer un rendimiento excepcional en su cocina. Diseñado para chefs profesionales y aficionados, es ideal para cortar, picar y pelar.

2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Utilice el cuchillo únicamente para su propósito destinado. No lo use para cortar materiales duros como huesos o congelados.
- Manejo seguro: Sujete el cuchillo firmemente al usarlo y mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un bloque de cuchillos o con un protector especial para evitar lesiones.
- Cuidado adecuado: Lave a mano el cuchillo inmediatamente después de su uso y séquelo bien.
- Evitar accidentes: Nunca deje el cuchillo sin supervisión cuando esté en uso y mantenga el área de trabajo limpia y organizada.

3. Visión General y Especificaciones

- Tipo de cuchillo: Shotoh
- Longitud de la hoja: 130 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable Mizu Honyaki
- Dureza: 67 capas de acero con un núcleo de acero de alta dureza
- Mango: Mango de pakka, ergonómico y antideslizante
- Uso: Ideal para cortar, picar y pelar

4. Configuración e Instalación

El cuchillo no requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y realice lo siguiente:

1. Inspeccione: Verifique que no haya daños visibles en la hoja o el mango.
2. Lave: Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Seque: Séquelo con un paño suave para evitar manchas de agua.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo:

1. Sujete el cuchillo con una mano, usando un agarre firme en el mango.
2. Con la otra mano, asegúrese de mantener el alimento que va a cortar asegurado y estable.
3. Realice cortes suaves, usando movimientos de vaivén o cortando hacia abajo, evitando aplicar mucha presión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después del uso: Lave a mano con jabón suave y agua tibia. Evite el uso de esponjas abrasivas.
- Secado: Siempre seque el cuchillo completamente antes de guardarlo para evitar la oxidación.
- Afilar: Utilice una piedra de afilar adecuada al menos una vez al mes o según sea necesario para mantener el filo.

7. Resolución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Use una piedra de afilar o una varilla de afilar para restaurar el filo.
- Manchas en la hoja: Lave y seque inmediatamente después de su uso. Si persisten, use un limpiador de acero inoxidable suave.

8. Eliminación

No deseche el cuchillo en la basura normal. Verifique las normativas locales para la eliminación de utensilios de cocina. Recomendamos entregar el cuchillo a un centro de reciclaje adecuado para metales.

9. Contacto

Para más información, soporte y consultas:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Couteau Miyabi 5000 MCD 67 Shotoh

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau Miyabi 5000 MCD 67 Shotoh. Ce couteau japonais de haute qualité est conçu pour la précision et l'efficacité dans la cuisine. Il est fabriqué à partir de matériaux de première qualité, offrant une excellente durabilité et des performances exceptionnelles.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement le couteau pour la découpe des aliments. Ne l'utilisez pas pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Attention à la lame : Les lames de ce couteau sont extrêmement tranchantes. Manipulez-le avec précaution pour éviter les coupures.
- Environnement de travail : Assurez-vous que l'espace de travail est propre et sec pour éviter les accidents.
- Transport : Utilisez un protège-lame lorsque le couteau n'est pas en usage et transportez-le de manière sécurisée.
- Condition de stockage : Gardez le couteau hors de portée des enfants et rangez-le dans un endroit sûr.

3. Présentation du produit et spécifications

Spécifications Techniques

- Matériau de la lame : Acier Damas 67 couches
- Longueur de la lame : 130 mm
- Poignée : Bois de pakka
- Poids : Léger et équilibré pour une utilisation confortable

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage en prenant soin d'éviter tout contact avec la lame.
2. Inspection : Vérifiez le couteau pour toute anomalie ou dommage. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé.
3. Espace de rangement : Rangez votre couteau dans un bloc à couteaux, un support magnétique ou un protège-lame pour éviter l'affûtage et les dommages.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau Miyabi 5000 MCD 67 Shotoh :

1. Tenez le couteau par la poignée avec une prise sûre.
2. Utilisez une planche à découper stable et propre.
3. Appliquez une pression uniforme lors de la découpe pour des résultats optimaux.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage immédiat : Rincez le couteau à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation pour éviter les taches.
- Évitez le lave-vaisselle : Ne pas mettre le couteau au lave-vaisselle pour prévenir les dommages.
- Aiguisage : Aiguissez votre couteau régulièrement avec une pierre à aiguiser pour maintenir le tranchant.

7. Dépannage

- La lame est émoussée : Utilisez une pierre à aiguiser pour ré-affûter la lame.
- Rugosité sur la poignée : Nettoyez la poignée avec un chiffon doux et évitez l'exposition à l'eau prolongée.

8. Élimination

Lorsque le couteau arrive en fin de vie, veillez à le recycler de manière appropriée. Consultez les réglementations locales pour la mise au rebut des déchets en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nella guida del prodotto per il coltello Miyabi 5000 MCD 67 Shotoh. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze degli appassionati di cucina e dei professionisti, offrendo precisione e qualità superiori. Il coltello è realizzato in acciaio Damasco, con un design elegante e ergonomico che garantisce una presa confortevole.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Indossare guanti da cucina per evitare tagli durante l'uso.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie. Pulire sempre a mano.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un ceppo di coltelli o una custodia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 5000 MCD 67 Shotoh
- Lunghezza della lama: 130 mm
- Materiale della lama: acciaio Damasco
- Durezza: 67 HRC
- Tipologia: Coltello da cucina giapponese

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che il coltello sia integro e privo di difetti.
3. Inserire il coltello nel ceppo per coltelli o in una custodia per una conservazione sicura.
4. Assicurarsi che il posto di stoccaggio sia asciutto e lontano da fonti di calore.

5. Operazione

- Prima dell'uso, affilare la lama se necessario.
- Utilizzare il coltello per affettare, tritare o sminuzzare cibi come verdure, carne e pesce.
- Tenere il coltello con una mano sull'impugnatura e l'altra a sostegno del cibo da tagliare.
- Eseguire movimenti fluidi e controllati per una maggiore precisione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano con acqua e sapone delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare per mantenere la sua efficacia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, probabilmente è smussata. Affilarla con una pietra per affilare.
- Se si notano macchie sulla lama, pulirla con un panno umido e rovinare le macchie con una soluzione di acqua e aceto.
- Se l'impugnatura è allentata, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello tra i rifiuti domestici.
- Rivolgersi ai servizi di raccolta rifiuti locali per smaltire in modo responsabile.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli oggetti metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania