

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: 1002035

MIYABI | 5000 MCD 67 - Gyutoh - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh Blade 200mm

1. General Information

The Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh Blade is designed for precision and performance in culinary tasks. This professional-grade knife combines traditional Japanese craftsmanship with advanced technology, ensuring that it meets the highest standards in both functionality and aesthetics. This is a versatile knife suitable for a variety of cutting tasks.

2. Safety Information

- Always use the knife on a cutting board to prevent damage to the blade and the surface.
- Keep the blade out of reach of children and inexperienced users.
- Ensure that the knife is sharp; dull blades can slip and cause accidents.
- Use the knife for its intended purpose only; do not use it to cut through bones or hard materials.
- When handling the knife, be mindful of the sharp edge to prevent cuts.
- Wash and dry the knife immediately after use to prevent rust and maintain its quality.
- Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath.

3. Product Specifications

- Blade Material: MC63 steel
- Blade Length: 200 mm
- Blade Hardness: 63 HRC
- Handle Material: Pakkawood
- Product Weight: 220 g
- Type: Gyutoh (Chef's Knife)

4. Setup and Installation

- Unbox the knife carefully, ensuring not to touch the blade with bare hands.
- To ensure longevity, we recommend sharpening the knife before the first use using a whetstone or professional sharpener.
- The knife is ready for use following proper sharpening and can be stored safely in a knife block or protective sheath.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with fingers wrapped around it.
- Use a stable, non-slip cutting board for operations.
- When cutting, use a rocking motion for slicing and a push-and-pull motion for chopping.
- Always cut away from your body and ensure your fingers are clear of the blade's path.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife by hand washing with mild soap and warm water immediately after use.
- Do not use abrasive sponges or cleaners as they can scratch the blade's surface.
- Dry the knife completely with a soft cloth to prevent moisture accumulation.
- Regularly sharpen the blade to maintain its edge; a professional sharpening is recommended periodically.

7. Troubleshooting

- If the blade becomes dull, use a whetstone or professional sharpening service to restore its edge.
- If rust appears, gently scrub with a non-abrasive cloth and apply food-safe mineral oil.
- If the handle becomes loose, ensure the screws are tightened or consult a professional for repair.

8. Disposal

- Dispose of damaged knives responsibly.
- Always wrap the blade in a thick layer (such as cardboard) before disposal to prevent injury to others.
- Follow local regulations for disposing of sharp objects safely.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh-Messer 200mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh-Messers. Dieses hochwertige Kochmesser wurde in Japan hergestellt und bietet Ihnen außergewöhnliche Schnittleistung und Präzision. Ideal für präzises Schneiden, Würfeln und Zerkleinern von Fleisch, Fisch und Gemüse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist nur für den vorgesehenen Zweck bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Anwendungen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie einen Messerschutz oder Block zur sicheren Aufbewahrung.
- Schneidefläche: Achten Sie darauf, das Messer nicht auf harten Oberflächen, wie Glas oder Stein, zu verwenden, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Schnittverletzungsrisiko: Achten Sie beim Schneiden stets auf Ihre Hände und Finger. Halten Sie den Griff sicher und schneiden Sie mit langsamen, kontrollierten Bewegungen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch. Lassen Sie es nicht längere Zeit in Wasser liegen, um Schäden an der Klinge und dem Griff zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh-Messer
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Mizuho-Damaststahl
- Härte (HRC): 63
- Griffmaterial: Mikarta
- Gewicht: Leichtgewicht, ideal zum Schneiden
- Design: Traditionelles japanisches Design mit modernster Technologie kombiniert

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Vermeiden Sie jegliche Berührung der Klinge mit der Hand ohne geeigneten Schutz.
2. Klingenpflege: Prüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen kontaktieren Sie den Kundenservice.
3. Messerschutz: Verwenden Sie den mitgelieferten Schutz oder einen Messerschubladen zur sicheren Aufbewahrung.
4. Tropfen: Nutzen Sie einen stabilen, rutschfesten Untergrund, um das Messer auf Lager zu legen, wenn Sie es stilllegen.

5. Bedienung

- Haltung: Halten Sie das Messer im Griffbereich mit einer Hand. Die andere Hand sollte das Schneidgut stabilisieren.
- Schneidetechniken: Verwenden Sie bestimmte Techniken wie den Kipp- oder Drückschnitt für optimale Ergebnisse.
- Schnellschneiden: Beginnen Sie ohne Druck auf die Klinge, um Verschleiß zu vermeiden, und erhöhen Sie den Druck für durchgehende Schnitte.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Trocknen: Trocknen Sie die Klinge sofort, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Schleifstein oder einem geeigneten Schärfgerät.

7. Fehlerbehebung

- Klinge nicht scharf: Schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Schleifmittel.
- Rostflecken: Reinigen und behandeln Sie die Klinge mit lebensmittelechtem Öl.
- Griff löst sich: Überprüfen Sie die Schrauben und ziehen Sie diese gegebenenfalls leicht nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Geben Sie das Messer nicht in den normalen Müll. Nutzen Sie spezielle Sammelstellen für gefährliche Abfälle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in unsere Produkte und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh-Messer.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Miyabi 5000 MCD 67 Gyuto mes 200mm

1. Algemene informatie

Gefabriceerd door Miyabi, vertegenwoordigt het 5000 MCD 67 Gyuto mes een samensmelting van traditionele Japanse mesmakerskunst en moderne technologie. Dit hoogwaardige keukenmes is ideaal voor het snijden, hakken en dicing van verscheidenheid aan ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om schade aan het mes en verwondingen te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd van je af om letsel te voorkomen.
- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voor correct gebruik.
- Bewaar het mes op een veilige plaats en gebruik indien mogelijk een meshouder.
- Zorg ervoor dat het mes scherp blijft voor een veilige en efficiënte werking.
- Gebruik het mes niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

3. Productspecificaties

- Lengte mes: 200 mm
- Materiaal lemmet: Advanced SG2 staal
- Harde staal: 63 HRC
- Aantal lagen: 67
- Handgreep: D-vormige handgreep van pakkahouten
- Gewicht: 200 g

4. Installatie en setup

Het Miyabi 5000 MCD 67 Gyuto mes vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen voor het juiste gebruik:

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Zorg ervoor dat je een schone snijplank en een geschikte snijomgeving hebt ingericht.
- Controleer of het mes scherp is en slijp indien nodig met een geschikte slijpsteen.
- Bewaar het mes in een meshouder of een beschermende hoes om schade aan de snede te voorkomen.

5. Gebruik

- Houd het mes stevig vast met een handgreep voor optimale controle.
- Gebruik de andere hand om het voedsel te stabiliseren terwijl je snijdt.
- Voer snijbewegingen uit met gelijkmatige druk.
- Spoel het mes af onder warm water na gebruik en droog het grondig af voordat je het opbergt.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig het mes met de hand met warm water en milde zeep. Vermijd de vaatwasser om beschadiging van het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes stevig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig om de snijkwaliteit te behouden.

7. Problemen oplossen

Probleem: Mes is niet scherp.

Oplossing: Slijp het mes met een geschikte slijpsteen of gebruik een messenslijper.

Probleem: Mes heeft zichtbare schade of roestvlekken.

Oplossing: Reinig het mes met een fijn schuurmiddel en zorg voor regelmatig onderhoud om roestvorming te voorkomen.

8. Afvoer

Oude of beschadigde messen kunnen worden afgevoerd via een recyclingpunt voor metalen producten. Zorg ervoor dat de scherpe rand goed is beschermd om verwondingen te voorkomen bij het afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh de 200 mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh de 200 mm es una herramienta de cocina premium fabricada con la más alta calidad de acero y artesanía. Diseñado para chefs tanto profesionales como aficionados, este cuchillo combina un diseño elegante con un rendimiento excepcional.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo en una superficie de corte adecuada para evitar lesiones y daños al cuchillo.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el cuchillo para cortar alimentos congelados o huesos, ya que esto puede dañar la hoja.
- Siempre use una mano para sujetar el alimento y la otra para manejar el cuchillo, manteniendo los dedos alejados de la hoja.
- La hoja está extremadamente afilada; tenga cuidado al manipular y almacenar el cuchillo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero Mizu Honyaki con acero inoxidable Damasco
- Dureza: 67 HRC
- Mango: Pakka, resistente al agua
- Uso: Ideal para picar, cortar en dados y filetear.

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación especial. Se recomienda afilar la hoja antes del primer uso para asegurar su máximo rendimiento. Use un afilador de cuchillos de calidad y siga las instrucciones del fabricante.

5. Operación

- Sostenga el mango del cuchillo firmemente.
- Coloque la hoja en el punto más bajo del alimento y aplique una presión uniforme mientras corta.
- Realice el movimiento de corte hacia adelante y hacia atrás suavemente, evitando golpes bruscos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. No lo sumerja en agua.
- Seque la hoja inmediatamente después de la limpieza para evitar manchas.
- Afla el cuchillo regularmente para mantener su filo, utilizando un sistema de afilado adecuado.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja del cuchillo parece estar desafilada.
 - Solución: Utilice un afilador de cuchillos o lleve el cuchillo a un profesional para que lo afile.
- Problema: Manchas en la hoja.
 - Solución: Lave el cuchillo inmediatamente después de su uso y séquelo bien. Si las manchas persisten, use un limpiador de acero inoxidable suave.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de manera segura. Si ya no es utilizable, envuélvalo en papel resistente o en su caja original y deséchelo en un contenedor de residuos adecuado para evitar cortes accidentales.

9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Fin del Manual

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Couteau Gyutoh Miyabi 5000 MCD 67 200mm

Informations Générales

Le Couteau Gyutoh Miyabi 5000 MCD 67 de 200 mm est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour des performances exceptionnelles en tranchage et en dicing. Fabriqué avec précision au Japon, ce couteau allie un design élégant à une fonctionnalité optimale, idéal pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine.

Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez le couteau uniquement pour la coupe des aliments. Évitez de l'utiliser pour des matériaux non alimentaires.
- Maniement : Toujours tenir le couteau par le manche lors de son utilisation. Ne jamais faire glisser un doigt sur la lame.
- Rangement : Rangez votre couteau dans un endroit sûr, à l'écart des enfants. Ne laissez pas la lame exposée.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. En cas d'endommagement, ne pas utiliser et faire réparer.
- Laver et sécher : Ne pas laver au lave-vaisselle. Lavez à la main et séchez immédiatement pour éviter la rouille.
- Protection : Portez toujours des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures lorsque vous manipulez des aliments durs.

Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier Mizu-ho, 67 couches
- Epaisseur de la lame : 2.5 mm
- Dureté de la lame : 63 HRC
- Type de manche : Bois de tourbillon
- Poids : 225 g

Installation et Mise en Place

1. Déballage : Ouvrez l'emballage et retirez soigneusement le couteau en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Rangement : Trouvez un emplacement sécurisé pour stocker le couteau, comme un bloque-couteaux. Assurez-vous qu'il est hors de portée des enfants.

Fonctionnement

- Technique de coupe : Utilisez un mouvement de va-et-vient ou une méthode de hachage en fonction des aliments.
- Coupe d'aliments spécifiques : Idéal pour la viande, le poisson, et les légumes. Adaptez la pression selon la fermeté des aliments.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat : Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse.
- Séchage : Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Affûtage : Aiguissez le couteau régulièrement avec une pierre à aiguiser pour maintenir son tranchant optimal.

Résolution des Problèmes

- Problème : Lame émoussée
Solution : Affûtez avec une pierre à aiguiser.
- Problème : Lame rouillée
Solution : Nettoyez avec un nettoyeur doux pour métaux et séchez immédiatement.
- Problème : Maniabilité difficile
Solution : Vérifiez l'angle de prise et ajustez votre technique de coupe.

Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ordinaires. Envisagez de le rapporter à un centre de recyclage ou de traitement des métaux. Assurez-vous que la lame est sécurisée pour éviter tout accident.

Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
- Email : info@ggmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 5000 MCD 67 Knife Gyutoh Blade 200mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il coltello Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh Blade 200mm. Questo coltello è progettato per chef professionisti e appassionati di cucina, realizzato con materiali di alta qualità e un design ergonomico per garantire prestazioni ottimali in cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali di durezza eccessiva o congelati.
- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone, evitando l'uso di lavastoviglie.
- Non utilizzare mai il coltello senza un adeguato supporto (ad esempio un tagliere).
- Verificare regolarmente che il manico e la lama non presentino segni di danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio Mizuho
- Durezza: 67 HRC
- Larghezza della lama: 46 mm
- Lunghezza della lama: 200 mm
- Lunghezza totale: 320 mm
- Tipo di coltello: Gyutoh
- Manico: G10, resistente all'acqua e all'usura

4. Installazione e Configurazione

Il coltello non richiede un'installazione complessa. Assicurarsi che la lama sia affilata prima dell'uso. Per mantenere la lama in ottime condizioni, seguire i seguenti passaggi:

- Rimuovere eventuali imballaggi di sicurezza.
- Lavare delicatamente la lama in acqua tiepida con un detergente delicato.
- Asciugare con un panno morbido.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro, come un blocco per coltelli o una custodia protettiva.

5. Operazione

Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare gli alimenti. Seguire le tecniche di taglio appropriate per garantire risultati ottimali. Tenere il coltello in posizione verticale e utilizzare movimenti fluidi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso per evitare macchie e residui.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi o spugne ruvide.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra affilatrice o un affilatoio specifico per coltelli.
- Controllare e sostituire eventuali componenti danneggiati.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama non è affilata.

- Soluzione: Affilare la lama utilizzando un'affilatrice appropriata.

Problema: Il manico si muove o è allentato.

- Soluzione: Contattare il supporto per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello seguendo le normative locali sui rifiuti. Non gettarlo nella spazzatura ordinaria. Se necessario, utilizzare un servizio di smaltimento adeguato per oggetti affilati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.