

# 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: 1002131**

**MIYABI | 5000 FC-D - Shotoh - Blade: 130mm**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 130mm

## 1. General Information

The Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade is a high-quality Japanese-style knife designed for precision cutting. Featuring a 130mm blade, it is ideal for intricate tasks such as chopping, slicing, and garnishing. Crafted from high-performance steel, the blade delivers unmatched sharpness and durability, making it an essential tool for both professional chefs and culinary enthusiasts.

## 2. Safety Information

- Sharpness Warning: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries. Always cut away from your body and use appropriate cutting boards.
- Child Safety: Keep out of reach of children. This product is not intended for use by children without adult supervision.
- Proper Use: Use the knife only for its intended purpose. Do not use it for tasks such as prying or twisting.
- Storage: Store the knife in a safe and secure place when not in use. It is recommended to use a knife block or sheath.
- Handling: Always ensure your hands are dry when handling the knife to prevent slips.

## 3. Product Specifications

- Blade Material: High-performance steel
- Blade Length: 130mm
- Handle Material: D-shaped Micarta
- Weight: 150g
- Country of Origin: Japan

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade from the packaging. Handle the blade with caution to avoid accidental cuts.
2. Inspection: Check for any visible damage or defects. If any issues are detected, contact customer service for guidance.
3. Storage Setup: Choose a knife block, magnetic strip, or sheath for safe storage. Ensure it is placed away from edges and in a location that is easy to access but out of reach of children.

## 5. Operation

- Holding the Knife: Grip the handle firmly with your dominant hand. The index finger should be positioned on the blade for better control, while the other fingers wrap around the handle.
- Cutting Techniques: Employ various cutting techniques such as slicing, chopping, and dicing. Always maintain a stable cutting surface, and do not apply excessive force.
- Cleaning Post-Use: Clean the knife immediately after use to prevent food residue from hardening on the blade.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the blade with mild soap and warm water. Avoid dishwashers as harsh detergents and high temperatures can damage the blade.
- Drying: Wipe the knife dry immediately with a soft cloth to prevent water spots or rust.
- Sharpening: Regularly hone the blade with a sharpening steel or whetstone to maintain cutting performance. Consult sharpening guides for proper techniques.

## 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade becomes dull, sharpen using a whetstone or professional service. Avoid using improperly sharpened knives as they can lead to accidents.
- Rust Spots: If rust appears, use a rust eraser or polishing compound specific for knives to remove it. Maintain regular cleaning to prevent future rust formation.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer service for repair or replacement options.

## 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap it securely to prevent injury and dispose of it in accordance with local regulations regarding sharp objects. Consider recycling options where available.

## 9. Contact

For any questions or concerns regarding the Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade, please contact:

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

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für das Miyabi 5000 FC D Shotoh Messer 130mm

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Miyabi 5000 FC D Shotoh Messer entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenmesser wurde in Japan entworfen und vereint traditionelle Handwerkskunst mit modernen Materialien. Es eignet sich perfekt für präzise Schneidarbeiten in der Küche.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck: Schneiden, Würfeln und Hacken von Lebensmitteln.
- Schneiden Sie niemals auf einer Glas- oder Keramikoberfläche. Verwenden Sie immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der Klinge. Die Klinge ist sehr scharf und kann Verletzungen verursachen.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern. Lagern Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Messers. Bei Beschädigung oder Abnutzung ersetzen Sie das Messer umgehend.
- Reinigen Sie das Messer nach dem Gebrauch. Spülen Sie es nicht in der Spülmaschine.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Miyabi 5000 FC D Shotoh
- Klingenlänge: 130mm
- Klingenmaterial: FC63 Stahl, 63 HRC
- Griffmaterial: Mehrlagen-Damaststahl
- Griff-Design: Ergonomisch
- Gewicht: 150g
- Besonderheiten: Handbeschliffene Klinge, ideale Balance, hohe Schnitthaltigkeit.

### 4. Einrichtung und Installation

Für das Miyabi 5000 FC D Shotoh Messer ist keine Installation erforderlich. Stellen Sie sicher, dass Sie eine geeignete Schneidoberfläche haben. Befolgen Sie diese Schritte:

1. Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.
3. Lagern Sie das Messer an einem trockenen, sicheren Ort, um die Klinge zu schützen.

### 5. Betrieb

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass das Lebensmittel, das Sie schneiden möchten, sauber und auf Ihrer Schneidoberfläche platziert ist.
2. Schneidetechniken: Verwenden Sie bei Bedarf die richtige Technik, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und die andere Hand zum Stabilisieren des Lebensmittels.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem passenden Schärfergerät. Achten Sie darauf, dass der Schleifwinkel bei 15-20 Grad liegt.
- Lagern: Lagern Sie das Messer in einem Schubladenteil, einer Messerblock oder einem Klingenschutz um die Klinge zu schützen.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht mehr gut.
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder Schärfergerät.
- Problem: Messer ist beschädigt oder verblasst.
- Lösung: Überprüfen Sie auf Risse oder Beschädigungen. Bei schwerwiegenden Schäden das Messer nicht mehr verwenden.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche und scharfe Abfälle. Wenden Sie sich für zusätzliche Informationen an Ihre lokale Abfallentsorgungsstelle.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 130mm

---

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 130mm. Deze hoogwaardige mes is ontworpen voor precisie en duurzaamheid, gemaakt van premium materialen om aan de behoeften van professionele koks en thuishokks te voldoen.

---

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit mes is scherp en bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik het uitsluitend voor de beoogde doeleinden.
- Opleiding: Volg een geschikte opleiding of instructie indien nodig voor veilig gebruik.
- Houding: Houd de hand van het mes stevig vast en snijd altijd in de richting van uw lichaam weg.
- Bewaring: Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of een beschermhoes, om verwondingen te voorkomen.
- Reparaties: Probeer geen zelfreparaties uit te voeren als het mes beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice voor assistentie.
- Kinderen: Houd het mes buiten het bereik van kinderen.

---

## 3. Productspecificaties

- Model: Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade
- Afmeting: 130 mm
- Materiaal: VG10 staal met een 100 laagjes Damascus staal
- Handvat: Pakkawood (hardhout)
- Gewicht: 200 gram (ongeveer)

---

## 4. Installatie en Inrichting

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes geen beschadigingen of gebreken vertoont.
3. Plaats het mes in een meshouder of gebruik een beschermhoes voor veilig transport en opslaan.

---

## 5. Bediening

- Snijd altijd met een stabiele hand en zorg ervoor dat uw snijplank op een ondersteunende ondergrond staat.
- Voor optimale prestaties, gebruik het mes voor zijn specifieke doeleinden zoals snijden, hakken en dicing.
- Gebruik regelmatig een aanscherper om de snijkant in topconditie te houden.

---

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Veeg het mes droog met een zachte doek; gebruik geen schurende middelen of reinigingsmiddelen.
- Bewaar het mes op een koele, droge plaats en in een meshouder of hoes om slijtage te voorkomen.

---

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig met een aanscherper.
- Roest of vlekken: Reinig het mes grondig en droog het direct af. Vermijdt langdurige blootstelling aan vocht.
- Handvat beschadigd: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging of reparatie.

---

## 8. Afvoer

Dit product is recyclebaar. Gooi het mes nooit weg in het gewone afval. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsbedrijven voor richtlijnen over de juiste afvoer van metalen producten.

---

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

---

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie en raadpleeg deze bij vragen over het gebruik van uw Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 130mm.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 5000 FC D - Hoja de 130 mm

## 1. Información General

El cuchillo Miyabi 5000 FC D es una herramienta de cocina diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en el corte y la preparación de alimentos. Fabricado con precisión en Japón, combina tradición y tecnología moderna para brindarle un cuchillo de alta calidad que satisfará las necesidades de chefs tanto profesionales como aficionados.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No utilice el cuchillo para otros fines como abrir paquetes o cortar materiales no alimenticios.
- Cuidado en el Manejo: Siempre utilice el cuchillo en una superficie de corte adecuada. Mantenga los dedos alejados de la hoja mientras corta.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un bloque de cuchillos o con una funda protectora para evitar lesiones y daño a la hoja.
- Cuidado con la Hoja: La hoja del cuchillo es muy afilada. Maneje con precaución y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: No lave el cuchillo en el lavavajillas. Limpie a mano con agua tibia y jabón, y seque inmediatamente.
- Inspección: Revise regularmente el cuchillo para detectar cualquier daño o desgaste en la hoja. Si está dañado, deje de usarlo y contáctenos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 130 mm
- Material de la hoja: Acero VG10
- Construcción: Damasco de 49 capas
- Mango: Pakka
- Uso: Ideal para cortar, picar y rebanar
- Peso: Aproximadamente 150 g

## 4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el cuchillo Miyabi 5000 FC D. Sin embargo, asegúrese de realizar los siguientes pasos al recibir el producto:

1. Retire el cuchillo del embalaje con cuidado, evitando el contacto directo con la hoja.
2. Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no haya daños y de que la hoja esté afilada.
3. Coloque el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.

## 5. Funcionamiento

El cuchillo Miyabi es fácil de usar. Siga estos pasos para un uso óptimo:

1. Coloque la comida en una superficie de corte estable.
2. Sostenga el cuchillo por el mango con una mano y con la otra ayude a estabilizar el alimento.
3. Realice cortes precisos utilizando técnicas de corte adecuadas según el tipo de alimento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar el óxido y la corrosión.
- Afile la hoja según sea necesario utilizando un afilador adecuado para cuchillos de acero.

## 7. Resolución de Problemas

- La hoja no corta eficazmente: Pruebe afilar el cuchillo. Si persiste, contáctenos para asesoramiento.
- Manchas en la hoja: Limpie la hoja con un paño y jabón suave. Asegúrese de secar completamente.
- El mango está suelto: Compruebe que el tornillo del mango esté ajustado. Si no se ajusta, contacte nuestro servicio de atención.

## 8. Eliminación

Este cuchillo, por su naturaleza, no debe desecharse en la basura común. En caso de necesitar deshacerse de él, contáctenos para pautas específicas sobre la eliminación segura.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros a:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION POUR LE COUTEAU MIYABI 5000 FC D - LAME DE 130MM (1002131)

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau Miyabi 5000 FC D. Ce couteau japonais de haute qualité est conçu pour offrir précision et durabilité lors de la découpe de vos aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de sécurité

- Coupures : Utilisez le couteau uniquement pour des tâches de découpe et évitez tout contact avec des parties du corps.
- Utilisation correcte : Ne pas utiliser le couteau pour des aliments congelés ou des produits durs qui pourraient endommager la lame.
- Rangement : Rangez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame ou un support en bois.
- Entretien : Nettoyez et affûtez la lame régulièrement pour éviter des accidents.
- État de la lame : Vérifiez toujours l'état de la lame avant l'utilisation. Ne pas utiliser si elle est endommagée.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : MIYABI 5000 FC D - LAME DE 130MM
- Matériau de la lame : Acier inoxydable haute qualité
- Poignée : Ergonomique en Pakka
- Poids : 135g
- Dimensions : 130mm (longueur de la lame)

### 4. Installation et mise en place

- Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution. Vérifiez que tous les composants sont présents.
- Rangement : Placez le couteau dans un support stable ou un bloc de couteaux pour assurer la sécurité.
- Protection : Utilisez un protège-lame si le couteau est rangé dans un tiroir.

### 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée, en utilisant un mouvement fluide lors de la découpe.
- Veillez à couper sur une planche à découper adéquate pour protéger la lame.
- Évitez d'appliquer une pression excessive pour réduire le risque de blessure ou de dommages.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux après chaque utilisation. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la corrosion.
- Affûtage : Affûtez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteau de haute qualité.

### 7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée
- Solution : Aiguiser la lame avec un aiguiser approprié ou contacter un professionnel pour l'affûtage.
- Problème : Dommages à la lame
- Solution : Ne pas utiliser le couteau. Contacter un professionnel pour évaluation ou remplacement.

### 8. Élimination

- Suivez les réglementations locales en matière de déchets pour éliminer le couteau. Ne le jetez pas à la poubelle sans protection.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- E-mail : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 130mm

## 1. Informazioni Generali

La lama Miyabi 5000 FC D Shotoh di 130 mm è un coltello da cucina di alta qualità, progettato per la preparazione di piatti giapponesi e non solo. La lama è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, garantendo una durata e una prestazione eccellenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Non affilare il coltello con strumenti non raccomandati.
- Indossare guanti se si maneggia la lama subito dopo la pulizia, poiché può essere molto affilata.
- Prestare attenzione alle mani durante il taglio per evitare infortuni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Miyabi
- Modello: 5000 FC D Shotoh
- Lunghezza della lama: 130 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile FC, con trattamento per la durezza
- Tipo di affilatura: Affilatura manuale a doppio bisello
- Manico: Ergonomico in materiale sintetico per una presa confortevole

## 4. Installazione e Montaggio

La lama Miyabi non richiede un'installazione complessa. Prima dell'uso:

- Rimuovere la lama dalla confezione.
- Pulire la lama con un panno morbido e acqua calda.
- Asciugare completamente prima di riporre.

Essere certi di avere un supporto sicuro o una base di taglio per una facile e sicura operazione durante l'uso.

## 5. Funzionamento

- Tenere il manico saldamente e posizionare la lama sull'ingrediente.
- Utilizzare una leggera pressione per affettare o tritare.
- I movimenti dovrebbero essere fluidi; non forzare il coltello.
- Pulire la lama dopo ciascun utilizzo per mantenere l'integrità del materiale.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la lama a mano utilizzando acqua calda e un detergente delicato.
- Non utilizzare lavastoviglie, poiché i detersivi e le alte temperature possono danneggiare la lama.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie o corrosione.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore specifico.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, affilarla con un'affilatrice di alta qualità.
- In caso di scheggiature, consultare un professionista per la riparazione.
- Se il manico è allentato, non utilizzarlo e contattare il servizio assistenza.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Le lame non dovrebbero essere smaltite con i rifiuti domestici comuni. Consultare le autorità locali riguardo ai punti di raccolta per materiali pericolosi.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania