

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: 1002110

MIYABI | 7000 D - Gyutoh - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 7000 D Gyutoh Blade 200mm

1. General Information

Thank you for choosing the Miyabi 7000 D Gyutoh Blade 200mm. This knife is designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts, ensuring precision and comfort in your culinary tasks. Crafted in Japan, the Miyabi series exemplifies tradition combined with modern technology for optimal performance.

2. Safety Information

- General Safety: Keep out of reach of children. The blade is extremely sharp; handle with care.
- Usage: Use the knife only for intended purposes. Avoid using it for non-food items or frozen materials.
- Storage: Always store in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent accidental cuts.
- Cutting Surface: Use on a stable cutting board. Avoid glass, ceramic, or metal surfaces that may dull the blade.
- Cleaning: Do not place in a dishwasher. Hand wash with warm soapy water immediately after use.
- First Aid: In case of accidental cuts, clean the wound with water, apply antiseptic, and seek medical assistance if necessary.

3. Product Specifications

- Blade Material: VG10 steel
- Blade Length: 200 mm
- Blade Edge: 15° double bevel
- Handle Material: Micarta
- Weight: 200 g
- Country of Origin: Japan

4. Setup and Installation

No complex installation is required for the Miyabi 7000 D Gyutoh Blade. However, to ensure optimal usage:

- Unpack the knife from the packaging.
- Ensure the blade is free from any protective materials or labeling.
- Place the knife in a knife block, magnetic strip, or sheath for safe storage.

5. Operation

- Hold the handle firmly while cutting, ensuring a comfortable grip.
- Position the blade at an angle when slicing to achieve optimal results.
- Use a rocking motion for chopping and a straight motion for slicing.
- Clean the blade after each use to maintain hygiene and performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediately after use, hand wash the blade with warm, soapy water, then rinse and dry to prevent moisture buildup and rust.
- Avoid abrasive cleaners and sponges that can scratch the surface.
- Regularly check the edge for sharpness; sharpen as required using a whetstone.
- Inspect the handle for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: Use a whetstone or professional sharpening service to restore sharpness.
- Rust Spots: Remove faint spots with a mixture of vinegar and baking soda, then wash and dry thoroughly.
- Loose Handle: Contact customer service for inspection and potential warranty services.

8. Disposal

Disposal of the knife should follow local regulations concerning sharp implements. Securely wrap the blade in cardboard or other materials to prevent cuts and place it in a waste container where it will not pose a hazard.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Miyabi 7000 D Gyutoh Blade 200mm. Enjoy your culinary experience with this exceptional product!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 7000 D Gyutoh-Messer 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Miyabi 7000 D Gyutoh-Messers! Dieses hochwertige Kochmesser wurde in Japan nach traditioneller Handwerkskunst gefertigt und vereint die jahrhundertealte Tradition des Samurai-Schwertschmiedens mit modernem Design und Technik.

2. Sicherheitsinformationen

Die Sicherheit ist von größter Bedeutung. Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise:

- Scharfe Klingen: Das Messer wurde professionell geschliffen. Seien Sie beim Umgang mit der Klinge vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Klingenhülle auf, um Verletzungen zu verhindern.
- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie keine gefrorenen Lebensmittel oder harte Knochen.
- Kinder: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer per Hand. Verwenden Sie keine Geschirrspüler.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenstoff: 49-lagiger Stahl mit 1 Schicht SGC Klingenstahl
- Klingenlänge: 200 mm
- Griffmaterial: Holz (Pakka)
- Stahlsorte: VG10
- Härte: 63 HRC
- Gewicht: 195 g

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z.B. in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer sicher und verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage.
- Schneiden Sie mit einer sanften, gleichmäßigen Bewegung. Vermeiden Sie übermäßigen Druck.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und trocknen Sie es gründlich ab, um Rost zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer mit heißem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Schleifgerät.

7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe. Schärfen Sie das Messer, wenn nötig.
- Klinge rostet: Stellen Sie sicher, dass das Messer nach der Reinigung immer gut getrocknet wird. Vermeiden Sie die Lagerung in feuchten Umgebungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Denken Sie daran, die Klinge vor der Entsorgung zu schützen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 7000 D Gyuto-mes 200mm

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Miyabi 7000 D Gyuto-mes 200mm. Dit mes is een essentieel hulpmiddel voor elke keuken, met een elegante uitstraling en uitzonderlijke snijprestaties, vervaardigd in Japan volgens traditionele technieken.

2. Veiligheidsinformatie

- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn om te voorkomen dat het mes uit uw handen glijdt.
- Wees voorzichtig bij het wassen; het mes heeft scherpe randen.
- Bewaar het mes in een meshouder of met een beschermkap om verwondingen en beschadigingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en slijp het indien nodig.

3. Productspecificaties

- Type: Gyuto-mes
- Lengte van het mes: 200 mm
- Materiaal blad: VG10 staal
- Hardheid: 63 HRC
- Handvatmateriaal: Pakka-hout
- Gewicht: 150 g
- Afmetingen verpakking: 25 x 5 x 3 cm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

4. Installatie en opstelling

De Miyabi 7000 D Gyuto moet niet geïnstalleerd worden, maar het is belangrijk om de volgende stappen te volgen om uw mes klaar te maken voor gebruik:

- Verwijder het mes zorgvuldig uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
- Bewaar het mes in een veilige omgeving, bij voorkeur in een meshouder.

5. Bediening

- Het mes is gereed voor gebruik. Snijd met een gelijkmatige druk en een vloeiende beweging om de beste resultaten te behalen.
- Als u het mes voor lange tijd niet gebruikt, maak het dan schoon en bewaar het op een veilige plaats.

6. Reinigen en onderhouden

- Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen staalborstels of schurende materialen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op een droge plek op en vermijd blootstelling aan extreme temperaturen of vochtigheid.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer of het mes geslepen moet worden. Slijp het mes met een goede slijpsteen of neem contact op met een professional.
- Roestplekken: Reinig en droog het mes onmiddellijk. Gebruik een microvezeldoek om de roest te verwijderen en breng een lichte olie aan om bescherming te bieden.

8. Afvalverwerking

Dit product kan niet bij het gewone afval worden afgevoerd. Zorg ervoor dat u het mes op de juiste manier recyclet, bijvoorbeeld via een speciale inzamelingsactie voor metaal of gerecycleerde kunststoffen.

9. Contactinformatie

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 7000 D Gyutoh Blade 200mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 7000 D Gyutoh Blade de 200 mm es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para chefs profesionales y aficionados que buscan precisión y durabilidad en su preparación de alimentos. Con su diseño elegante y su tecnología de fabricación avanzada, este cuchillo es ideal para cortar, picar y filetear.

2. Información de Seguridad

- Siempre use un tablero de cortar adecuado al utilizar el cuchillo.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- No intente cortar verduras congeladas o huesos, ya que puede dañar la hoja.
- Lave el cuchillo a mano y séquelo inmediatamente después de su uso para evitar la corrosión.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, como un protector de cuchillas o un bloque de cuchillos.
- Use el cuchillo solo para su propósito previsto y asegúrese de que esté afilado antes de usarlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Miyabi 7000 D Gyutoh Blade
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable SGS8
- Dureza: 63 ± 1 HRC
- Manija: D-forma de Pakka, resistente al agua
- Uso: Ideal para un corte preciso y multipropósito en cocina

4. Configuración e Instalación

El cuchillo llega listo para su uso, por lo que no requiere instalación. Para mantener un rendimiento óptimo:

- Verifique que el cuchillo esté afilado. Si no es así, use una piedra de afilar adecuada.
- Si es necesario, limpie la hoja antes del primer uso con agua tibia y un paño suave.

5. Operación

- Para un corte efectivo, sostenga el cuchillo con una mano en el mango y use la otra para estabilizar el alimento.
- Aplique fuerza moderada y realice movimientos controlados. Para cortar alimentos duros, utilice un movimiento de balanceo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque el cuchillo inmediatamente con un paño suave.
- Se recomienda afilar la hoja periódicamente para mantener su eficacia.

7. Resolución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique el filo de la hoja; es posible que necesite afilarse.
- Si la hoja presenta manchas, limpie con una solución de vinagre y agua tibia y seque bien.
- Si la manija se siente suelta, asegúrese de que todos los tornillos estén apretados.

8. Eliminación

Para eliminar el cuchillo, siga las directrices locales sobre la eliminación de metales. Nunca deseche el cuchillo en la basura sin tomar precauciones, como envolverlo en papel o colocarle una funda para evitar lesiones.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Couteau Miyabi 7000 D Gyutoh - 200 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau Miyabi 7000 D Gyutoh de 200 mm. Ce couteau de cuisine japonais allie design traditionnel et technologie de pointe, offrant une expérience de coupe exceptionnelle aux chefs amateurs et professionnels.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sûre: Toujours utiliser le couteau sur une surface de coupe stable et propre.
- Attention aux Coupures: Le tranchant du couteau est très aiguisé. Manipulez-le avec soin pour éviter les blessures.
- Présence d'Enfants: Gardez ce couteau hors de portée des enfants.
- Nettoyage: Ne pas mettre au lave-vaisselle. Lavez immédiatement à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis séchez soigneusement.
- Rangement: Conservez le couteau dans un porte-couteau, un protège-lame ou un tiroir avec une séparation pour éviter l'usure de la lame.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type de Produit: Couteau de cuisine
- Marque: Miyabi
- Modèle: 7000 D
- Longueur de la Lame: 200 mm
- Matériau de la Lame: Acier damassé
- Poignée: Bois de pakka
- Dureté: 63 HRC (Rockwell)
- Poids: 250 g

4. Installation et Mise en Place

Le Couteau Miyabi 7000 D nécessite peu d'installation. Assurez-vous d'avoir un espace de travail propre. Lorsque vous recevez le produit :

1. Retirez le couteau de son emballage avec soin.
2. Inspectez la lame pour déceler tout dommage.
3. Placez le couteau dans un endroit sûr, comme un bloc de couteaux ou sur un support magnétique.

5. Fonctionnement

Pour une utilisation optimale :

- Tenez le couteau par la poignée avec un grip ferme.
- Utilisez une technique de coupe précise; déplacez le couteau dans un mouvement de va-et-vient pour hacher, trancher ou émincer.
- Ne l'utilisez pas pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, comme ouvrir des boîtes ou couper des aliments congelés.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez votre couteau à la main immédiatement après utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la lame.
- Aiguissez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser pour préserver son tranchant.
- Vérifiez la poignée pour tout signe d'usure et nettoyez-la avec un chiffon humide.

7. Dépannage

- Problème: La lame semble émoussée.
Solution: Utilisez une pierre à aiguiser pour réaffûter la lame.
- Problème: La poignée est glissante.
Solution: Essayez la poignée pour enlever l'humidité ou la graisse.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Contactez les services locaux pour savoir comment éliminer correctement les articles tranchants ou en acier. Envisagez de recycler le métal lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale di Prodotto della Lama Miyabi 7000 D Gyutoh 200mm

1. Informazioni Generali

La Lama Miyabi 7000 D Gyutoh è un coltello giapponese di alta qualità, progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina. Con una lama di 200 mm, è ideale per affettare, tritare e preparare vari ingredienti. Costruito con materiali di alta qualità, questo coltello combina tradizione e innovazione per una qualità duratura.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e pianeggiante.
- **Maneggiare con Cura:** La lama è estremamente affilata. Tenere il coltello lontano da bambini e animali.
- **Guanti di Protezione:** Si consiglia di indossare guanti durante la pulizia o la manutenzione della lama.
- **Non Usare per Altri Scopi:** Non utilizzare il coltello per tagliare oggetti duri o affilati.
- **Conservazione:** Conservare il coltello in un modo che eviti il contatto con la lama, ad esempio in un ceppo per coltelli o in una custodia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Lama Miyabi 7000 D Gyutoh
- **Dimensione della Lama:** 200 mm
- **Materiale della Lama:** Acciaio Damasco
- **Spessore della Lama:** 2.4 mm
- **Manico:** Manico in Pakkawood
- **Peso:** 215 g

4. Setup e Installazione

Non è richiesta alcuna installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata e priva di difetti.

5. Funzionamento

Per utilizzare la lama Miyabi 7000 D Gyutoh:

1. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita.
2. Tenere il coltello saldamente per il manico.
3. Eseguire movimenti controllati e regolari durante il taglio.
4. Pulire la lama dopo ogni utilizzo per mantenere la qualità.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia della Lama:** Lavare a mano con acqua calda e sapone. Asciugare subito con un panno morbido.
- **Affilatura:** Affilare la lama con una pietra per affilare di alta qualità per mantenere l'affilatura.
- **Conservazione:** Riporre il coltello in un posto asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Coltello Non Affilato:** Utilizzare una pietra per affilare per ripristinare l'affilatura.
- **Manico Scivoloso:** Assicurarsi che il manico sia pulito e privo di residui.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Se il coltello è danneggiato, avvolgerlo in un materiale protettivo prima di smaltirlo per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania