

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: 1002105

MIYABI | 7000 D - Kudamono - Blade: 90mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 7000 D Kudamono Blade 90mm

1. General Information

The Miyabi 7000 D Kudamono Blade is a high-quality Japanese knife designed for precision and performance. Crafted with a blend of traditional craftsmanship and modern technology, this blade is ideal for various kitchen tasks including slicing, chopping, and intricate food preparation. The 90mm blade length makes it perfect for handling smaller ingredients with finesse.

2. Safety Information

- Knife Safety: Always handle the knife with care. Keep the blade pointed away from yourself and others while cutting.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to avoid slipping. Do not use the knife on hard surfaces that could dull the blade.
- Child Safety: Keep the knife out of reach of children. It is not designed for use by individuals under 18 years of age.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or magnetic strip, to prevent accidental cuts and to maintain the blade's sharpness.
- Use Proper Grip: Always grip the knife firmly with a proper handhold to maintain control while cutting.

3. Product Specifications

- Blade Material: VG10 Steel
- Blade Length: 90 mm
- Blade Hardness: 61 HRC
- Handle Material: Micarta
- Design: Traditional Japanese style
- Weight: 72 g

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Miyabi 7000 D Kudamono Blade from its packaging.
2. Inspect the Blade: Check for any signs of damage. If damaged, do not use the knife and contact customer service.
3. Storage: Place the knife in a knife block, magnetic strip, or sheath to prevent damage to the blade and ensure safe storage.
4. Preparation: Before use, wash the knife with warm water and mild detergent. Dry thoroughly with a soft cloth.

5. Operation

- Ensure your cutting surface is clean and stable.
- To slice or chop, hold the handle firmly and apply gentle pressure as you cut through the ingredients.
- For best results, use a rocking motion for chopping herbs or finely dicing vegetables.
- After use, always wash the knife with warm soapy water and dry it immediately to prevent rusting.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash Only: Wash the knife by hand rather than using a dishwasher to prevent damage.
- Dry Immediately: Pat the knife dry with a soft cloth after washing to prevent water spots and rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade utilizing a whetstone or professional sharpening service to maintain the edge.
- Oiling: Occasionally apply food-safe mineral oil to the handle to preserve its quality.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade feels dull, sharpen it using a whetstone or take it to a professional.
- Handle Looseness: If the handle feels loose, do not attempt to tighten it yourself. Contact customer service for guidance.

8. Disposal

- Follow local regulations for disposal of sharp objects. It is recommended to wrap the knife carefully in protective material before disposal to avoid injury.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für Miyabi 7000 D Kudamono Klinge 90mm (1002105)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Miyabi 7000 D Kudamono Klinge. Diese hochwertige Klinge ist für den anspruchsvollen Koch konzipiert und bietet Präzision und Performance in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Klinge ausschließlich zum Schneiden und nicht für andere Zwecke.
- Halten Sie die Klinge außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei der Nutzung der Klinge stets auf eine stabile und sichere Schneideunterlage achten.
- Verletzungsgefahr: Schneiden Sie stets von sich weg und vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.
- Reinigen Sie die Klinge nach der Verwendung sofort und vermeiden Sie das Eintauchen in Wasser über einen längeren Zeitraum, um Rost zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Miyabi 7000 D Kudamono Klinge
- Klingenlänge: 90 mm
- Material: Hochleistungsstahl
- Griffmaterial: Pakkaholz
- Herkunft: Japanisch gefertigt
- Gewicht: 80 g
- Herkunft des Stahls: VG10
- Härte: 61 HRC

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Klinge aus der Verpackung und überprüfen Sie diese auf Schäden.
2. Halten Sie die Klinge immer mit der Schneide von sich weg.
3. Verwenden Sie die Klinge in Kombination mit einem geeigneten Schneidebrett für optimale Ergebnisse.
4. Vermeiden Sie den Kontakt mit harten Oberflächen, um die Kante der Klinge nicht zu beschädigen.

5. Betrieb

- Die Klinge ist ideal zum Schneiden von Gemüse, Obst und Fisch geeignet.
- Nutzen Sie beim Schneiden eine gleichmäßige, kontrollierte Bewegung ohne Druck auszuüben.
- Reinigen Sie die Klinge zwischen den einzelnen Verwendungsschritten, um Geschmacksübertragungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jeder Benutzung die Klinge mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch; keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Trocknen Sie die Klinge sofort ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder Wasserstein, um die Schärfe zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Regelmäßig schärfen mit einem geeigneten Schärfmittel.
- Problem: Rostflecken auf der Klinge.
Lösung: Sofortige Reinigung und Trocknung der Klinge nach der Verwendung.

8. Entsorgung

Die Klinge sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle entsorgt werden. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 7000 D Kudamono Blade 90mm (1002105)

1. Algemene Informatie

De Miyabi 7000 D Kudamono Blade is een hoogwaardig mes, ontworpen voor precisie en gebruiksgemak in de keuken. Dit mes behoort tot de Miyabi 7000 D serie, die bekend staat om zijn uitstekende snijprestaties en esthetische afwerking.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, namelijk het snijden van voedsel en ingrediënten.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat je altijd het juiste snijvlak gebruikt en jezelf niet verwondt.
- Gebruik een snijplank van hoge kwaliteit en vermijd harde oppervlakken.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het mes.
- Na gebruik het mes altijd veilig opbergen en niet in een lade zonder bescherming bewaren.
- Vermijd het gebruik van het mes voor het snijden van bevroren of extreem harde items.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het mes, vooral bij het afwassen.

3. Productspecificaties

- Lengte mes: 90mm
- Materiaal lemmet: Staal (Miyabi 7000 D serie)
- Handvat: D-vormig, gemaakt van Hout
- Gewicht: Lichtgewicht ontwerp
- Scherpste: Zeer scherp, handgemaakt

4. Installatie en Setup

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer of het mes in goede staat is en of er geen beschadigingen zijn.
- Het mes is gebruiksklaar en hoeft niet te worden gemonteerd.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder of met een beschermhoes.

5. Gebruik

- Houd het handvat stevig vast en snijd met een gelijkmatige druk.
- Gebruik de juiste snijtechniek om de levensduur van het mes te verlengen.
- Snijd in een rechte lijn en vermijd scherpe bochten om letsel te voorkomen.
- Na het snijden, maak het mes schoon voordat je het opbergt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Handwas het mes met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van een vaatwasmachine.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Scherpe mespunten kunnen regelmatig opnieuw worden geslepen met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na gebruik. Gebruik een anti-roest olie indien nodig.
- Beschadigingen aan het lemmet: Neem contact op met de producent voor reparatie of vervanging.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat het mes veilig wordt verpakt om verwondingen te voorkomen.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen producten.

9. Contact

Voor meer informatie of vragen, neem contact op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 7000 D Kudamono - 90mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 7000 D Kudamono es una herramienta esencial para los amantes de la cocina. Con su hoja de alta calidad y diseño ergonómico, este cuchillo es ideal para diversas tareas de corte, desde la preparación de verduras hasta la presentación de platos gourmet.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para uso en la cocina. No lo utilice para cortar materiales duros o inadecuados.
- Cuidado de la hoja: Maneje el cuchillo con cuidado. La hoja es extremadamente afilada. Use un soporte o protector de cuchillo cuando no esté en uso.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Preferiblemente en un bloque para cuchillos o en una funda.
- Corte seguro: Corte sobre tablas de madera o plástico en lugar de superficies duras para evitar daños en la hoja.
- Lesiones: En caso de accidente y corte, aplique presión sobre la herida y busque atención médica si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Producto: Cuchillo Miyabi 7000 D Kudamono
- Longitud de la hoja: 90 mm
- Material de la hoja: Acero de Damasco
- Dureza: 61 HRC
- Mango: Mango de Pakka
- Uso: Afilado y versátil para cortar, pelar y rebanar productos.

4. Instalación y Configuración

No es necesaria ninguna instalación para este producto. Asegúrese de que la hoja esté afilada y limpia antes de su primer uso. Familiarícese con el cuchillo y su peso para un agarre cómodo y seguro.

5. Funcionamiento

Use el cuchillo Miyabi 7000 D Kudamono con un movimiento suave y controlado. Para mejores resultados, mantenga la hoja en un ángulo de 20 grados respecto al producto a cortar. Emplee técnicas de corte adecuadas como el corte en movimiento de vaivén para carnes o un corte uniforme para verduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano con agua tibia y detergente suave. No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Secado: Seque completamente con un paño suave después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- Afilado: Afile la hoja regularmente, utilizando una piedra de afilar adecuada o un afilador específico para cuchillos de acero de Damasco.

7. Solución de Problemas

- Corte ineficaz: Si el cuchillo no corta correctamente, verifique el afilado de la hoja. Afile según sea necesario.
- Óxido en la hoja: Limpie y seque inmediatamente después de cada uso para evitar la corrosión. Si aparece óxido, use una pasta limpiadora suave y un paño para eliminarlo.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser desechado de manera segura. En caso de ya no necesitar el cuchillo, envuélvalo en papel para evitar lesiones y deséchelo en un contenedor de residuos metálicos si es posible.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre produit. Ce manuel fournit des instructions essentielles pour assurer une utilisation sécuritaire et efficace de la lame Miyabi 7000 D Kudamono de 90 mm. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

2. Informations de Sécurité

Pour un usage sécurisé :

- Gardez tous les objets tranchants hors de portée des enfants.
- Utilisez la lame uniquement pour les objectifs prévus.
- Ne plongez pas la lame dans l'eau lors de son nettoyage.
- Manipulez toujours avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne pas utiliser la lame en cas de dommages visibles.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Type de produit : Lame de couteau

Dimensions : 90 mm

Matériau : Acier Damassé

Poids : 200 g

Caractéristiques : Manche ergonomique en bois, conçu pour un confort optimal.

4. Installation et Mise en Place

- Déballez la lame avec précaution.
- Inspectez la lame pour déceler tout dommage.
- Conservez la lame dans un endroit sec et frais, loin de l'humidité.
- Utilisez un bloc de couteaux pour entreposer la lame, protégeant ainsi le tranchant.

5. Fonctionnement

- Tenez le manche fermement et coupez avec des mouvements fluides.
- Utilisez une planche à découper stable pour éviter les accidents.
- Évitez de couper des aliments congelés ou très durs.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux.
- Évitez le lave-vaisselle pour prévenir l'usure.

7. Dépannage

Problème : La lame ne coupe pas correctement.

Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser spécifique. Assurez-vous que la technique d'affûtage est correcte.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination des équipements tranchants. Ne jetez pas la lame avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Miyabi 7000 D Kudamono Blade 90mm

1. Informazioni generali

Il coltello Miyabi 7000 D Kudamono Blade è progettato per la precisione e l'efficacia in cucina. Con una lama di alta qualità, rappresenta un alleato indispensabile per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la lama per aprire lattine o per altre applicazioni non appropriate.
- Quando non in uso, riporre il coltello in un luogo sicuro o utilizzare un coprilama.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare ferite.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie; il lavaggio a mano è consigliato per preservare la qualità della lama.
- Controllare periodicamente la lama per eventuali danni e sostituirla se necessario.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Lunghezza lama: 90 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile sostenibile, durezza 61 HRC
- Manico: Legno di pakka, ergonomico
- Peso: 150 g
- Tipologia di coltello: Coltello da affettare e per frutta e verdura
- Caratteristiche: Taglio preciso, progettato secondo la tradizione giapponese e con tecnologia moderna.

4. Installazione e montaggio

Il coltello non richiede alcuna installazione. Prima dell'uso, controllare che sia affilato. In caso contrario, utilizzare una pietra per affilare adeguata seguendo le istruzioni del produttore.

5. Funzionamento

Tenere il coltello con una presa salda e utilizzare una tavola di legno o plastica per il taglio. Iniziare a tagliare lentamente, esercitando una pressione uniforme. Per un taglio perfetto, muovere la lama in modo fluido.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, quindi asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi che potrebbero rovinare la lama.
- Per mantenere l'affilatura, affilare regolarmente il coltello.

7. Risoluzione dei problemi

- La lama non affila: Provare ad affilare con una pietra per affilare. Se continua a non tagliare, contattare il servizio clienti.
- Ruggine sulla lama: Pulire accuratamente e asciugare subito dopo l'uso. In caso di ruggine persistente, utilizzare un rimedio specifico per la ruggine dei metalli.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali sui rifiuti. Accertarsi che la lama sia coperta o sicura durante lo smaltimento per evitare incidenti.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania