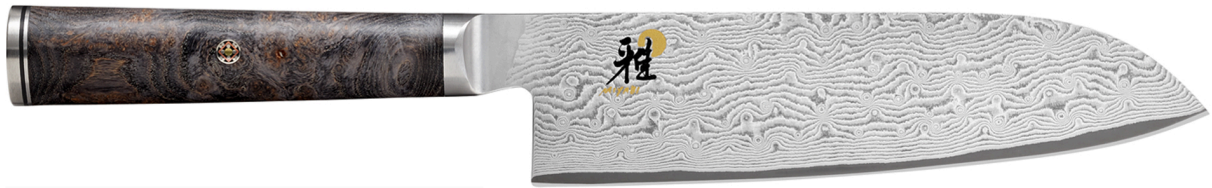


ggmgastro

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: 1002039

MIYABI | 5000 MCD 67 - Santoku knife - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 MCD 67 Santoku Knife (Blade 180mm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Miyabi 5000 MCD 67 Santoku Knife. This premium kitchen knife is designed for versatility and precision in the culinary arts. The Santoku knife is ideal for slicing, dicing, and mincing a variety of ingredients, making it an essential tool for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and ensure that the cutting surface is stable.
- Storage: Store the knife in a designated knife block, magnetic strip, or protective sheath to prevent accidental injury and keep the blade sharp.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Do not allow children to use the knife unsupervised.
- Usage: Always use a cutting board when using the knife. Avoid cutting hard surfaces that may damage the blade.
- Maintenance: Regularly check the knife for damage or wear. Do not use if the blade is chipped or broken, as this can pose safety risks.
- Washing: Hand wash only. Do not put the knife in the dishwasher as this may cause damage.

3. Product Specifications

- Blade Length: 180 mm
- Material: Micro-carbide powder stainless steel
- Edge Angle: 9.5°
- Handle Material: Pakkawood
- Weight: 156 g
- Country of Origin: Japan

4. Setup and Installation

1. Unpack the Knife: Carefully remove the knife from the packaging. Take caution to avoid contact with the blade.
2. Initial Check: Inspect the knife for any manufacturing defects or damage. Ensure that the blade is securely attached to the handle.
3. Knife Block or Magnetic Strip: Choose an appropriate storage solution to secure the knife when not in use. If using a knife block, ensure it is clean and dry before placing the knife inside.

5. Operation

- Holding the Knife: Grip the handle firmly with your dominant hand. Use your other hand to stabilize the food you are cutting.
- Cutting Technique: Use a rocking motion for slicing and a straight down motion for chopping. Maintain steady pressure and keep your fingers away from the blade.
- Cutting Surfaces: Use plastic or wooden cutting boards to preserve the knife's sharpness. Avoid glass or stone surfaces.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, immediately wash the knife by hand with mild soap and warm water. Rinse and dry thoroughly.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain the edge.
- Oil the Handle: To keep the Pakkawood handle in good condition, occasionally apply food-safe mineral oil.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Use a whetstone or seek professional sharpening services.
- Chips or Cracks: If the blade shows any damage, cease use immediately and contact customer support for advice on repairs or replacements.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife becomes irreparably damaged, wrap it securely in newspaper or protective material before discarding to prevent injury to disposal personnel.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing the Miyabi 5000 MCD 67 Santoku Knife. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 MCD Santoku-Messer 180 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres Miyabi 5000 MCD Santoku-Messers! Dieses hochwertig gefertigte Messer ist ideal zum Schneiden, Würfeln und Hacken von Fleisch, Fisch und Gemüse. Es vereint traditionelles Handwerk mit modernen Technologien und bietet eine außergewöhnliche Schnitthaltigkeit und Schärfe.

2. Sicherheitsinformationen

- Schutz bei der Benutzung: Benutzen Sie das Messer ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln. Halten Sie es von Kindern fern.
- Schneidekante: Achten Sie darauf, das Messer immer mit der Schneide nach unten zu handhaben. Seien Sie bei der Benutzung vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, preferably in einer Messerblock oder Messerscheide, um Verletzungen und Klingenbeschädigungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Modell: Miyabi 5000 MCD Santoku-Messer
- Klingenlänge: 180 mm
- Material der Klinge: Mizu Honyaki (Handgeschmiedetes VG10-Stahl)
- Griffmaterial: Pakkaholz
- Herstellungsland: Japan
- Gewicht: 200 g

4. Einrichtung und Installation

Das Miyabi Santoku-Messer benötigt keine spezielle Installation. Bitte befolgen Sie diese Schritte zur optimalen Nutzung:

1. Nach dem Auspacken sollten Sie die Klinge vorsichtig prüfen und sicherstellen, dass sie keine Beschädigungen aufweist.
2. Reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und einem weichen Tuch, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie den richtigen Schneideuntergrund nutzen, um die Klinge zu schonen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer beim Schneiden in einem einem 45-Grad-Winkel.
- Nutzen Sie eine gleichmäßige Schneidetechnik, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Vermeiden Sie es, das Messer für harte Lebensmittel zu verwenden, um die Klinge nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie es gründlich ab.
- Vermeiden Sie die Nutzung von Geschirrspülern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder durch einen Fachmann, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist nicht scharf.
Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder bringen Sie es zu einem Fachmann zum Schärfen.
- Problem: Ansammlung von Lebensmitteln an der Klinge.
Lösung: Reinigen Sie die Klinge sofort nach Gebrauch.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer verantwortungsvoll, gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall. Diese Regelungen variieren je nach Region.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Miyabi 5000 MCD Santoku-Messer entschieden haben. Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 5000 MCD 67 Santoku Mes - 180mm

1. Algemene Informatie

Het Miyabi 5000 MCD 67 Santoku mes van 180 mm is een hoogwaardig keukengereedschap, ontworpen voor zowel professionele koks als kookliefhebbers. Dit mes is vervaardigd in Japan en combineert traditionele ambachtscunst met moderne technologie om optimale prestaties te leveren in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor de beoogde doeleinden, zoals snijden, hakken en fileren.
- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Snijd altijd op een stabiele en veilige ondergrond om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals glas of marmer, om beschadiging van het lemmet te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes scherp en in goede staat is; een bot mes kan leiden tot meer ongelukken.
- Gebruik een snijbeschermer wanneer het mes niet in gebruik is om verwondingen te voorkomen.
- Was het mes met de hand; gebruik geen vaatwasmachine om schade aan het lemmet of de handgreep te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 180 mm
- Materiaal lemmet: Molybdeen-vanadiumstaal
- Behandeling: 67 lagen met een centrale kern van CMV60 staal
- Handgreep: Pakkawood
- Gewicht: 210 g

4. Installatie en Setup

Het mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes veilig op een snijplank of in een messenblok wordt geplaatst wanneer het niet in gebruik is. Controleer het mes op eventuele zichtbare beschadigingen voordat u begint met gebruiken.

5. Bedieningsinstructies

Houd het mes stevig vast met een handgreep en gebruik de andere hand om het voedsel stabiel te houden. Snijd langzaam en met een gelijkmatige druk voor de beste resultaten.

Voor het snijden van groenten, vlees of vis, snijdt u met een gelijkmatige beweging. Het mes is ontworpen voor precisie, dus vermijd overmatige kracht.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en milde zeep.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om oxidatie te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, zoals in een messenblok of met een snijbeschermer, om het lemmet te beschermen.
- Slijp het mes indien nodig met een geschikte slijper om de scherpheid te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Beschadiging van het lemmet.
Oplossing: Inspecteer het lemmet zorgvuldig. Indien ernstig beschadigd, raadpleeg een professional voor reparatie.
- Probleem: Handgreep los of beschadigd.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies over vervanging.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat het veilig en zorgvuldig wordt gedaan. Het mes kan niet in de reguliere afvalbak worden gegooid vanwege de scherpe randen. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor de juiste werkwijze.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met ons klantenserviceteam:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Miyabi 5000 MCD 67 - 180 mm

1. Información General

Bienvenido al manual del cuchillo Santoku Miyabi 5000 MCD 67, diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Este cuchillo es ideal para cortar, picar y rebanar, proporcionando precisión y control.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Siempre use una tabla de cortar estable y segura.
- Evite el contacto con superficies duras para prevenir daños en el filo.
- Asegúrese de que el cuchillo esté seco antes de guardarlo.
- No utilice el cuchillo para propósitos distintos a los culinarios.
- Realice un manejo cuidadoso al cortar y evite movimientos bruscos.
- Nunca intente afilar el cuchillo con la misma técnica que se utiliza para cuchillos de acero comunes.

3. Visión General y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: acero Damasco 63 capas
- Dureza: 63 HRC (Escala Rockwell)
- Mango: PakkaWood, ergonómico y resistente al agua
- Diseño: elaborado a mano en Japón
- Uso: versátil, ideal para verduras, carne y pescado

4. Configuración e Instalación

El cuchillo Santoku requiere un manejo adecuado, no necesita instalación. Antes de usar, realice lo siguiente:

- Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado para evitar cortes.
- Lave la hoja con agua tibia y jabón suave, enjuague y seque completamente.
- Guárdelo en un lugar seguro y seco, preferentemente en un bloque de cuchillos o funda para evitar daños.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Para realizar cortes, utilice un movimiento de deslizamiento suave y constante.
- Es recomendable emplear técnicas de corte adecuadas (corte en la técnica de 'rocking' para mejores resultados).
- Realice los cortes con un ángulo de aproximadamente 30° para lograr la máxima efectividad y precisión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón, evitando lavavajillas.
- Seque con un paño suave inmediatamente después de lavarlo.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar adecuada para mantener su agudeza.
- Evite sumergirlo en agua por largos períodos o exponerlo a productos químicos abrasivos.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta efectivamente, es posible que necesite ser afilado.
- Si hay manchas en la hoja, límpiela cuidadosamente con un paño húmedo y un poco de aceite mineral.
- En caso de daño físico, no intente repararlo; comuníquese con el servicio al cliente.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche el cuchillo de manera responsable:

- No lo tire a la basura común; busque programas de reciclaje o puntos de recogida de metales.
- Asegúrese de envolver la hoja para evitar cortes a otras personas.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau Santoku Miyabi 5000 MCD-67 - Lame de 180 mm

1. Informations générales :

Merci d'avoir choisi le couteau Santoku Miyabi 5000 MCD-67. Ce couteau combine l'artisanat traditionnel japonais avec des innovations modernes pour offrir une performance de coupe exceptionnelle. Il est conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et amateurs.

2. Informations de sécurité :

- Veuillez toujours manipuler le couteau avec précaution. Utilisez le couteau sur des surfaces solides et évitez de couper des aliments sur des surfaces en verre ou en marbre.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des fins autres que la découpe des aliments.
- Assurez-vous que le couteau est bien aiguisé avant utilisation pour réduire les risques de glissement lors de la découpe.
- Utilisez des gants de protection si vous n'êtes pas habitué à utiliser des couteaux.
- En cas de blessure, nettoyez immédiatement la coupure et consultez un professionnel de la santé si nécessaire.

3. Aperçu du produit et spécifications :

- Nom du produit : Couteau Santoku Miyabi 5000 MCD-67 - Lame de 180 mm
- Matériau de la lame : Acier Damas, 67 couches
- Longueur de la lame : 180 mm
- Design de la lame : Tranchant double
- Poignée : Poignée en pakkawood ergonomique
- Poids : 200 g
- Garantie : 30 ans

4. Configuration et installation :

Le couteau est prêt à l'utilisation dès sa sortie de l'emballage. Aucune installation n'est requise. Toutefois, pour garantir la sécurité :

- Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
- Videz l'espace de travail pour éviter les blessures.
- Gardez le couteau dans un support à couteaux ou un tiroir sécurisé lorsqu'il n'est pas utilisé.

5. Opération :

Pour utiliser le couteau :

- Tenez fermement le couteau par la poignée, avec trois doigts sur le manche et le pouce et l'index en contact avec la lame.
- Appliquez une légère pression en poussant et en tirant pour une découpe efficace.
- Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

6. Nettoyage et entretien :

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez de mettre le couteau au lave-vaisselle.
- Pour affûter le couteau, utilisez une pierre à aiguiser ou un fusil à aiguiser en suivant les instructions.
- Essuyez soigneusement la lame avec un chiffon sec après nettoyage.

7. Dépannage :

Si la lame est émoussée :

- Affûtez la lame avec une pierre à aiguiser.

Si le couteau rouille :

- Nettoyez-le immédiatement avec un chiffon sec et une solution de vinaigre et d'eau. Évitez de le laisser dans l'eau.

8. Élimination :

Lorsque le couteau atteint la fin de sa durée de vie, veuillez le jeter avec précaution. Ne le laissez pas à la portée des enfants. Consultez les règlements locaux pour l'élimination des objets tranchants.

9. Contact :

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Santoku Miyabi 5000 MCD 67 - Lama 180mm

1. Informazioni Generali

Il coltello Santoku Miyabi 5000 MCD 67 con lama di 180mm è un prodotto di alta qualità progettato per un utilizzo professionale e domestico. Realizzato in Giappone, questo coltello unisce tradizione e tecnologia moderna, garantendo prestazioni superiori in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare una superficie di taglio adeguata per evitare incidenti.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali duri o congelati per evitare di danneggiare la lama.
- Dopo l'uso, pulire e riporre il coltello in un luogo sicuro.
- Maneggiare sempre il coltello con attenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello Santoku Miyabi 5000 MCD 67
- Lunghezza della lama: 180mm
- Materiale della lama: Acciaio Damasco
- Numero di strati: 65
- Manico: Pakka wood con design ergonomico
- Peso: 200g
- Utilizzo: Adatto per affettare, tritare e tagliare

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione per il coltello Santoku Miyabi. È pronto all'uso non appena viene estratto dalla confezione.

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili sulla lama o sul manico.
3. Prima del primo utilizzo, lavare la lama con acqua tiepida e asciugare accuratamente.

5. Operazione

- Posizionare gli ingredienti sulla superficie di taglio.
- Afferrare il manico del coltello saldamente.
- Utilizzare un movimento di scuotimento lungo il bordo della lama per tagliare gli alimenti.
- Non usare mai il coltello per fare forza o colpire oggetti duri.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello con acqua e sapone. Non immergere il coltello in acqua per lungo tempo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Non utilizzare lavastoviglie.
- Affilare regolarmente la lama con una pietra affilatrice per mantenere le prestazioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta come dovrebbe, potrebbe essere necessario affilarla.
- Se ci sono macchie sulla lama, pulirla con una soluzione di acqua e aceto.
- In caso di danni visibili, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il coltello nei rifiuti indifferenziati. Considerare opzioni di riciclo appropriate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania