

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: 1002033

MIYABI | 5000 MCD 67 - Sujihiki - Blade: 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 MCD 67 Sujihiki Blade 240mm

1. General Information

The Miyabi 5000 MCD 67 Sujihiki Blade is designed for precision slicing of meats and fish. This high-quality knife combines traditional Japanese craftsmanship with modern technology, ensuring exceptional sharpness and durability.

2. Safety Information

- Always handle the blade with care to avoid cuts and injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use a suitable cutting board to prevent damage to the blade.
- Do not use the knife for purposes other than its intended use (slicing).
- When transporting the knife, store it in its protective sheath.
- Ensure that your hands are dry when handling the knife to prevent slipping.
- If the blade becomes dull, do not attempt to sharpen it with improvised methods; use proper sharpening tools.

3. Product Specifications

- Blade Material: SG2 micro-carbide powdered steel
- Blade Hardness: 67 HRC
- Blade Length: 240 mm
- Edge Angle: 9.5° on each side
- Handle Type: Birchwood D-shaped handle
- Weight: Approx. 200 grams

4. Setup and Installation

1. Unbox the Miyabi Sujihiki blade carefully. Ensure you do not cut yourself while removing it from the packaging.
2. Inspect the blade for any visible defects. If any defects are found, do not use the knife and contact customer support.
3. For storage, place the knife in its designated sheath and store it in a dry, safe place.
4. Prepare your cutting area by ensuring you have a clean cutting board and that your workspace is free of clutter.

5. Operation

1. Before use, ensure the blade is clean and dry.
2. Place the item to be sliced on the cutting board.
3. Hold the handle firmly, applying controlled pressure as you slice through the item. Use smooth, long strokes for optimal results.
4. Clean the blade after each use to maintain hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm water and mild soap immediately after use.
- Avoid soaking or placing the knife in a dishwasher.
- Dry the blade with a soft cloth to prevent moisture retention.
- Regularly maintain the edge by honing with a whetstone or honing steel.
- Store the knife in a protective sheath or knife block to avoid damage.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull, hone it using a whetstone.
- If the handle becomes loose, inspect the screws and tighten them if necessary.
- If you notice rust spots, gently remove them using a stainless-steel cleaner and follow with proper drying.

8. Disposal

When the blade has reached the end of its service life, ensure proper disposal:

- Wrap the blade securely in thick cardboard or a similar material to prevent injury.
- Dispose of it in accordance with local regulations regarding sharps.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 MCD-67 Sujihiki-Messer 240mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Miyabi 5000 MCD-67 Sujihiki-Messer entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenmesser wurde in Japan hergestellt und kombiniert traditionelles Handwerk mit modernster Technologie, um Ihnen ein hervorragendes Schneiderlebnis zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Lediglich zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden. Nicht für andere Zwecke verwenden.
- Scharfe Klinge: Die Klinge ist sehr scharf. Seien Sie beim Umgang mit dem Messer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf und benutzen Sie stets eine geeignete Messerscheide oder einen Messersockel.
- Säuberung: Reinigen Sie das Messer per Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Messer nicht ins Wasser ein.
- Transport: Tragen Sie das Messer sicher, um Verletzungen zu vermeiden. Nutzen Sie einen schützenden Messerhalteschutz bei Transport oder Lagerung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Klingenlänge: 240 mm
- Klingenmaterial: Mizu Honyaki Stahl
- Griffmaterial: Pakka Holz
- Gewicht: 220 g
- Klingenhärte: 63±1 HRC
- Art: Sujihiki Messer
- Verpackungsgröße: 280 x 60 x 20 mm

4. Einrichtung und Installation

Das Miyabi 5000 MCD-67 Sujihiki-Messer erfordert keine Installation. Vor der Verwendung sollten die folgenden Schritte beachtet werden:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Reinigen Sie die Klinge vor der ersten Verwendung mit einem weichen Tuch oder Schwamm.
4. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z.B. in einem Messerschutz oder einer Messerblock.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer bei der Verwendung an den Griffen und schneiden Sie in einer sicheren Umgebung.
- Nutzen Sie ein Schneidebrett, um den besten Schnittwinkel zu gewährleisten.
- Schneiden Sie stets in einer kontinuierlichen Bewegung, um Verletzungen zu vermeiden und die präzise Leistung des Messers zu maximieren.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie das Messer mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder Maschinen zum Reinigen.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Schärfergerät, um die Schärfe zu erhalten.
- Lagern Sie das Messer in einer geschützten Position, um die Klinge vor Beschädigungen zu schützen.

7. Fehlersuche

Wenn Sie Probleme mit dem Messer feststellen, überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- Schärfe: Wenn das Messer nicht schneidet, prüfen Sie die Schärfe und schärfen Sie es bei Bedarf.
- Griff: Stellen Sie sicher, dass der Griff fest und sicher ist. Bei Lockerung den Griff nicht weiter verwenden.
- Beschädigung: Überprüfen Sie die Klinge auf Risse oder Absplinterungen. Bei Schäden das Messer nicht verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist und keine Gefahr darstellt.

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

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Miyabi 5000 MCD 67 Sujihiki Blade 240mm. Deze hoogwaardige mes is ontworpen voor precisiesnijden van vlees, vis en andere ingrediënten. Dankzij de unieke combinatie van traditie en innovatieve technologieën biedt dit mes niet alleen uitstekende prestaties, maar ook een opvallend design.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is. Een bot mes vereist meer kracht en verhoogt het risico op ongelukken.
- Gebruik een snijplank om de snijkant te beschermen en te vermijden dat het mes beschadigd raakt.
- Behandel het mes met zorg om letsel te voorkomen.
- Bewaar het mes veilig in een meshouder of beschermende hoes.

3. Product specificaties

- Materiaal lemmet: 67 lagen damaststaal
- Lemmetlengte: 240 mm
- Hardheid: 63 HRC
- Gewicht: 210 g
- Handvat: Pakkawood
- Afwerking: Handgesmeed

4. Installatie en Setup

De Miyabi 5000 MCD 67 Sujihiki Blade is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Voor optimale prestaties:

- Controleer dat het mes schoon is voordat je het gebruikt.
- Selecteer een geschikte snijplank.
- Zorg voor een goede grip bij het hanteren van het mes.

5. Gebruik

- Houd het mes vast bij het handvat voor een goede controle.
- Positioneer het mes onder een hoek van ongeveer 20 graden ten opzichte van de snijplank.
- Snijd met een vloeiende beweging in plaats van te zagen.
- Was het mes direct na gebruik om voedselresten te verwijderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes met de hand met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op in een beschermende houder of hoes.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig slijpen volgens de instructies van de fabrikant.
- Roestvorming: Droog het mes na gebruik goed af en bewaar het op een droge plaats.
- Beschadigd handvat: Vermijd langdurige blootstelling aan water. Vervang het handvat indien beschadigd.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen producten. Recycling wordt aangemoedigd. Neem contact op met lokale recyclingfaciliteiten voor het juiste proces.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Sujihiki Miyabi 5000 MCD 67 240mm

1. Información General

El cuchillo Sujihiki Miyabi 5000 MCD 67 de 240 mm es una herramienta esencial en la cocina profesional y para los aficionados gourmet. Diseñado para el corte de carnes y pescados, este cuchillo combina la artesanía tradicional japonesa con tecnología moderna para ofrecer un corte excepcional y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use la cuchilla únicamente para el propósito destinado (corte de alimentos).
- No intente bloquear la hoja. Evite el contacto con superficies duras que puedan dañar el filo.
- Siempre use una tabla de cortar adecuada para proteger el borde de la cuchilla.
- Al manipular, asegúrese de que esté limpio y seco para evitar accidentes.
- Nunca use el cuchillo en superficies calientes o en contacto con fuego.
- Almacene el cuchillo en un soporte o funda para proteger el filo y evitar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero Damasco, 67 capas
- Dureza: 63 HRC (Escala Rockwell)
- Longitud de la hoja: 240 mm
- Mango: Mango de madera de palisandro con diseño ergonómico
- Peso: Aproximadamente 200 gramos
- Uso recomendado: Cortar y filetear carnes y pescados

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Antes de su primer uso, recomendamos realizar lo siguiente:

- Retire el cuchillo de su envase con cuidado.
- Limpie la hoja con un paño suave y húmedo para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Se recomienda afilar el cuchillo antes de su primer uso para obtener el rendimiento óptimo.

5. Operación

- Asegúrese de que su área de trabajo esté limpia y organizada.
- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, manteniendo los dedos alejados del borde.
- Realice cortes uniformes, comenzando desde un extremo y aplicando una presión leve.
- Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar el desgaste del material.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. No usar lavavajillas.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar la corrosión.
- Afíle el cuchillo regularmente con una piedra de afilar adecuada para mantener el filo.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y fresco, preferiblemente en un soporte ad hoc.

7. Resolución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Verifique el afilado de la hoja; afíle si es necesario.
- La hoja está corroída: Limpie con un paño suave y seco, y asegúrese de secar bien después de lavar.
- El mango se resbala: Asegúrese de que el mango esté limpio y seco; evite usar productos resbaladizos cerca del cuchillo.

8. Eliminación

Este cuchillo debe ser eliminado de forma responsable. Consulte la normativa local sobre la eliminación de utensilios de cocina. Se sugiere depositar el cuchillo en un punto limpio o en un contenedor específico para objetos afilados.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Lame Sujihiki Miyabi 5000 MCD 67 - 240 mm

1. Informations générales

La lame Sujihiki Miyabi 5000 MCD 67 de 240 mm est un couteau de cuisine professionnel conçu pour la découpe précise et élégante de viandes et de poissons. Alliant esthétique et performance, ce couteau est fabriqué avec des matériaux de haute qualité offrant une excellente durabilité et une facilité d'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez la lame uniquement pour sa fonction prévue, soit la découpe de viandes et de poissons. Ne pas utiliser pour des aliments durs ou congelés.
- Manipulation : Manipulez le couteau avec soin. Toujours tenir la lame par le manche et éloigner les doigts de la lame tranchante.
- Stockage : Conservez la lame dans un support de couteau ou un étui pour éviter les accidents.
- Enfants : Gardez le couteau hors de portée des enfants. Ne pas laisser un enfant utiliser ce produit sans supervision.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Un affûtage incorrect ou des fissures peuvent rendre l'utilisation dangereuse.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Longueur de la lame : 240 mm
- Matériau de la lame : Acier damassé 67 couches
- Matériau du manche : Bois Pakka
- Poids : 250 g
- Durabilité : Excellent tranchant et résistance à la corrosion.

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez délicatement le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Stockage : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un étui pour assurer la sécurité et protéger la lame.
3. Protection : Si vous ne l'utilisez pas régulièrement, envisagez de le ranger dans un endroit sec, éloigné de la lumière directe du soleil.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Tenez fermement le manche et appliquez une pression uniforme pour découper les viandes ou poissons. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour une coupe optimale.
- Affûtage : Affûtez le couteau régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser ou un affûteur approprié pour maintenir un tranchant optimal.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Essuyage : Séchez soigneusement la lame avec un chiffon propre pour éviter la rouille.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr et sec, de préférence dans un bloc à couteaux.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
 - Solution : Affûtez la lame avec un affûteur adapté.
- Problème : Couteau rouillé.
 - Solution : Nettoyez soigneusement la lame avec une pâte à frotter douce et appliquez une légère couche d'huile minérale pour prévenir la corrosion.

8. Élimination

Lorsque vous n'avez plus besoin du couteau, assurez-vous de le jeter de manière responsable. Vérifiez auprès de votre localité pour les réglementations concernant le recyclage des métaux. Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans protection sur la lame.

9. Contact

Pour des questions ou des préoccupations, 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 67 Sujihiki Blade 240mm

1. Informazioni Generali

La lama Sujihiki Miyabi 5000 MCD 67 è un coltello giapponese di alta qualità progettato per affettare carne, pesce e verdure con precisione. Realizzato con materiali di prima scelta, offre un equilibrio perfetto tra funzionalità e design.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Evitare di toccare la lama durante l'uso per prevenire lesioni.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e protetto quando non in uso.
- Fare attenzione a non lasciare il coltello bagnato per prevenire la corrosione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 240 mm
- Materiale lama: Acciaio Molybdenum Vanadium
- Durezza: 67 HRC
- Manico: Legno di Pakka
- Tipo di coltello: Sujihiki (coltello per affettare)

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria installazione per il coltello Sujihiki. Tuttavia, si consiglia di seguire queste linee guida:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Ispezionare la lama per eventuali danni.
- Asciugare la lama con un panno morbido.
- Riporre il coltello in un ceppo da coltelli o in una custodia per proteggere la lama.

5. Operazione

- Affilare la lama prima di ogni uso per garantire prestazioni ottimali.
- Utilizzare un movimento fluido e controllato per affettare.
- Affettare il cibo in un'unica direzione per ottenere fette uniformi.
- Pulire la lama dopo ogni utilizzo con un panno umido e asciugare bene.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare sempre a mano con acqua e sapone; non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire ruggine.
- Affilare regolarmente la lama con una pietra per affilare per mantenerne la qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, affilarla utilizzando una pietra per affilare.
- In caso di ruggine, utilizzare un panno fine con olio minerale per rimuovere la ruggine.
- Se la lama presenta scheggiature, rivolgersi a un professionista per la riparazione.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- Non gettare il coltello nei normali rifiuti; utilizzare un contenitore sicuro per oggetti taglienti.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania