

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1002037

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh Blade 240mm

1. General Information

The Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh Blade is a premium kitchen knife designed for professional chefs and culinary enthusiasts. The blade is crafted from high-quality steel, providing exceptional sharpness, durability, and precision. Its elegant design is complemented by a traditional Japanese D-shaped handle for a secure grip and comfort during use.

2. Safety Information

- Always use a cutting board when using the knife to avoid damage to surfaces and blade dullness.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use protective gloves if handling the blade during cleaning or maintenance.
- Ensure the knife is dry before storage to prevent rust and corrosion.
- Do not misuse the knife for tasks other than its intended purpose, such as prying or twisting.
- Inspect the blade regularly for signs of damage or dullness.
- Avoid placing the knife in a dishwasher; hand wash only.

3. Product Specifications

- Blade Material: Microcarbide powder steel
- Rockwell Hardness (HRC): 67
- Blade Length: 240 mm
- Blade Type: Gyutoh
- Handle Material: Pakkawood
- Weight: 230 g

4. Setup and Installation

- Remove the knife from packaging carefully to avoid injury.
- Clean the blade with warm soapy water and dry thoroughly before first use.
- Store the knife in a designated knife block, sheath, or magnetic strip to protect the blade and ensure safe storage.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with your dominant hand.
- Use a precise cutting motion, applying even pressure while slicing.
- For optimal control, keep your non-dominant hand on the item being cut, using a claw grip to keep fingers tucked away from the blade.
- For best results, maintain an angle of approximately 45 to 60 degrees when cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm water and mild soap.
- Do not soak the knife or put it in the dishwasher.
- Dry immediately with a soft cloth after washing to prevent water spots and rust.
- Sharpen the blade regularly using a whetstone or knife sharpener specifically designed for high-performance knives.
- Oil the handle periodically with food-safe mineral oil to maintain its shine and prevent drying.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: Regularly sharpen using a whetstone, ensuring to maintain the blade angle.
- Rust Formation: If rust appears, use fine steel wool to gently scrub the affected area and re-oil after cleaning.
- Handle Damage: Check for looseness; if the handle is damaged, consult with a professional for repair.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its lifecycle, it must be disposed of responsibly. Wrap the blade in thick cardboard and secure it with tape to prevent injury, then dispose of it in accordance with local regulations regarding metal waste.

9. Contact

For further assistance, do not hesitate to reach out:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh-Klinge 240 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh-Klinge mit einer Länge von 240 mm. Diese Klinge ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und bietet eine hervorragende Schneidleistung für die professionelle und die private Küche. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und die Leistungsfähigkeit des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Klinge ist ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln bestimmt. Verwenden Sie sie nicht für andere Zwecke.
- Schneide vorsichtig handhaben: Die Klinge ist sehr scharf. Achten Sie darauf, Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie die Klinge außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Gebrauchsanweisung: Schneiden Sie niemals mit der Klinge auf einer harten Oberfläche wie Glas oder Stein. Verwenden Sie immer ein geeignetes Schneidebrett.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge sofort nach dem Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Spülmittel. Lassen Sie sie dann gründlich trocknen.
- Lagerung: Lagern Sie die Klinge in einem sicheren Klingenhalter oder in einer Klingenschutzhülle, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh-Klinge
- Länge: 240 mm
- Material: ZDP-189 Stahl, Damaszenerstahl, 67 Lagen
- Griff: Crème & D-Holzgriff
- Härte: 63 HRC
- Verwendungszweck: Universelles Schneiden, ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie die Lieferung: Stellen Sie sicher, dass die Klinge unbeschädigt und vollständig ist.
2. Vorbereitung: Haben Sie ein geeignetes Schneidebrett und ein Geschirrtuch bereit.
3. Schutz anbringen: Entfernen Sie jegliche Schutzverpackung vorsichtig. Verwenden Sie dabei eine geeignete Schutzhandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
4. Aufbewahrung: Lagern Sie die Klinge in einem Platz, wo sie nicht herunterfallen kann.

5. Betrieb

- Verwendung: Halten Sie die Klinge mit einem sicheren Griff, während Sie schneiden. Wenden Sie gleichmäßigen Druck an, um saubere Schnitte zu erzielen.
- Einsatz: Die Klinge eignet sich hervorragend für präzise Schnitte bei Fleisch, Fisch und Gemüse.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch in warmem Wasser mit mildem Spülmittel reinigen. Nutzen Sie einen weichen Schwamm oder ein Mikrofasertuch.
- Trocknen: Trocknen Sie die Klinge sofort nach dem Spülen gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Schleifstein oder einem Wetzstahl.

7. Fehlerbehebung

- Schneide ist stumpf: Überprüfen Sie, ob die Klinge regelmäßig geschärft wird. Verwenden Sie einen geeigneten Schleifmittel.
- Rostanzeichen: Wenn Rost auftritt, verwenden Sie spezielles Klingenöl, um die Klinge zu behandeln und Rostflecken zu entfernen.

8. Entsorgung

- Entsorgung: Entsorgen Sie kaputte Klengen sicher in einem stabilen, verschlossenen Behälter, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden. Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Entsorgung von Metallabfällen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf:

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh-Klinge!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 5000 MCD 67 Gyuto Mes 240mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Miyabi 5000 MCD 67 Gyuto mes 240mm. Dit hoogwaardige koksmes is ontworpen voor zowel professionele koks als fijnproevers. De combinatie van traditionele Japanse mesvaardigheden met innovatieve technologieën biedt u een mes dat niet alleen esthetisch aantrekkelijk is, maar ook uitzonderlijke prestaties levert in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd goed bereikbaar en veilig is opgeborgen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en slijpen van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik een snijplank om beschadiging van het mes en oppervlakken te voorkomen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roestvorming en vlekken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Serie: Miyabi 5000 MCD 67
- Meslengte: 240 mm
- Blade: 67-laags staal
- Hardheid: HRC 63
- Handvat: Pakkawood
- Gewicht: 230 g

4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking en verwijder eventueel beschermende folies.
2. Controleer het mes op beschadigingen voor gebruik.
3. Het mes is klaar voor gebruik en vereist geen verdere installatie. Zorg voor een geschikte snijplank.

5. Bediening

- Gebruik het mes met een grip die u controle over de snede geeft.
- Het mes snijdt het beste als u een combinatie van druk en beweging gebruikt.
- Maak gebruik van de volledige lengte van het mes voor een gelijkmatig snijresultaat.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand met warm water en een zachte afwasborstel.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog het mes direct na het reinigen om waterschade te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig met een geschikte slijper om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Slijp het mes met een whetstone of een slijper.
- Roest of vlekken: Reinig met een mild schuurmiddel en droog het meteen weer af.
- Handvat los: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.

8. Afvoer

- Bij de afvoer van dit product, zorg ervoor dat u de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen volgt.
- Het mes kan via de normale metaalafvalroutes worden afgevoerd.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Miyabi 5000 MCD Gyutoh 240mm

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo Miyabi 5000 MCD Gyutoh de 240mm. Este cuchillo es una combinación de tecnología de fabricación japonesa y moderna, ofreciendo un rendimiento excepcional para chefs profesionales y aficionados en la cocina. Diseñado con una hoja de acero de alta calidad, este cuchillo es ideal para rebanar, picar y cortar todo tipo de ingredientes.

2. Información de Seguridad

- Maneje el cuchillo con cuidado.
- Mantenga la hoja afilada y utilice protectores de cuchillos para evitar lesiones.
- No intente cortar superficies duras como huesos o congelados.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Al limpiar, evite sumergir la hoja en agua por largos períodos, ya que podría dañarse.
- Utilice una tabla de cortar adecuada y nunca corte sobre superficies metálicas o de vidrio.
- Cualquier daño en la hoja o el mango debe ser revisado antes de usar el cuchillo nuevamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 240mm
- Material de la hoja: Acero VG10 con Damasco de 49 capas
- Dureza: 63 HRC
- Mango: Cultivada en Pakka, ergonomía optimizada
- Pesos y dimensiones: 239g
- Uso: Cuchillo de chef, ideal para cortes de precisión

4. Instalación y Configuración

El cuchillo Miyabi 5000 MCD Gyutoh no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda un cuidado y almacenamiento adecuados:

- Utilice un soporte para cuchillos o un bloque de cuchillos para guardarlo.
- Evite guardar el cuchillo en un cajón sin protección.
- Afilado inicial: Antes de usar por primera vez, compruebe el filo y realice el afilado adecuado.

5. Operación

- Para cortar: sostenga el cuchillo por el mango y utilice un movimiento de corte hacia abajo.
- Para picar: utilice un movimiento de vaivén.
- Para rebanar: mantenga la hoja en ángulo para cortes finos.
- Mantenga siempre la estabilidad y el control durante la operación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave.
- No use lavavajillas, ya que esto puede dañar el mango y la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo.
- Afile regularmente con una piedra de afilar o un afilador de cuchillos adecuado.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta bien, verifique si necesita afilado.
- Si el mango se siente suelto o inestable, contáctenos para conseguir un servicio.
- En caso de corrosión, asegúrese de secar correctamente después de limpiar y evite dejarlo en contacto con líquidos o alimentos ácidos.

8. Eliminación

Este cuchillo está diseñado para durar. Si necesita desecharlo, hágalo de manera responsable:

- No arroje el cuchillo a la basura común.
- Considere llevárselo a un centro de reciclaje que maneje productos de acero.
- Asegúrese de envolver la hoja en un material protector para evitar lesiones.

9. Contacto

Para más información, asistencia o servicio al cliente, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el cuchillo Miyabi 5000 MCD Gyutoh. Disfruta de su rendimiento y diseño excepcional.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh 240mm

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Couteau Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh 240mm. Ce couteau combine une élégance intemporelle avec une performance exceptionnelle, conçu pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine. Fabriqué au Japon avec des matériaux de première qualité, il est idéal pour la préparation de divers aliments.

2. Informations de Sécurité

- Attention : Utilisez toujours le couteau avec précaution. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Manipulation : Ne jamais saisir le couteau par la lame. Utilisez les deux mains pour un contrôle optimal.
- Usage Exclusif : Ce couteau est conçu uniquement pour la coupe des aliments. Évitez de l'utiliser pour des tâches non alimentaires.
- Rangement : Stockez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc de couteaux ou un étui.
- Aiguisage : Évitez d'utiliser des aiguisers électriques, préférez une pierre à aiguiser ou un aiguiser manuel.
- État du Couteau : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Si elle est endommagée, ne l'utilisez pas jusqu'à réparation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Miyabi 5000 MCD 67 Gyutoh
- Longueur de la lame : 240mm
- Matériaux : Acier Damas 67 couches
- Poignée : Bois de pakka, hermétiquement scellé pour garantir une durabilité et un confort d'utilisation
- Poids : 250g
- Design : Esthétique japonaise avec un équilibre parfait pour une coupe précise

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Élément de sécurité : Vérifiez que le couteau est intact avant utilisation. Si endommagé, ne l'utilisez pas.
3. Aiguisage : Avant utilisation, assurez-vous que la lame est correctement aiguisée. Suivez les instructions d'aiguisage fournies.
4. Espace de travail : Préparez un espace de travail propre et sécurisé pour éviter les accidents lors de la coupe.

5. Opération

- Utilisez le couteau avec une technique de coupe appropriée selon le type d'aliment.
- Pour les légumes, effectuez des mouvements réguliers en appuyant légèrement pour éviter de glisser.
- Pour la viande, assurez-vous que la lame est bien affûtée pour une coupe précise.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux immédiatement après usage.
- Sécher : Essuyez le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Entretien : Gardez la lame bien aiguisée avec une pierre à aiguiser et lubrifiez périodiquement la poignée en bois pour préserver son éclat.

7. Dépannage

- Problème de coupe : Si la coupe devient difficile, cela indique que la lame doit être aiguisée.
- Signes de rouille : Si vous remarquez de la rouille, nettoyez la zone rouillée avec un produit spécifique pour l'acier.
- Poignée glissante : Assurez-vous que la poignée est bien sèche avant utilisation. Inspectez également pour tout dommage.

8. Élimination

Cette produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. En cas de mise au rebut, suivez les normes locales en matière d'élimination des objets tranchants pour garantir la sécurité de tous.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Merci d'avoir choisi Miyabi pour votre cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Miyabi 5000MCD 67 Gyutoh Blade 240mm

1. Informazioni Generali

Il coltello Miyabi 5000MCD 67 Gyutoh è un utensile da cucina di alta qualità progettato per offrire un'esperienza di taglio eccezionale. Caratterizzato da una lama in acciaio Damasco con un'unica affilatura, è ideale per affettare, tritare e preparare una varietà di ingredienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Consapevole:** Utilizzare il coltello esclusivamente per scopi alimentari. Non utilizzare su superfici dure come vetro o piastrelle.
- **Attenzione all'Affilatura:** La lama è estremamente affilata. Maneggiarla con cura per evitare incidenti.
- **Stoccaggio:** Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un portacoltelli o in un fodero; non lasciarlo esposto.
- **Bambini e Animali:** Tenere il coltello fuori dalla portata di bambini e animali domestici.
- **Uso di Guanti:** Si raccomanda di indossare guanti antiscivolo durante l'uso per una presa sicura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- **Lunghezza della Lama:** 240 mm
- **Materiale della Lama:** Acciaio Damasco
- **Durata dell'affilatura:** Molto alta
- **Manico:** Manico in pakka wood per una presa comoda e sicura
- **Peso:** Varie misure in base al modello
- **Design:** Tradizionale giapponese con un tocco moderno

4. Installazione e Configurazione

L'installazione del coltello Miyabi è semplice:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e controllare eventuali segni di danni durante il trasporto.
2. Pulire delicatamente la lama con un panno morbido e asciutto.
3. Conservare il coltello in un portacoltelli o in un luogo asciutto e sicuro.
4. Assicurarsi che la superficie su cui si intende tagliare sia pulita e stabile.

5. Operazione

1. Prima dell'uso, assicurarsi che il coltello sia affilato e pulito.
2. Utilizzare una tavola di legno o plastica per tagliare gli ingredienti.
3. Posizionare l'alimento da tagliare stabilmente sulla tavola.
4. Tenere il coltello e affettare con un movimento fluido e controllato.
5. Per la massima sicurezza, mantenere le dita della mano che tiene l'alimento lontane dalla lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Lavare il coltello subito dopo l'uso con acqua calda e sapone, evitando l'uso della lavastoviglie.
- **Asciugatura:** Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie o ruggine.
- **Affilatura:** Affilare regolarmente con una pietra affilatrice per mantenere la lama in condizioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Difficoltà di taglio:** Se il coltello non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- **Macchie sulla lama:** Pulire accuratamente la lama con un detergente delicato e un panno morbido.
- **Rottura del manico:** Contattare il servizio assistenza se il manico si rompe o presenta difetti.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità alle normative locali per i rifiuti pericolosi. La lama è affilata, perciò avvolgerla in carta spessa prima di smaltirla per evitare ferite.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania