

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: 1002106

MIYABI | 7000 D - Shotoh - Blade: 130mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 7000 D Shotoh Blade

1. General Information

The Miyabi 7000 D Shotoh Blade is a premium kitchen knife designed for precision and craftsmanship. Its sharp blade and ergonomic handle provide optimal control for various cutting tasks, making it a perfect addition to any culinary setup.

2. Safety Information

- Always use caution when handling the blade, as it is extremely sharp.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose; do not use it to cut through bone or frozen foods.
- Avoid using the knife while distracted.
- When not in use, store the knife safely in a protective sheath or a knife block.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage or wear; do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Product Name: Miyabi 7000 D Shotoh Blade
- Blade Length: 130mm
- Blade Material: SG2 Micro Carbide Powder Steel
- Handle Material: D-shaped Pakka wood
- Weight: 0.1 kg
- Rust Protection: Yes
- Blade Edge: Double-edged
- HRC (Hardness Rating): 63

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging, ensuring to handle it with care.
- If provided, place the knife in a knife block for protection and easy access.
- Ensure that your cutting board is stable and clean before use.
- No further setup is required; the knife is ready for operation upon removal from its packaging.

5. Operation

- Hold the knife with a firm grip, positioning your fingers on the handle for optimal control.
- Use a stable cutting board to provide a solid workspace.
- Employ a rocking motion for chopping and a sliding motion for slicing.
- Ensure your other hand is safely holding the food item being cut, keeping fingers clear of the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm soapy water; do not soak.
- Rinse and dry the knife thoroughly with a soft cloth to avoid moisture build-up.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads that may damage the blade.
- Regularly hone your knife with a whetstone or honing rod to maintain its sharpness.
- Store the knife in a protective sheath or knife block when not in use.

7. Troubleshooting

- Blade dullness: If the blade becomes dull, hone with a whetstone or send it for professional sharpening.
- Handle loosening: Ensure the handle is tightly fitted and seek professional assistance if it appears loose.
- Rust spots: Remove rust spots with a soft cloth and mild cleaner; ensure the knife is dried immediately after washing.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. Do not throw it in standard waste.
- Wrap the blade in cardboard or thick cloth before disposal to prevent injury.
- Follow local regulations for disposing of kitchen knives and other sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing the Miyabi 7000 D Shotoh Blade. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 7000 D Shotoh Messerset 130mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Miyabi 7000 D Shotoh Messers. Dieses hochwertige Messer bietet Ihnen Präzision und Haltbarkeit für eine Vielzahl von Schneidaufgaben in der Küche. Es eignet sich hervorragend für das Schneiden von Gemüse, Obst und Fisch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich zu seinem vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Schneiden Sie niemals in Richtung Ihres Körpers.
- Verwenden Sie immer ein stabiles Schneidebrett.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine spülmaschinenfesten Reinigungsmethoden.
- Lagern Sie das Messer sicher, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: AUS-10 Stahl
- Klingenlänge: 130 mm
- Griffmaterial: Pakkawood
- Gesamtlänge: 243 mm
- Gewicht: 90 g

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf etwaige Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
 - Lagern Sie das Messer in einem geeigneten Messerblock oder in einer Schublade mit Trennungen, um Beschädigungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer stets mit beiden Händen, einer am Griff und einer am Klingenrücken für zusätzliche Stabilität.
- Stellen Sie sicher, dass das Lebensmittel sicher auf dem Schneidebrett liegt, bevor Sie schneiden.
- Üben Sie leichten Druck aus und lassen Sie die Klinge den Schnitt durchführen.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Trocknen Sie das Messer sofort ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schärfgerät.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Messer scharf ist. Schärfen Sie es bei Bedarf.
- Problem: Klinge weist Rostflecken auf.
Lösung: Reinigen und trocknen Sie die Klinge gründlich nach jedem Gebrauch und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer nach den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle.
- Verpackungsmaterialien sollten recycelt oder umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 7000 D Shotoh Blade 130mm

1. Algemene informatie

De Miyabi 7000 D Shotoh Blade van 130mm is een premium keukenmes, ontworpen met de hoogste precisie en vakmanschap. Dit mes is een uitstekende keuze voor zowel professionele koks als thuishoude die op zoek zijn naar kwaliteit en duurzaamheid in hun keukengereedschap.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden, namelijk het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes, vooral wanneer het geslepen is.
- Reinig het mes altijd met de hand om beschadiging van de snijkant te voorkomen. Vermijd het gebruik van een vaatwasser.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage aan het mes. Gebruik geen beschadigd gereedschap.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 130 mm
- Materiaal lemmet: VG10 staal met een D-vormige afwerking
- Handvatmateriaal: Pakkaholz (Houtcomposiet)
- Gewicht: 150 g
- Kleur: Zwart met roestvrijstalen afwerking
- Voltaat (voor elektronische versies, indien van toepassing): Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en setup

Voor de Miyabi 7000 D Shotoh Blade is geen speciale installatie vereist. Het mes wordt geleverd in een beschermende doos.

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het lemmet en het handvat in goede staat zijn.
3. Bewaar het mes op een veilige en droge plaats, bij voorkeur in een messenblok of op een magneetstrip.

5. Bediening

1. Pak het mes comfortabel vast bij het handvat.
2. Gebruik een snijplank en plaats het voedsel dat u wilt snijden stevig op de plank.
3. Snijd met een gelijkmatige druk en maak gebruik van een snijdende beweging om de beste resultaten te behalen.
4. Vermijd het maken van snelle of onhandige bewegingen om letsel te voorkomen.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Was het mes met de hand in warm, zeepsop en droog het onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Sla het mes op in een beschermende houder om de scherpte van de snijkant te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes is niet scherp.
Oplossing: Gebruik een geschikte slijpsteen of schaar om het mes te slijpen. Volg de instructies die bij de slijper zijn geleverd.
- Probleem: Het handvat is losgekomen.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie-informatie.

8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van dit product is het belangrijk om het mes op een veilige manier te behandelen. Lever het mes in bij een speciaal afvalpunt voor scherpe voorwerpen en metalen. Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met ons:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 7000 D Shotoh - 130 mm (1002106)

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Miyabi 7000 D Shotoh de 130 mm. Este cuchillo de cocina es ideal para la preparación de alimentos, combinando precisión, tecnología de vanguardia y una estética impresionante. Fabricado en Japón con acero de alta calidad, este cuchillo es la herramienta perfecta para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Manejo Seguro: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Corte Preciso: Utilice en superficies de corte adecuadas para evitar daños al cuchillo y lesiones personales.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un bloque de cuchillos, funda o en un lugar seguro para prevenir accidentes.
- Mantenimiento de Bordes: Evite usar el cuchillo en superficies duras como mármol o granito para mantener el filo.
- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado para cortar, picar y rebanar. No lo use para abrir tarros o realizar tareas que requieran fuerza excesiva.
- Limpiar y Secar: Siempre limpie y seque el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar la corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 130 mm
- Material de la hoja: Acero VG10 con 64 capas de acero inoxidable
- Mango: Madera de pakka de alta calidad
- Uso recomendado: Cortar vegetales, frutas y carnes con precisión

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Sin embargo, asegúrese de tener el cuchillo en un lugar de trabajo accesible y seguro. Configure su área de preparación reuniendo todos los ingredientes necesarios y utilice una superficie plana y estable para trabajar.

5. Funcionamiento

Para usar el cuchillo, sostenga el mango firmemente y aplique una presión controlada al cortar. Evite usar fuerza excesiva y deje que la hoja haga el trabajo. Para cortes más precisos, mantenga un ángulo adecuado mientras corta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón suave, evitando el uso de lavavajillas.
- Seque con un paño suave inmediatamente después de lavar.
- Para mantener el filo, afile regularmente con una piedra de afilar adecuada o una varilla de afilar.

7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja está desafilada.
Solución: Utilice una piedra de afilar para volver a afilar el cuchillo.
- Problema: Corrosión visible en la hoja.
Solución: Limpie el cuchillo inmediatamente y aplique un aceite para metales si es necesario.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de productos de acero. Asegúrese de envolver el cuchillo en un material que evite cortes accidentales.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro producto. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau Miyabi 7000 D Shotoh Blade 130mm

1. Informations générales

Le couteau Miyabi 7000 D Shotoh de 130 mm est un outil de cuisine haut de gamme, conçu pour offrir une précision et un contrôle exceptionnels lors de la préparation des aliments. Fabriqué au Japon, il allie tradition artisanale et technologie moderne pour répondre aux exigences des chefs professionnels et des passionnés de cuisine.

2. Informations de sécurité

- Usage approprié: Utilisez uniquement ce couteau pour couper des aliments. Ne pas l'utiliser pour des matériaux durs ou pour des tâches non culinaires.
- Maniement: Toujours tenir le couteau par le manche, en évitant tout contact avec la lame pendant l'utilisation.
- Stockage: Conservez le couteau dans un bloc de couteaux ou une protège-lame pour éviter les blessures.
- Aiguisage: Utilisez une pierre à aiguiser appropriée ou un aiguiser pour maintenir l'affûtage. Ne pas essayer d'aiguiser avec des outils inadaptés.
- Enfants: Gardez le couteau hors de portée des enfants et ne les laissez jamais l'utiliser sans supervision.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit: Couteau Miyabi 7000 D Shotoh
- Longueur de la lame: 130 mm
- Matériau de la lame: Acier Damas VG10, 64 couches
- Manche: Micarta noir
- Poids: 200 g
- Caractéristiques: Affûtage traditionnel, équilibre parfait, ergonomie améliorée pour un confort optimal.

4. Installation et configuration

Le couteau est prêt à l'emploi dès l'achat. Aucun assemblage n'est nécessaire. Vérifiez que la lame est affûtée et propre avant la première utilisation. Si nécessaire, aiguiser la lame à l'aide d'une pierre à aiguiser pour une performance optimale.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

- Tenez-le fermement par le manche.
- Utilisez des mouvements de coupe doux et contrôlés pour éviter d'endommager la lame.
- Ne forcez pas la coupe. Si la lame résiste, réévaluez votre technique ou la condition des aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et le manche.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux après nettoyage pour éviter la corrosion.
- Stockez dans un endroit sec et sûr.

7. Dépannage

- La lame est émoussée: Aiguiser avec une pierre à aiguiser.
- Risque de rouille: Vérifiez l'humidité dans la zone de stockage. Nettoyez et séchez le couteau soigneusement après chaque utilisation.
- Mouvements de coupe difficiles: Réévaluez la technique ou le type d'aliment coupé.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les déchets standard. Contactez votre centre de recyclage local pour des conseils sur l'élimination des objets tranchants. Offrez le couteau usé à un programme de recyclage des outils.

9. Contact

Pour toutes questions ou préoccupations, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Conservez ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 7000 D Shotoh Blade 130mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coltello Miyabi 7000 D Shotoh Blade. Questo coltello di alta qualità è progettato per la massima precisione e durata, rendendolo un indispensabile strumento da cucina per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare il coltello esclusivamente per il suo scopo previsto. Non utilizzare per tagliare materiali non alimentari.
- Maneggio Sicuro: Tenere il coltello lontano dai bambini. Utilizzare sempre una superficie di taglio stabile e sicura.
- Tagli: Prestare attenzione durante il taglio per evitare lesioni. Non eseguire mai movimenti rapidi o imprudenti.
- Affilatura: Affilare solo con strumenti appropriati. Rispettare sempre le istruzioni di affilatura del produttore.
- Pulizia: Pulire il coltello dopo ogni utilizzo e non immergerlo in acqua per lungo tempo per prevenire danni al manico.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o con protezioni per la lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Miyabi 7000 D Shotoh Blade
- Lunghezza della lama: 130 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile con la tecnologia SG2
- Manico: Manico in legno di pakka
- Tipo di coltello: Coltello da cucina giapponese
- Utilizzo: Ideale per tagliare, affettare e tritare piccoli ingredienti.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Effettuare una verifica visiva per garantire che non ci siano danni.
3. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e stabile.
4. Posizionare il coltello sul banco di lavoro, pronto per l'uso.

5. Operazione

- Prima di utilizzare il coltello, assicurarsi che sia affilato.
- Eseguire movimenti controllati e precisi durante il taglio.
- Utilizzare entrambi i lati del coltello per una migliore esperienza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone neutro. Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non inserire il coltello in lavastoviglie per evitare danni.
- Controllare regolarmente l'affilatura e affilare quando necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- La lama non è affilata: Utilizzare una pietra per affilare seguendo le istruzioni di affilatura del produttore.
- Danni al manico: Contattare il servizio clienti per assistenza.
- Segni di ruggine: Rimuovere con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua, poi risciacquare e asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli oggetti metallici. Non gettare il coltello nell'indifferenziato. Se danneggiato, rivolgersi al rivenditore per la corretta procedura di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:
Email: info@gmgastro.com
Telefono: 0800 7000 220
Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il coltello Miyabi 7000 D Shotoh Blade. Buona cucina!