

# 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: 1002108

### MIYABI | 7000 D - Chutoh - Blade: 160mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Miyabi 7000 D Chutoh Blade 160mm

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Miyabi 7000 D Chutoh Blade 160mm. This high-quality Japanese knife is designed for precision and excellence in the kitchen. Crafted with traditional techniques, the blade features a gorgeous Damascus pattern that not only provides aesthetic appeal but also enhances cutting performance.

### 2. Safety Information

- User Awareness: Always handle the knife with care. Keep the blade away from children and untrained individuals.
- Cutting Surface: Use on stable and appropriate cutting surfaces. Avoid cutting on glass or metal to prolong the blade's lifespan.
- Proper Grip: Maintain a firm grip on the handle while cutting to avoid slips.
- Storage: Store in a knife block, sheath, or magnetic strip to prevent accidents and protect the blade.
- Maintenance: Regularly sharpen the blade and check for damages. If the blade is damaged, discontinue use immediately.
- Cleaning: Avoid using the dishwasher as it may damage the blade and handle. Always hand wash and dry immediately.

### 3. Product Specifications

- Blade Material: Special formula steel with a Damascus pattern
- Blade Hardness: 60-61 Rockwell
- Blade Length: 160mm
- Handle Material: Pakkawood
- Weight: 160 grams

### 4. Setup and Installation

No installation is required for the Miyabi 7000 D Chutoh Blade. However, follow these steps for optimal use:

1. Initial Inspection: Ensure the knife is undamaged upon purchase. Check for any defects.
2. Initial Wash: Hand wash your knife with mild soap and water before first use. Dry immediately with a soft cloth.
3. Storage Setup: Choose an appropriate storage method (knife block, sheath, or magnetic strip) to maintain the blade's integrity.

### 5. Operation

- Using Your Knife: For best results, use a pinch grip or handle grip while cutting. The blade is designed for precise slicing, dicing, and mincing.
- Cutting Technique: Use a smooth rocking motion for herbs and vegetables, and apply even pressure when slicing through proteins.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife using a soft sponge and mild detergent. Rinse thoroughly and dry immediately.
- Sharpening: Regularly sharpen your knife using a whetstone or professional sharpening service to maintain cutting performance.
- Oiling: Occasionally apply a few drops of mineral oil on the handle to keep it in good condition.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If your knife feels dull, regularly sharpen it using a whetstone or a suitable sharpener.
- Handle Movement: If the handle feels loose, discontinue use and consult customer service for repair options.
- Discoloration: If discoloration occurs on the blade, it may require polishing. Use a metal polish suitable for kitchen knives.

### 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, ensure it is wrapped securely to avoid injury during disposal. Consult local regulations for disposing of sharp instruments.

### 9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Miyabi. Enjoy your culinary experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für MIYABI 7000 D Chutoh-Klinge 160mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer MIYABI 7000 D Chutoh-Klinge! Dieses hochwertige japanische Küchenmesser ist perfekt für das Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet und zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Schärfe sowie Langlebigkeit aus.

## 2. Sicherheitsinformationen

Beim Umgang mit scharfen Messern sind Sicherheitsvorkehrungen zu beachten:

- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein stabiles Schneidebrett.
- Vermeiden Sie, das Messer mit der Klinge nach unten zu lagern.
- Seien Sie beim Schneiden vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe des Messers. Scharfe Klingen erfordern weniger Druck und verringern das Risiko von Rutschern.
- Achten Sie darauf, dass das Messer nicht in Kontakt mit Wasser oder Chemikalien kommt, die die Klinge beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: MIYABI 7000 D Chutoh-Klinge
- Klingenlänge: 160 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger VG10-Stahl
- Klingenhärte: 61 HRC
- Griffmaterial: Pakka-Holz
- Gebrauch: Universelles Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Pflege: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

Die MIYABI 7000 D Chutoh-Klinge ist sofort einsatzbereit und erfordert keine spezielle Installation. Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Trocknen Sie die Klinge vollständig ab, bevor Sie sie lagern.

## 5. Betrieb

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, halten Sie beim Schneiden die folgende Technik ein:

- Halten Sie den Griff des Messers mit der dominanten Hand und platzieren Sie den Zeigefinger auf der Klinge, um mehr Kontrolle zu haben.
- Verwenden Sie eine gleichmäßige, sanfte Bewegung beim Schneiden, um die Klinge nicht zu belasten.
- Achten Sie darauf, die Klingengerichtung vom Körper weg zu führen, um Verletzungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Das Messer sollte nach jedem Gebrauch von Hand gewaschen werden. Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Schärfgerät.

## 7. Fehlersuche

Wenn beim Gebrauch des Messers Probleme auftreten:

- Unangenehmes Schneiden: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Schärfen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Korrosion oder Rost: Sorgen Sie für eine gründliche und regelmäßige Reinigung sowie Trocknung des Messers nach jedem Gebrauch.
- Unstabile Klinge: Überprüfen Sie, ob das Messer sachgemäß gehandhabt wird, und lassen Sie es gegebenenfalls von einem Fachmann prüfen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer nicht einfach im Hausmüll. Bringen Sie es zu einem Wertstoffhof oder einer speziellen Sammelstelle für gefährliche Abfälle. Teilen Sie sicher, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder zu weiteren Informationen können Sie uns unter folgenden Kontaktdaten erreichen:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für MIYABI entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 7000 D Chutoh Mes 160mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Miyabi 7000 D Chutoh Mes van 160mm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor zowel professionele koks als thuischefs en is ideaal voor het snijden, hakken en prepareren van vlees en groenten. Met zijn duurzame constructie en scherpe snijrand, biedt dit mes ongeëvenaarde prestaties en precisie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd een snijplank om beschadiging van het mes en uw oppervlakken te voorkomen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig tijdens het snijden; gebruik uw andere hand om voedsel stevig op zijn plaats te houden.
- Vermijd het snijden van bevroren of extreem harde materialen, wat het mes kan beschadigen.
- Was het mes met de hand en gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en slijp het indien nodig om optimale prestaties te behouden.

## 3. Productspecificaties

- Type: Chutoh mes
- Lengte van het mes: 160 mm
- Materiaal: VG10 staal
- Hiltmateriaal: Pakkawood
- Gewicht: 200 gram
- Hardheid: 61 HRC
- Behandeling: SIN stainless steel
- Ontwerp: Traditie en innovatie samengevoegd voor maximale functionaliteit

## 4. Installatie en Setup

De Miyabi 7000 D Chutoh Mes vereist geen uitgebreide installatie. Volg deze stappen voor optimaal gebruik:

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen of gebreken.
3. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank heeft voor gebruik.
4. Het is aanbevolen om het mes voor het eerste gebruik een lichte slijping te geven voor optimale scherpte.

## 5. Bediening

Om het mes te gebruiken:

1. Zorg ervoor dat uw werkgebied schoon en vrij van obstakels is.
2. Plaats het voedselitem dat u wilt snijden op een stabiele snijplank.
3. Houd het mes vast bij de hilt met een stevige grip en gebruik uw andere hand om het voedsel op zijn plaats te houden.
4. Snijd met gelijkmatige druk en gebruik een schommelende beweging voor het beste resultaat.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes direct na gebruik met warm water en milde zeep. Vermijd het gebruik van de vaatwasmachine.
- Droog het mes grondig af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bijvoorbeeld in een meshouder of in een beschermende hoes.

## 7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig met een geschikte slijper.
- Roest op het mes: Zorg ervoor dat het mes goed wordt gedroogd na het wassen en bewaar het op een droge plaats.
- Beschadigde of gebroken punt: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervangingen.

## 8. Afvalverwerking

Gooi het mes niet bij het gewone huisafval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over de veilige verwijdering van scherpe voorwerpen.

## 9. Contactgegevens

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in de Miyabi 7000 D Chutoh Mes. Wij wensen u veel snijplezier!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 7000 D Chutoh de 160 mm

## 1. Información General

El cuchillo Miyabi 7000 D Chutoh de 160 mm combina un diseño tradicional japonés con una tecnología de fabricación moderna, ofreciendo un rendimiento excepcional para todos los aficionados a la cocina. Diseñado para lograr un corte preciso y fácil, este cuchillo es ideal para cortar vegetales y carne.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado únicamente para cortar alimentos. No utilice el cuchillo para otros fines como abrir envases o hacer palanca.
- Corte y lesiones: Siempre tenga presente que la hoja es extremadamente afilada. Maneje con precaución para evitar cortes accidentales.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en una funda adecuada para evitar daños y lesiones.
- Supervisión: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre supervise su uso si hay niños presentes.
- Condiciones de Uso: No utilice el cuchillo si está dañado o desafilado. Si la hoja se rompe o presenta mellas, contacte con el servicio de atención al cliente para su reparación o sustitución.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable Damasco de alta calidad
- Mango: Mango de madera Micarta ergonómico
- Uso: Profesionales y aficionados
- Origen: Hecho en Japón
- Cuidado de la hoja: Afilado regular y cuidado adecuado para mantener la calidad.

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación. Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y estable antes del uso.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano, utilizando el mango para un agarre firme.
- Use la otra mano para guiar los alimentos a cortar, asegurándose de mantener los dedos alejados de la hoja.
- Realice cortes precisos aplicando una ligera presión y utilizando movimientos de vaivén, sin forzar el cuchillo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. No sumerja en agua ni use el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Secado: Seque el cuchillo inmediatamente con un paño suave para prevenir la corrosión.
- Afilado: Afilan la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador de calidad para mantener su agudeza.

## 7. Solución de Problemas

- Hoja desafilada: Afilé con una piedra de afilar o busque asistencia profesional.
- Mancha en la hoja: Límpiela suavemente con un paño suave y un poco de aceite mineral.
- Deterioro del mango: Inspeccione el mango regularmente. Si se deteriora, considere reemplazarlo.

## 8. Eliminación

Siga las regulaciones locales sobre la eliminación de utensilios de cocina. Las partes de acero inoxidable pueden ser recicladas. Asegúrese de envolver el cuchillo en material resistente antes de desecharlo para evitar lesiones.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos mediante:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Lame Miyabi 7000 D Chutoh 160mm (1002108)

## 1. Informations générales

Merci pour votre achat de la lame Miyabi 7000 D Chutoh de 160mm. Ce produit est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour offrir une performance exceptionnelle en cuisine.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours la lame avec précaution pour éviter les blessures.
- Gardez la lame hors de portée des enfants.
- Évitez de toucher le fil de la lame pendant le nettoyage.
- Ne jamais utiliser la lame pour des fonctions autres que celles recommandées (couper, trancher, hacher).
- Stockez la lame dans un endroit sécurisé, de préférence dans un porte-couteau.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la lame.
- Inspections régulières doivent être effectuées pour vérifier l'intégrité de la lame.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur de la lame : 160mm
- Type de lame : Chutoh (couteau polyvalent)
- Poids : 0,2 kg
- Usage : Cuisines professionnelles et domestiques

## 4. Installation et configuration

1. Retirez la lame de son emballage.
2. Inspectez la lame pour toute anomalie ou dommage.
3. Pour la sécurité, rangez la lame dans un porte-couteau approprié.
4. Placez le porte-couteau sur une surface stable et accessible dans votre cuisine.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la lame Miyabi pour toutes vos préparations alimentaires, comme trancher des viandes, hacher des légumes, et découper des fruits.
- Tenez le couteau avec une prise ferme, en veillant à utiliser la partie du fil de la lame pour le découpage.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon doux immédiatement après utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement la lame avec un chiffon doux avant de la ranger.
- Reaiguillez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

## 7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle nécessite un aiguisage.
- Si des fissures ou des dommages apparaissent sur la lame, cessez l'utilisation et contactez le support client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la lame à la poubelle sans l'emballer correctement, car elle peut blesser quelqu'un.
- Contactez votre centre de recyclage local pour connaître les options de recyclage appropriées pour les articles en métal.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del prodotto

### 1. Informazioni generali

Il coltello Miyabi 7000 D Chutoh Blade 160mm è un prodotto di alta qualità progettato per chef professionisti e appassionati di cucina. Realizzato con materiali di prima scelta, offre prestazioni eccezionali e precisione nel taglio.

### 2. Informazioni sulla sicurezza

- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi di utilizzare un tagliere adeguato per evitare danni al filo del coltello.
- Non afferrare il coltello per la lama, può causare ferite.
- Tenere il coltello pulito e asciutto per evitare corrosione e formazione di ruggine.

### 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: Miyabi 7000 D Chutoh Blade
- Lunghezza lama: 160 mm
- Materiale lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Ergonomico in legno Pakkawood
- Peso: leggero, ideale per un uso prolungato
- Caratteristiche: Filo estremamente affilato, bilanciato per una precisa manovrabilità

### 4. Installazione e configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione, facendo attenzione alla lama affilata.
2. Assicurarsi di avere un tagliere stabile e pulito su cui utilizzare il coltello.
3. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva, il coltello è pronto per l'uso.

### 5. Operazione

- Utilizzare sempre una presa sicura sul manico.
- Per affettare, tenere il cibo in posizione ferma con una mano e usare l'altra per maneggiare il coltello, facendo movimenti fluidi e controllati.
- Non forzare il coltello; lasciarlo scivolare attraverso il cibo.

### 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e un detergente neutro, evitando utensili abrasivi.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la formazione di macchie e ruggine.
- Per mantenere il filo, affilare regolarmente con una pietra affilante o un affilatore appropriato.

### 7. Risoluzione dei problemi

- Se il coltello è poco affilato, utilizzare un affilatore.
- In caso di ruggine, rimuovere delicatamente con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua, seguita da un lavaggio accurato.
- Se il manico è allentato, contattare il supporto clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sul rifiuto dei materiali. Non gettare il coltello nell'umido o nei rifiuti indifferenziati. Considerare opzioni di riciclaggio se disponibili.

### 9. Contatti

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania