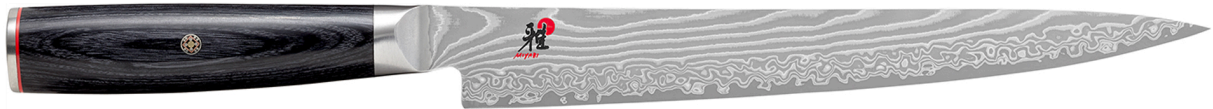


# ggmgastro

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: 1002134**

**MIYABI | 5000 FC-D - Sujihiki - Blade: 240mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Miyabi 5000 FC D Sujihiki Blade 240mm

### 1. General Information

The Miyabi 5000 FC D Sujihiki Blade 240mm is a high-quality Japanese knife designed for precise slicing of meat, fish, and vegetables. Constructed from stunning stainless steel, this blade combines traditional craftsmanship with modern technology, ensuring exceptional performance and longevity.

### 2. Safety Information

- Keep knives out of reach of children.
- Always use a cutting board when slicing.
- Use the knife for its intended purpose only.
- Be cautious when handling the knife to avoid cuts.
- Always cut away from your body.
- Regularly check for signs of damage or wear.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Store the knife in a designated knife block or sheath to maintain its edge and prevent injury.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 240mm
- Blade Material: Microcarbide SG2 Steel
- Handle Material: Traditional D-shaped Pakkawood
- Rockwell Hardness: 63
- Weight: 250g
- Production Method: Handcrafted in Seki, Japan

### 4. Setup and Installation

- Unpack the knife carefully from its packaging, ensuring no damages have occurred during transport.
- Store the knife securely in a knife block or sheath to prevent dulling of the blade.
- For optimal safety, ensure that the knife is stored away from children and pets.

### 5. Operation

- Ensure your cutting board is clean and stable.
- Hold the knife with a firm grip on the handle, utilizing your thumb and index finger for control.
- Position the food item securely on the cutting board.
- Slice using a smooth, even motion, allowing the blade's edge to do the work.
- Clean the knife immediately after use for best results and to maintain hygiene.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash with mild soap and warm water. Avoid using a dishwasher.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent rust and stains.
- Regularly hone the blade with a whetstone or honing rod to maintain sharpness.
- Store in a dry place to prevent moisture accumulation.

### 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, carefully hone it using a whetstone or sharpening tool.
- For performance issues, inspect for damage; if the blade is chipped or broken, consider professional sharpening or replacement.
- If any cracks or significant damage are noted, discontinue use and contact customer service.

### 8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure that it is wrapped securely to prevent injury to others.
- Consult local guidelines for proper disposal methods for sharp objects.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 FC-D Sujihiki-Messer 240mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Miyabi 5000 FC-D Sujihiki-Messers. Dieses hochwertige Küchenmesser wurde für präzises Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln entwickelt. Das Messer ist ideal für das Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsanweisung: Benutzen Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Klingenpflege: Halten Sie die Klinge scharf und vermeiden Sie den Kontakt mit harten Oberflächen, um Beschädigungen zu verhindern.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung: Vermeiden Sie es, das Messer in Anwesenheit von Kindern zu benutzen oder aufzubewahren.
- Schnittverletzungen: Seien Sie bei der Handhabung besonders vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Miyabi 5000 FC-D Sujihiki-Messer
- Länge: 240 mm
- Material: Hochwertiger Damaststahl
- Härtegrad: 63 HRC
- Griffmaterial: D-Shape Griff aus Pakkaholz
- Besonderheiten: Ergonomisches Design, ideale Balance, hohe Schnitthaltigkeit.

## 4. Einrichtung und Installation

Das Miyabi 5000 FC-D Sujihiki-Messer bedarf keiner besonderen Installation. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, folgen Sie bitte diesen Schritten:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder in der Schutzhülle.
3. Vor der Nutzung überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen.

## 5. Betrieb

- Halten: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und die andere Hand an der Klinge.
- Schneidetechnik: Wenden Sie die richtige Schneidetechnik an, um präzise und gleichmäßige Schnitte zu gewährleisten. Verwenden Sie eine geeignete Unterlage.
- Vermeidung von Überbeanspruchung: Verwenden Sie das Messer nicht für übermäßige Kraftanwendung, um die Klinge nicht zu beschädigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch sollte das Messer von Hand mit warmem, milder Seife gereinigt werden.
- Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel oder abrasive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem weichen Tuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Schleifstab.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.  
- Lösung: Verwenden Sie einen Wetzstein oder Schleifstab, um das Messer zu schärfen.
- Problem: Rost oder Flecken auf der Klinge.  
- Lösung: Reinigen und trocknen Sie die Klinge sofort. Verwenden Sie gegebenenfalls ein spezielles Pflegemittel für Messer.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer nicht im normalen Hausmüll. Bringen Sie es zu einer geeigneten Recyclingstelle für Metallabfälle oder fragen Sie bei Ihrem lokalen Entsorgungsunternehmen nach.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Miyabi 5000 FC-D Sujihiki Blade 240mm

## 1. Algemene Informatie

Hartelijk dank voor uw aankoop van het Miyabi 5000 FC-D Sujihiki Blade 240mm. Dit mes is ontworpen voor precisie en optimalisatie in de keuken. Met een combinatie van vakmanschap en technologie biedt dit mes een uitstekende snijervaring.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel, namelijk het snijden van vlees, vis en andere voedselproducten.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden om verwondingen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van een scherp mes; snijd altijd van uw lichaam af en niet naar u toe.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Bij beschadiging of een onregelmatig snijvlak, neem contact op voor onderhoud.
- Berg het mes altijd veilig op in een messenblock of met een beschermkap om verwondingen te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 240 mm
- Materiaal van het lemmet: Damaas staal
- Hilt materiaal: Houten handgreep
- Gewicht: 200 g
- Geschikt voor: Professionele en huishoudelijke keukens
- Ondersteunde mestechnologie: Honbazuke snijtechniek

## 4. Setup en Installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank en de juiste ruimte heeft om veilig te werken.
4. Plaats het mes op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat de handgreep in uw hand past.

## 5. Bediening

- Tijdens het snijden, houd het mes met een stevige grip en gebruik een gelijkmatige druk.
- Voor een optimale snijervaring, gebruik een vlijmscherpe snij techniek om gelijkmatige en nette sneden te maken.
- Maak gebruik van een aangenaam tempo en zorg ervoor dat uw focus bij het snijden blijft.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, was het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig volgens uw gebruik om de scherppte te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of het mes scherp is en slijp het indien nodig.
- Probleem: Roestvorming.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat het mes goed gedroogd is na reiniging en gebruik een olie om het mes te beschermen.

## 8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van dit product volg de lokale regelgeving voor afvalverwerking. Neem contact op met uw gemeente voor specifieke richtlijnen. Verantwoord afvalbeheer is belangrijk voor het milieu.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Sujihiki Miyabi 5000 FC D - 240mm

## 1. Información General

El cuchillo Sujihiki Miyabi 5000 FC D de 240 mm es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para ofrecer un corte preciso y eficaz. Fabricado en Japón, combina tradición artesanal con tecnología moderna, proporcionando un equilibrio perfecto entre rendimiento y estética.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice este cuchillo exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para cortar materiales no alimentarios.
- **Corte Seguro:** Mantenga los dedos alejados de la hoja durante el corte. Use una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones y daños al cuchillo.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños, preferiblemente en un bloque de cuchillos o funda para cuchillos.
- **Manejo:** Siempre maneje el cuchillo con una mano firme y secuela el manejo con precaución para evitar accidentes.
- **Mantenimiento:** Nunca intente afilar la hoja sin la herramienta adecuada. Utilice una piedra de afilar o llévelo a un profesional.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad.
- **Longitud de la hoja:** 240 mm.
- **Acabado de la hoja:** Diseño de administración de pulido que asegura un corte suave.
- **Mango:** Mango de madera micarta ergonómico para un mejor agarre.
- **Uso:** Cortar carnes y pescados con precisión.

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo del paquete con cuidado.
2. Limpie el cuchillo con un paño húmedo y séquelo bien antes de su primer uso.
3. Si utiliza un soporte para cuchillos, asegúrese de que sea adecuado para cuchillos de esta longitud.
4. Coloque el cuchillo en el soporte asegurándose de que la hoja esté protegida.

## 5. Operación

Para utilizar el cuchillo Sujihiki, sostenga el mango con una mano y la punta de la hoja con la otra, asegurándose de que su dedo índice esté sobre la parte superior del mango. Realice cortes suaves y firmes, utilizando toda la longitud de la hoja para lograr un corte limpio y preciso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Sécalo completamente antes de guardarlo.
- Afíle la hoja regularmente para mantener su eficacia de corte.

## 7. Solución de Problemas

- **Cuchillo desafiante:** Si la hoja no corta bien, afílela con una piedra de afilar.
- **Oxidación:** Si aparecen manchas de óxido, limpie con un paño suave y un poco de aceite mineral.
- **Desgaste del mango:** Si el mango se desgasta, considere repararlo o reemplazarlo por un profesional.

## 8. Eliminación

Deseche el cuchillo de acuerdo con las normativas locales sobre productos de metal. No lo arroje en basura común sin asegurarse de que esté correctamente protegido para evitar lesiones.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Lame Sujihiki Miyabi 5000 FC D 240 mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la lame sujihiki Miyabi 5000 FC D de 240 mm. Ce produit est conçu pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine, offrant une précision exceptionnelle lors de la découpe des viandes et des poissons.

## 2. Informations de Sécurité

- Manipulation: Utilisez toujours la lame avec prudence. Ne pas toucher la lame tranchante avec les mains nues.
- Stockage: Rangez la lame dans un bloc de couteaux ou un protège-lame pour éviter les accidents et les dommages à la lame.
- Enfants: Gardez ce produit hors de portée des enfants.
- Nettoyage: Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes. Lavez à la main et séchez immédiatement pour éviter la corrosion.
- Avertissement de coupure: La lame est extrêmement tranchante. Soyez conscient de la direction de la lame lors de la découpe.
- Utilisation incorrecte: N'utilisez pas la lame pour couper des aliments congelés ou durs.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

### Spécifications techniques

- Longueur de la lame: 240 mm
- Matériau de la lame: Acier japonais Damas
- Type de lame: Sujihiki
- Poids: 200 g
- Conception de la poignée: Ergonomique en POM

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez la lame de son emballage avec précaution pour éviter de la toucher.
2. Vérification: Inspectez la lame pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Mise en place: Placez la lame dans un bloc de couteaux ou un support pour éviers pour un accès pratique et en toute sécurité.
4. Ajustement de la Poignée: Assurez-vous que la poignée est bien fixée et en bon état pour garantir une prise en main confortable.

## 5. Fonctionnement

- Utilisation: Tenez la poignée avec une main ferme. Utilisez des mouvements longs et fluides pour couper, assurant ainsi une découpe nette et précise.
- Techniques: Pour une découpe optimale, utilisez un angle de 45 degrés. Cela permet une meilleure performance de la lame.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation: Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez l'utilisation de produits abrasifs.
- Séchage: Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour empêcher la rouille.
- Affûtage: Affûtez la lame régulièrement pour maintenir une performance de coupe optimale.

## 7. Dépannage

- Problème de coupe: Si la lame ne coupe pas correctement, cela peut indiquer qu'elle a besoin d'être affûtée.
- Dommages à la lame: En cas de dommages visibles, arrêtez immédiatement son utilisation et contactez le support.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la lame à la poubelle sans précautions. Enveloppez-la soigneusement dans du carton ou un tissu épais avant de la jeter pour éviter tout risque de coupure. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème concernant votre Lame Sujihiki Miyabi 5000 FC D, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi la lame sujihiki Miyabi pour vos besoins culinaires.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Miyabi 5000 FC D Sujihiki Blade 240mm

## 1. Informazioni Generali

La lama Sujihiki Miyabi 5000 FC D è progettata per affettare carne e pesce in modo pulito e preciso. La lunghezza della lama è di 240 mm, il che la rende ideale per le operazioni in cucina professionale e domestica. Realizzata con tecnologie avanzate, questa lama combina bellezza e funzionalità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Maneggiare con cura: La lama è estremamente affilata. Usare sempre con attenzione e mantenere lontano dalla portata dei bambini.
- Lavorare su superfici stabili: Utilizzare un tagliere adeguato per evitare scivolamenti e infortuni.
- Conservazione sicura: Riporre la lama in un portacoltellini o in un supporto per coltelli per prevenire danni e incidenti.
- Evita il contatto con superfici dure: Non colpire la lama contro superfici dure come piastrelle o metallo.
- Pulizia: Pulire la lama con un panno morbido dopo l'uso. Non lasciare la lama in ammollo.
- Non utilizzare per altre funzioni: Utilizzare solo per l'affettatura. Non utilizzare per tagliare ossa o alimenti molto duri.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 5000 FC D Sujihiki Blade
- Lunghezza della lama: 240 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Sintered D-shape
- Dimensioni: 240 mm x 40 mm
- Peso: 200 g
- Uso: Professionale e domestico

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere dalla confezione: Togliere la lama dalla sua confezione con attenzione per evitare tagli.
- Controllo della lama: Verificare visivamente che non ci siano danni alla lama.
- Affilatura (se necessario): Affilare la lama con una pietra per affilare di alta qualità se non è sufficientemente affilata.
- Posizionamento nel supporto: Riporre la lama in un supporto adeguato per coltelli per garantire la sicurezza e l'integrità della lama.

## 5. Operazione

- Utilizzo: Utilizzare la lama per affettare carne e pesce con movimenti lunghi e fluidi, applicando una leggera pressione.
- Feedback tattile: Sentire il taglio, non forzare, per ottenere fette perfette.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia dopo l'uso: Lavare la lama a mano con acqua calda e sapone, utilizzando un panno morbido.
- Asciugare immediatamente: Asciugare con un panno asciutto per prevenire danni da umidità.
- Controllo e affilatura: Controllare regolarmente il filo della lama e affilarlo secondo necessità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Affilatura non adeguata: Se la lama non taglia correttamente, è consigliabile affilarla utilizzando la pietra per affilare.
- Sensazione di resistenza durante il taglio: Assicurarsi che la lama sia pulita e che non ci siano residui di cibo.

## 8. Smaltimento

- Smaltimento della lama: Quando la lama non è più utilizzabile, smaltirla in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti pericolosi.
- Confezione: Riciclare la confezione quando possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania