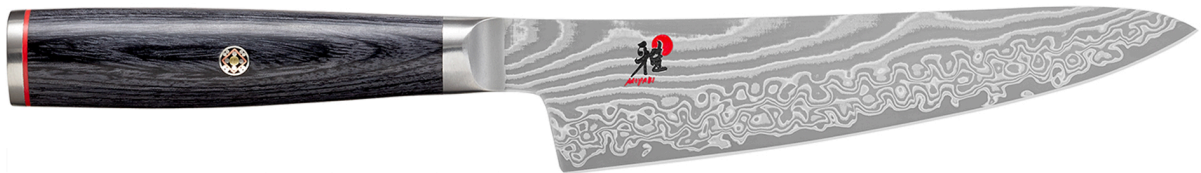


ggmgastro

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: 1002133

MIYABI | 5000 FC-D - Shotoh - Blade: 140mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 140mm

1. General Information

Thank you for choosing the Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade. This high-quality kitchen knife is designed for precision slicing and dicing, making it an essential tool for both professional chefs and home cooks. Crafted with the utmost attention to detail, the blade features a beautiful and functional design, ensuring an exceptional cooking experience.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting surface to prevent slipping.
- Keep the blade sharp; a dull blade is more dangerous as it requires more force to cut.
- Store the knife in a safe place, such as a knife block or magnetic strip, out of reach of children.
- Avoid using the knife for purposes other than its intended use (e.g., do not use it to cut through bone or frozen food).
- Regularly inspect the knife for damage or wear. If any defects are found, discontinue use immediately.
- When washing, avoid soaking the knife in water; instead, hand wash gently with soap and warm water.

3. Product Specifications

- Blade Material: FC61 Steel
- Blade Length: 140 mm
- Handle Material: Micarta
- Rockwell Hardness: 61 HRC
- Weight: 120 g
- Blade Edge: Double bevel
- Country of Manufacture: Japan

4. Setup and Installation

- Begin by unpacking the Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade. Inspect for any visible damage.
- Store the knife in a knife block or on a magnetic strip when not in use.
- Ensure that your cutting board is stable and clean before use. This will provide a safe working area.
- No further installation is necessary as the knife comes ready for use.

5. Operation

- Grip the handle firmly but comfortably, ensuring your hand is positioned for control.
- Use a proper cutting technique; for vegetables, use a rocking motion, and for precision cuts, slice through with a straight motion.
- Always cut away from your body and never place your fingers in the cutting path.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use.
- Use a soft cloth or sponge to avoid scratching the blade.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent rusting.
- Store the knife properly after cleaning to maintain the edge.

7. Troubleshooting

- If the knife feels unbalanced, ensure that no obstructions are on your cutting board and that your grip is correct.
- If the blade becomes dull, sharpen using a whetstone or professional sharpening service.
- For any issues related to the handle or blade, contact customer service.

8. Disposal

- If the knife is damaged beyond repair, it should be disposed of responsibly.
- Wrap the blade in paper or cardboard to prevent accidents during disposal.
- Check local regulations for the disposal of sharp objects.

9. Contact

For any questions, feedback, or service needs, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Miyabi 5000 FC D Shotoh-Messer - 140 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Miyabi 5000 FC D Shotoh-Messers! Dieses hochwertige japanische Messer ist für seine außergewöhnliche Schärfe und Langlebigkeit bekannt. Es ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Messer hat eine extrem scharfe Klinge. Achten Sie darauf, beim Gebrauch Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer nur auf geeigneten Schneidunterlagen.
- Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie das Messer niemals unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist oder nicht aufbewahrt wird.
- Schärfen Sie das Messer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Nutzen Sie nur empfohlene Schleifsteine oder -geräte.
- Entfernen Sie bei der Reinigung immer die Klinge aus dem Halter und reinige Sie das Messer gründlich.
- Vermeiden Sie den Einsatz des Messers für nicht-bisher vorgesehene Anwendungen (z.B. als Schraubendreher).

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: VG10-Stahl
- Härte: 61 HRC
- Klingenlänge: 140 mm
- Griffmaterial: Pakka-Holz
- Gewicht: 150 g
- Verwendung: ideal für feine Schnitte und Präzisionsarbeiten in der Küche

4. Einrichtung und Installation

Um das Miyabi 5000 FC D Shotoh-Messer richtig zu verwenden, folgen Sie diesen Schritten:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie die Klinge vorsichtig mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie das Messer gut ab, um Rost zu vermeiden.
4. Bewahren Sie das Messer an einem trockenen, sicheren Ort auf, wie z.B. in einem Messerblock oder mit einer Messerschutzkappe.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer immer mit einer Hand am Griff und der Klinge in der anderen Hand, um Kontrolle zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Messer mit leichten, kontrollierten Bewegungen, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Nutzen Sie das Messer für das Schneiden, Hacken und Zerteilen von Lebensmitteln, wobei Sie die Klingenposition stets im Auge behalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch mit Wasser und einem milden Spülmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln oder Scheuermitteln.
- Trocknen Sie das Messer gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer in einer geeigneten Halterung, um die Klinge zu schützen und Schnittverletzungen zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer scheint stumpf zu sein: Verwenden Sie einen geeigneten Schleifstein oder ein Schleifgerät, um die Klinge zu schärfen.
- Klinge ist beschädigt: Suchen Sie einen Fachmann auf, um das Messer zu reparieren oder professionell zu schärfen.
- Griff fühlt sich locker an: Kontaktieren Sie den Kundenservice für Unterstützung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Richtlinien für scharfe Gegenstände. Wenn das Messer nicht mehr verwendet werden kann, stellen Sie sicher, dass es sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 140mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 140mm. Dit hoogwaardige keukenmes is ontworpen om uitstekende snijprestaties te leveren en is een waardevolle aanvulling op elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel. Vermijd contact met harde oppervlakken zoals botten, bevroren voedsel of andere harde materialen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om ongevallen te voorkomen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en zorg ervoor dat uw vingers uit de snijlijn blijven.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan het mes. Schade kan leiden tot onveilige gebruiksomstandigheden.
- Zorg ervoor dat het mes op een veilige plaats is opgeborgen wanneer het niet wordt gebruikt.

3. Product specificaties

- Lengte lemmet: 140 mm
- Lemmet materiaal: VG10 staal
- Handvat materiaal: Pakkawood
- Gewicht: 115 g
- Hardheid: 63 HRC
- Extra: Handgemaakt in Japan

4. Setup en Installatie

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes intact is en vrij van schade.
3. Kies een geschikte snijplank voor gebruik.
4. Plaats het mes veilig op de snijplank alvorens te gebruiken.

5. Gebruik

- Houd het mes met een stevige grip bij het handvat.
- Start met lichte druk bij het snijden van voedsel en verhoog de druk afhankelijk van de textuur van het voedsel.
- Maak soepele en gelijkmatige snijd bewegingen voor het beste resultaat.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes handmatig met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge en veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of met een messenbeschermer.
- Het wordt aanbevolen om het mes regelmatig te slijpen voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer of het mes goed is geslepen. Slijp indien nodig het mes.
- Probleem: Er is roestvorming zichtbaar.
 - Oplossing: Reinig en droog het mes grondig. Smeer het mes in met een beetje olie om roest te voorkomen.

8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit metalen en houten materialen. Wanneer het mes aan het einde van zijn levensduur is, recycleer dan de materialen op een gepaste manier volgens de lokale regelgeving.

9. Contact

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

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 5000 FC D Shotoh 140mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 5000 FC D Shotoh es una herramienta de cocina de alta precisión, ideal para la preparación de alimentos. Diseñado en Japón y fabricado con técnicas de forjado tradicionales, proporciona un rendimiento excepcional y una durabilidad notable.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para su propósito previsto: corte de alimentos.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice un soporte o una tabla de cortar adecuada para evitar daños en la hoja y lesiones.
- No use el cuchillo para cortar materiales duros como huesos o alimentos congelados.
- Siempre use un agarre seguro y firme al cortar.
- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón, evitándose el uso de lavavajillas.
- Inspeccione regularmente la hoja; si está dañada o desgastada, no use el cuchillo y considere repararlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 140 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable MC66
- Dureza en la escala Rockwell: 63
- Tipo de mango: Pakka Wood
- Origen: Japón

4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo de su envase con cuidado.
2. Asegúrese de que la hoja esté intacta y sin daños.
3. Coloque el cuchillo en un lugar seguro y seco, lejos del borde de la mesa o superficie de trabajo.
4. Para un mejor uso, familiarícese con el mango y la ergonomía del cuchillo sosteniéndolo en su mano.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo en un ángulo de 20 a 30 grados respecto a la superficie de corte.
- Utilice cortes suaves y controlados, aplicando presión uniforme sobre los alimentos.
- Evite movimientos exagerados o rápidos que puedan llevar a un corte accidental o a dañar la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- Seque el cuchillo con un paño suave para evitar manchas o corrosión.
- No utilice esponjas abrasivas ni limpiadores fuertes que puedan dañar la superficie.
- Para mantener la afiladura, utilice una piedra para afilar de calidad o un afilador adecuado según las instrucciones del fabricante.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, es posible que necesite afilarse.
- Si hay daños visibles en la hoja, evite el uso y comuníquese con el servicio de atención al cliente para obtener asistencia.
- Si el mango se siente suelto o inestable, deje de usarlo y consulte a un profesional.

8. Eliminación

- No deseche el cuchillo en la basura común.
- Para deshacerse de él, envuélvalo en un material seguro (como papel grueso) y colóquelo en un contenedor de desechos adecuado para objetos afilados.
- Considere la posibilidad de llevar a cabo el reciclaje del acero en instalaciones adecuadas.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau Miyabi 5000 FC D Shotoh 140 mm

1. Informations générales

Le couteau Miyabi 5000 FC D Shotoh de 140 mm est un produit de haute qualité, conçu pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine. Fabriqué au Japon, il combine un savoir-faire traditionnel avec des matériaux modernes pour offrir une performance exceptionnelle en cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez le couteau exclusivement pour les tâches de coupe. Évitez de l'utiliser pour ouvrir des emballages rigides ou pour des tâches inappropriées.
- Avertissement de coupure: La lame est extrêmement tranchante. Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les blessures.
- Protection: Portez des gants de protection lors de l'utilisation ou de la manipulation de la lame.
- Rangement: Rangez le couteau dans un bloc de couteaux ou un protège-lame lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Enfants: Tenez le couteau hors de la portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant utiliser ce produit sans supervision.

3. Aperçu du produit et spécifications

Le couteau Miyabi 5000 FC D Shotoh est doté des caractéristiques suivantes :

- Lame en acier inoxydable avec une dureté de 63 HRC
- Longueur de la lame : 140 mm
- Poignée en bois de pakka, offrant confort et ergonomie
- Conception classique japonaise pour une manipulation précise
- Traitement de surface innovant pour une résistance accrue à la corrosion

4. Configuration et installation

- Déballage : Retirez avec soin le couteau de son emballage. Veillez à ne pas toucher la lame directement.
- Orientation : Familiarisez-vous avec la forme et l'équilibre du couteau.
- Aucun assemblage requis, le couteau est prêt à l'utilisation une fois déballé.

5. Opération

- Tenez le couteau par la poignée, en utilisant une prise ferme.
- Utilisez une planche à découper appropriée pour une meilleure sécurité et performance.
- Effectuez des mouvements de coupe fluides sans forcer pour éviter d'endommager la lame.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la lame à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement après le nettoyage pour éviter la formation de rouille.
- Aiguissez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser conçu pour les couteaux japonais.

7. Dépannage

- Problème de coupe : Si le couteau ne coupe pas correctement, il peut nécessiter un aiguisage.
- Rouille ou taches : Nettoyez immédiatement la surface et appliquez une huile alimentaire pour prévenir la corrosion.
- Chocs ou fissures : En cas de dommages à la lame, contactez le service client pour des conseils.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Évitez les blessures en utilisant une méthode de rejet sécurisée. Renseignez-vous sur les programmes de recyclage local pour les articles en métal ou en acier.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 140mm

1. Informazioni Generali

Il coltello Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade 140mm è un prodotto di alta qualità, progettato per offrire precisione e durata in cucina. Realizzato in Giappone, questo coltello unisce il design tradizionale giapponese con tecnologie moderne, rendendolo ideale per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un utilizzo sicuro del coltello Miyabi 5000 FC, seguire le seguenti linee guida:

- Maneggiare il coltello con cautela e mai senza attenzione.
- Non utilizzare il coltello per tagli o materiali non destinati a tale scopo.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello su superfici di taglio appropriate, evitando piastre in vetro o porcellana.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie; pulirlo a mano per preservare la lama.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante la pulizia o la manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Miyabi 5000 FC D Shotoh Blade
- Lunghezza lama: 140 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile FC
- Manico: G10, inossidabile
- Peso: 150 g
- Tipo di lama: Taglio centrale, affilatura doppia

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria un'installazione complessa per il coltello Miyabi 5000 FC. Seguire queste semplici istruzioni per prepararlo all'uso:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Pulire la lama con un panno umido per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Non utilizzare mai il coltello fino a quando non è stato adeguatamente affilato, se necessario. Usare una pietra per affilare e seguire le linee guida del produttore per l'affilatura corretta.

5. Operazione

Utilizzare il coltello seguendo le tecniche di taglio appropriate. Durante l'uso:

- Tenere il coltello con una mano e gli alimenti con l'altra.
- Esercitare una pressione uniforme durante il taglio.
- Evitare movimenti bruschi che possano causare incidenti.

6. Pulizia e Manutenzione

Per garantire la longevità del coltello Miyabi:

- Lavare sempre il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando la lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente la lama con un panno morbido.
- Applicare un sottile strato di olio da cucina sulla lama periodicamente per prevenire la ruggine.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere l'efficienza di taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

Se si verificano problemi durante l'uso del coltello:

- Se la lama è opaca, affilarla con una pietra di affilatura.
- Se il manico è allentato, contattare il servizio assistenza.
- Non tentare di riparare il coltello da soli, per evitare ulteriori danni.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in modo responsabile:

- Non gettare il coltello nei rifiuti normali.
- Utilizzare un centro di raccolta per rifiuti metallici o seguire le normative locali sullo smaltimento dei metalli.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania