

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: 1002127

MIYABI | 5000 FC-D - Shotoh - Blade: 90mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 90mm

1. General Information

The Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade is designed for precision cutting and is ideal for a range of culinary tasks. This versatile knife features a high-quality blade that offers durability and superb sharpness. The blade length is 90mm, making it perfect for intricate slicing and dicing.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board to prevent accidents.
- Keep the blade away from children and pets to avoid injuries.
- Ensure that your hands are dry when handling the knife to maintain a firm grip.
- Use a suitable cutting technique to prevent slipping and accidental cuts.
- Regularly inspect the knife for damages; do not use if the blade is chipped or damaged.
- Store the knife safely in a designated knife block or protective sheath when not in use.
- Avoid using the knife for tasks for which it is not intended, such as prying or cutting frozen foods.

3. Product Specifications

- Brand: Miyabi
- Model: 5000 FC D Shotoh Blade
- Blade Material: Steel
- Blade Length: 90mm
- Handle Material: D-shaped Pakka wood
- Weight: 0.1 kg
- Dishwasher Safe: No
- Blade Type: Double-edged

4. Setup and Installation

- Remove the knife from the packaging carefully.
- Inspect the knife for any visible damages or defects.
- For optimal performance, it is recommended to sharpen the blade using a whetstone or a professional knife sharpener before initial use.
- Place the knife in a knife block or sheath to ensure safe storage.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle with a comfortable grip.
- Position the item to be cut on a flat, non-slip surface.
- Use steady and controlled motions when slicing, dicing, or chopping.
- Always cut away from your body for safety.
- Avoid excessive pressure on the blade to prevent damage.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water after each use. Do not use steel wool or abrasive cleaners.
- Rinse the blade thoroughly and dry it immediately with a soft cloth to prevent rust.
- Store the knife in a dry location to maintain its performance and appearance.
- Periodically sharpen the blade to uphold its cutting edge.

7. Troubleshooting

- If the knife is dull, sharpen it using a whetstone or knife sharpener.
- If the handle becomes loose, check the screws and tighten them if necessary.
- For any signs of rust, clean the blade and apply a thin layer of food-safe mineral oil.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury to anyone handling waste.
- Check with local regulations for proper disposal methods of sharp objects.
- Consider recycling options if applicable for the materials.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 90mm

1. Allgemeine Informationen

Das Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 90mm ist ein hochwertiges japanisches Küchenmesser, das speziell für präzise Schneidarbeiten in der Küche entwickelt wurde. Es kombiniert traditionelles Handwerk mit modernster Technologie und bietet eine außergewöhnliche Schneidleistung und Ästhetik.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneidgefahr: Das Messer ist extrem scharf. Seien Sie vorsichtig beim Umgang und Aufbewahren, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einer sicheren und stabilen Messerblock oder Schutzhülle auf, um Verletzungen zu verhindern.
- Nutzung: Verwenden Sie das Messer nur für die vorgesehenen Zwecke. Vermeiden Sie das Schneiden auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch, um eine Ansammlung von Bakterien zu vermeiden. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Kinder: Halten Sie das Messer von Kindern fern. Lassen Sie Kinder nie ohne Aufsicht mit dem Messer hantieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 90mm
- Klinge: 63-lagiges Stahl, VG10 Kern
- Härte: 61 HRC
- Griffmaterial: D-shape Pakkawood
- Gewicht: 0,1 kg
- Länge: 90 mm

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Messer aus der Verpackung vorsichtig.
- Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass keine Schutzblätter mehr vorhanden sind.
- Lagern Sie das Messer in einem geeigneten Messerblock oder in einer Schutzhülle, um die Klinge zu schützen und die Sicherheit zu gewährleisten.
- Vergewissern Sie sich, dass der Arbeitsplatz sauber und ordentlich ist, bevor Sie mit der Verarbeitung beginnen.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einem festen, aber entspannten Griff.
- Arbeiten Sie immer in eine Richtung, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer auf einer geeigneten Schneidunterlage, um die Klinge zu schonen.
- Reinigen Sie das Messer regelmäßig während des Kochprozesses, um Schmutz und Bakterienansammlungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schärfergerät, um die Schneidfähigkeit aufrechtzuerhalten.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um Schäden durch Feuchtigkeit zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.

Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder einen Schärfergerät, um die Klinge zu schärfen.

- Problem: Beim Schneiden rutscht das Messer ab.

Lösung: Überprüfen Sie die Schneidunterlage. Stellen Sie sicher, dass sie stabil und geeignet ist.

- Problem: Rost auf der Klinge.

Lösung: Reinigen und trocknen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Im Falle der Entsorgung des Produkts beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Entsorgen Sie das Messer sicher, um Verletzungen zu vermeiden. Verpackungsmaterialien sollten ordnungsgemäß recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 90mm

1. Algemene Informatie

De Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade van 90mm is een hoogwaardige mes ontworpen voor precisie en gebruiksgemak. Dit mes is ideaal voor het snijden van groenten, fruit en andere ingrediënten met finesse. De unieke vorm en scherpte van het mes maken het een essentieel onderdeel van jouw keukenuitrusting.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes met zorg: Zorg ervoor dat je altijd het mes met de snijkant naar beneden richt en gebruik het mes op een snijplank om ongelukken te voorkomen.
- Bewaar het mes veilig: Houd het mes buiten het bereik van kinderen en bewaar het in een meshouder of op een veilige plaats.
- Vermijd letsel: Gebruik je vingers altijd als steun tijdens het snijden en snijd nooit in de lucht.
- Voorzichtig met de scherpte: Het mes is zeer scherp en kan gemakkelijk snijwonden veroorzaken. Gebruik het mes niet om hardere materialen zoals bevroren producten of botten te snijden.
- Reinig het mes direct na gebruik: Laat het mes niet langdurig in water liggen en vermijd de vaatwasser om schade aan de snijkant te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade
- Lengte van het mes: 90 mm
- Materiaal mes: VG10 staal
- Kleur: Hout/roestvrij staal
- Gewicht: 175 gram

4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Reinig het mes met warm water en milde zeep om eventuele fabrieksresten te verwijderen.
3. Droog het mes goed af met een schone doek voordat je het voor het eerst gaat gebruiken.
4. Plaats een snijplank op een stabiel oppervlak en zorg ervoor dat de snijplank schoon en droog is.
5. Bewaar het mes in een meshouder of een speciaal daarvoor bestemde lade.

5. Gebruik

- Neem de juiste grip aan op het handvat van het mes.
- Gebruik de voorste helft van het mes om te snijden.
- Voer een zachte zaagbeweging uit bij het snijden om de beste resultaten te behalen.
- Alterneer tussen druk en trek om gelijkmatige sneden te garanderen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik onder warm stromend water met milde zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuurpads om krassen te voorkomen.
- Droog het mes grondig af met een schone, droge doek.
- Sla het mes nooit op in de vaatwasser, dit kan de snijkant beschadigen.
- Slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf of een professionele messenslijper om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes goed is geslepen. Slijp het mes indien nodig.
- Roestplekken: Zorg ervoor dat het mes altijd droog is na gebruik en bewaar het op een vochtvrije plaats.
- Schade aan het handvat: Vermijd vallende voorwerpen op het mes en gebruik het mes niet voor ongewone taken.

8. Afvoer

Het mes kan aan het einde van de levensduur in een speciale metalen recyclingstroom worden weggegooid. Neem contact op met lokale recyclingfaciliteiten voor de juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning:

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

ES ESPAÑOL

Guía del producto: Cuchillo Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 90mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 5000 FC D Shotoh de 90 mm está diseñado para ofrecer un equilibrio perfecto entre tradición y funcionalidad. Fabricado con acero de alta calidad, este cuchillo es ideal para chefs profesionales y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice solo en superficies adecuadas y nunca como herramienta de apertura.
- Asegúrese de que la hoja esté siempre afilada; una hoja desafilada disminuye el control y aumenta el riesgo de accidentes.
- No sumerja el cuchillo en agua durante largos períodos; esto puede dañar el mango.
- Evite usar el cuchillo para alimentos extremadamente duros que puedan romper la hoja.
- Lave a mano únicamente, nunca use el lavavajillas.
- Inspeccione el cuchillo regularmente por daños y reemplácelo si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable Damasco
- Longitud de la hoja: 90 mm
- Mango: Madera de Pakka
- Estilo de corte: Yanagiba
- Peso: 200 g
- Diseño: Tradicional japonés
- Resistencia a la corrosión: Alta

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Sin embargo, se recomienda seguir estos pasos para prepararlo para su uso:

- Retire el cuchillo de su embalaje utilizando cuidado.
- Inspeccione la hoja en busca de daños.
- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave, luego séquelo con un paño limpio.
- Almacene el cuchillo en un bloque de cuchillos o en una funda protectora para evitar daños.

5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango con una mano firme y asegúrese de que su dedo pulgar esté en la parte superior del mango para mejor control.
- Use una superficie de corte segura y estable. Estrategia de corte: utilice movimientos suaves y controlados.
- Para picar, use un movimiento de balanceo con la punta del cuchillo apoyada en la tabla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano inmediatamente después de su uso para evitar la corrosión.
- Utilice esponjas suaves y detergentes no abrasivos.
- Nunca sumerja el cuchillo en agua durante un período prolongado.
- Seca el cuchillo con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, verifique si está desafilada y afile según sea necesario.
- Si el mango está suelto, no lo use más y contáctenos para obtener asesoría.
- En caso de daños visibles en la hoja, evite su uso y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, asegúrese de desecharlo de manera responsable.

- No tire el cuchillo a la basura común.
- Póngase en contacto con servicios de reciclaje locales o consulte las normativas sobre desechos peligrosos.

9. Contacto

Para más información, dudas o asistencia técnica, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit Miyabi 5000 FC D - Lame Shotoh 90 mm

1. Informations Générales

Le couteau Miyabi 5000 FC D Shotoh 90 mm est conçu pour les chefs amateurs et professionnels qui recherchent un outil de cuisine de haute qualité. Fabriqué au Japon, il intègre des techniques traditionnelles de forgerons, combinées à des matériaux modernes pour garantir une performance et une durabilité exceptionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est destiné à la découpe de produits alimentaires. Évitez de l'utiliser sur des surfaces dures qui pourraient endommager la lame.
- Alerte contre les blessures: Les lames de ce couteau sont extrêmement tranchantes. Manipulez-le avec soin et gardez hors de portée des enfants.
- Entreposage: Rangez le couteau dans son étui ou dans un bloc de couteaux. Ne laissez jamais la lame exposée.
- Nettoyage: Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux. Évitez le lave-vaisselle.
- Inspection: Inspectez régulièrement la lame pour déceler tout dommage. Ne pas utiliser le couteau si la lame est endommagée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau de la lame: Acier VG10
- Type de finition: Damas avec 49 couches
- Longueur de la lame: 90 mm
- Poids: 130 g
- Type de poignée: En bois d'érable Micarta

4. Configuration et Installation

1. Ouvrez l'emballage et retirez le couteau de son étui protecteur.
2. Avant d'utiliser le couteau pour la première fois, lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux, puis séchez-la soigneusement.
3. Si nécessaire, placez le couteau dans un bloc de couteaux pour une utilisation future.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau selon son utilisation prévue, principalement pour les coupes précises de fruits, légumes et viande.
- Tenez le couteau par la poignée avec la lame pointée vers le bas.
- Appliquez une pression uniforme tout en coupant pour des résultats efficaces.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main après chaque utilisation pour maintenir son intégrité.
- Séchez immédiatement avec un chiffon propre pour éviter la rouille.
- Aiguissez la lame à l'aide d'une pierre à aiguiser appropriée si nécessaire, en respectant l'angle d'affûtage de la lame.

7. Dépannage

- Problème: La lame n'effectue pas des coupes propres.
- Solution: Vérifiez si la lame nécessite un affûtage.
- Problème: Corrosion sur la lame.
- Solution: Assurez-vous que le couteau est bien séché après le lavage.

8. Élimination

En cas de disposition du produit, respecte les réglementations locales concernant l'élimination des équipements en acier et des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 90mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coltello Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 90mm. Questo coltello è progettato per offrire un'eccezionale esperienza culinaria, combinando artigianato tradizionale giapponese con moderni standard di qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Utilizzare solo per scopi culinari. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Manutenzione: Affilare regolarmente il coltello utilizzando un affilatore raccomandato per mantenere la sua efficacia.
- Tagli e Ferite: Prestare attenzione durante l'uso, poiché il coltello è molto affilato; in caso di ferite, trattare immediatamente.
- Uso in Cucina: Non utilizzare su superfici dure come vetro o metallo per evitare di danneggiare la lama.
- Pulizia: Non immergere il coltello in acqua per lunghi periodi; pulire immediatamente dopo l'uso.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Lunghezza Lama: 90mm
- Materiale Lama: Acciaio VG10 ad alto contenuto di carbonio, trattato con 63 strati di acciaio inossidabile
- Tipo di Coltello: Shotoh
- Manico: Manico in legno di pakka, ergonomico e resistente all'umidità
- Peso: 100g

4. Installazione e Setup

Non è necessaria alcuna installazione per questo prodotto. Si consiglia di eseguire le seguenti azioni prima del primo utilizzo:

- Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
- Lavare delicatamente la lama con acqua tiepida e sapone neutro.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.

5. Operazione

Utilizzare il coltello Miyabi 5000 FC D per affettare, tritare e preparare ingredienti freschi. Seguire questi passaggi:

- Posizionare gli ingredienti su un tagliere stabile.
- Applicare una leggera pressione sulla lama e fare movimenti regolari per ottenere il risultato desiderato.
- Non utilizzare una forza eccessiva, lasciare che la lama faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi sulla lama.
- Asciugare il coltello immediatamente di nuovo con un panno morbido.
- Conservare in un supporto per coltelli o in un astuccio per prevenire danni.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama è arrugginita.

Soluzione: Pulire la lama con una soluzione di aceto e acqua. Asciugare accuratamente.

Problema: Il coltello non affetta bene.

Soluzione: Affilare la lama con un'affilatrice adeguata o portarlo a un professionista per l'affilatura.

8. Smaltimento

Quando non serve più, smaltire il coltello secondo le normative locali per i materiali metallici. Non gettare nel rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 90mm. Buona cucina!