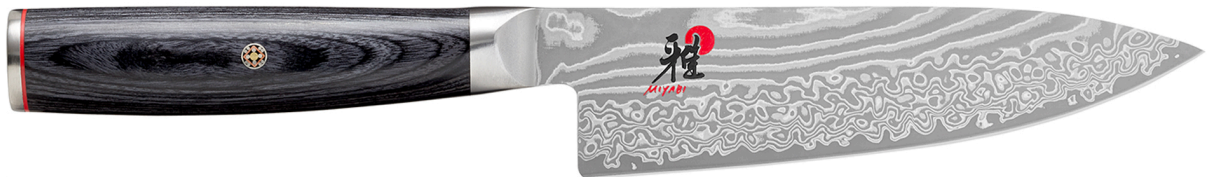


# ggmgastro

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: 1002136**

**MIYABI | 5000 FC-D - Gyutoh - Blade: 160mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for MIYABI 5000 FC D Gyutoh Blade 160mm

### 1. General Information

The MIYABI 5000 FC D Gyutoh Blade 160mm is a precision Japanese chef's knife designed for slicing and dicing with exceptional sharpness and control. Manufactured with high-quality materials, it combines traditional craftsmanship with modern technology to deliver superior performance in culinary tasks.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care and keep the blade away from your body.
- Use a cutting board to prevent damage to surfaces and accidental slips.
- Ensure the knife is stored properly in a knife block, sheath, or magnetic strip to avoid contact with other kitchen utensils.
- Keep the knife out of reach of children and individuals unfamiliar with sharp objects.
- Regularly check the blade for damages or dullness. If the blade is damaged, do not use it until repaired or replaced.
- Use the knife only for food preparation. Do not use it for cutting materials other than food.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 160 mm
- Blade Material: FC61 steel
- Handle Material: Micarta
- Blade Type: Gyutoh
- Weight: Approximately 200 grams
- Forging Process: Traditional hand-forging technique
- Sharpness: Single-bevel edge

### 4. Setup and Installation

Setting up your MIYABI knife is simple and requires no assembly. Follow these steps for optimal use:

- Unbox the knife carefully to avoid accidents.
- Rinse the blade with warm water to remove any manufacturing residues.
- Dry the knife immediately with a soft cloth.
- Store the knife in a safe location such as a knife block or a protective sheath.
- Ensure the knife is accessible but safe from children.

### 5. Operation

To use the MIYABI Gyutoh Blade effectively:

- Hold the knife by the handle, ensuring a comfortable grip.
- Position the tip of the knife on the cutting board, with the blade inclined at an angle.
- Use smooth, controlled motions while cutting. Employ a rocking motion for herbs and soft vegetables, and a straight downward motion for meats and firm vegetables.
- After use, rinse the knife with warm water and dry it thoroughly before storing.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife with mild soap and water; do not use a dishwasher.
- Avoid soaking the knife in water for extended periods.
- Regularly hone the edge with a honing steel to maintain sharpness.
- For deep cleaning, use a soft sponge and avoid abrasive materials to prevent scratching.
- Periodically check for rust; if found, treat immediately with a rust eraser and re-oil the blade.

### 7. Troubleshooting

- Issue: The blade feels dull.  
Solution: Hone the blade using a honing steel or take it to a professional for sharpening.
- Issue: Rust spots are visible on the blade.  
Solution: Gently clean with a rust eraser and apply food-grade mineral oil.
- Issue: The handle is loose.  
Solution: Consult customer service for repairs or a replacement.

### 8. Disposal

When disposing of the knife, take the following precautions:

- Wrap the blade securely in protective material to avoid injury.
- Dispose of the knife in a secure waste container.
- Do not leave sharp objects exposed in trash bins.

### 9. Contact

For further inquiries, assistance, or support, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Miyabi 5000 FC D Gyutoh-Messer 160mm

## 1. Allgemeine Informationen

Das Miyabi 5000 FC D Gyutoh-Messer ist ein hochqualitatives Küchenmesser, das für präzises Schneiden und vielseitige Kochanwendungen entwickelt wurde. Mit einer Klingenlänge von 160 mm ist dieses Messer ideal für den professionellen Einsatz sowie für den privaten Gebrauch. Es vereint traditionelle japanische Handwerkskunst mit modernen Materialien, um einen hohen Standard an Leistung und Langlebigkeit zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheit im Umgang: Beim Schneiden achten Sie darauf, dass die Klinge immer von Ihrem Körper weg zeigt und nie gedrückt ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer immer in einer sicheren Hülle oder einem Block, um Verletzungen und Beschädigungen der Klinge zu vermeiden.
- Schärfen: Verwenden Sie beim Schärfen geeignete Wetzsteine oder Schleifgeräte. Achten Sie darauf, die Klinge entsprechend der Herstelleranweisungen zu schärfen.
- Benutzung durch Kinder: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern und lassen Sie nie Kinder mit dem Messer allein.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Klingenstahl VG10, 63 HRC
- Klingenlänge: 160 mm
- Klingenform: Gyutoh, vielseitig einsetzbar
- Griffmaterial: Pakka-Holz, ergonomisch gestaltet
- Gesamtlänge: 300 mm
- Gewicht: 220 g
- Verpackungseinheit: Ein Messer pro Lieferung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Achten Sie darauf, dass die Klinge nicht mit der Hand berührt wird.
2. Schutz: Verwenden Sie bei der Handhabung des Messers Schritthandschuhe oder ein Tuch, um Verletzungen zu vermeiden.
3. Lagerung: Platzieren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer sicheren Halterung zur Aufbewahrung, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie das Miyabi 5000 FC D Gyutoh-Messer für eine Vielzahl von Schneidtechniken, einschließlich Würfeln, Schneiden, Filetieren und Zerkleinern.
- Halten Sie das Messer trocken und reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Vermeiden Sie Geschirrspüler, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich mit einem weichen Tuch ab, um Korrosion zu vermeiden.
- Wartung: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Leistung zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.  
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder Schleifgerät.
- Problem: Rostflecken auf der Klinge.  
- Lösung: Reinigen Sie die Klinge sofort und verwenden Sie ein mildes Öl, um die Oberfläche zu schützen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von scharfen Gegenständen. Es wird empfohlen, das Messer in sicherer Verpackung zu entsorgen, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen 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 voor de Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade 160mm

## 1. Algemene Informatie

De Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade van 160mm is een hoogwaardig keukenmes, ontworpen voor algemene snijtaken in de keuken. Het mes is vervaardigd met traditionele Japanse technieken, wat bijdraagt aan zowel de prestaties als de esthetiek.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes te allen tijden buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond, zoals een snijplank.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en schoonmaken van het mes, om snijwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; gebruik het niet als het beschadigd is.
- Bewaar het mes in een speciale messenhouder of in een beschermhoes om schade en letsel te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal lemmet: FC61 staal
- Hardheid: 61 HRC
- Lemmetlengte: 160 mm
- Afwerking: D-vormig handvat en gehamerd oppervlak
- Gewicht: 150 g

## 4. Setup en installatie

De Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade vereist geen installatie. Voor optimale prestaties, volg deze stappen bij de eerste keer gebruik:

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Was het mes voorzichtig met warm water en milde zeep.
3. Droog het mes onmiddellijk af met een schone, zachte doek.
4. Bewaar het mes in een veilige messenhouder of beschermhoes.

## 5. Ingebruikname

Voor gebruik, zorg ervoor dat het mes goed schoon is. Gebruik het mes voor snijden, hakken en snipperen van voedsel. Maak gebruik van de juiste snijtechnieken voor veiligheid en efficiëntie.

## 6. Schoonmaken en onderhoud

- Handwas het mes met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser, omdat dit de kwaliteit van het mes kan aantasten.
- Droog het mes zorgvuldig af na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Het is aan te raden het mes regelmatig te slijpen om maximale scherpheid te behouden. Gebruik hiervoor een whetstone of een slijpstaaf.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is niet scherp.  
Oplossing: Slijp het mes met een whetstone of een slijpstaaf.
- Probleem: Mes is roestig.  
Oplossing: Behandel de roestvlekken met een mengsel van azijn en baking soda en reinig het mes grondig.

## 8. Afvoer

Bij het weggooien van het mes, neem de nodige voorzorgsmaatregelen om snijwonden te voorkomen. Verpak het mes in stevig materiaal en gooi het weg volgens de lokale voorschriften voor het afvoeren van scherpe voorwerpen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 5000 FC D Gyutoh 160mm

## 1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo Miyabi 5000 FC D Gyutoh de 160 mm. Este cuchillo de cocina está diseñado para proporcionar una experiencia de corte excepcional, combinando la tradición japonesa con tecnología moderna. Fabricado con materiales de alta calidad, es ideal para chefs profesionales y aficionados.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado únicamente para cortar alimentos. No lo use para otros fines.
- Cuidado: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Superficie de Corte: Utilice siempre una tabla de cortar adecuada para evitar dañar el filo.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o una funda adecuada, para evitar lesiones.
- Filo Afilado: Tenga cuidado al manipular y limpiar el cuchillo, ya que su filo es extremadamente afilado.
- Limpieza: Evite usar el cuchillo en un lavavajillas. Lávelo a mano y seque inmediatamente para preservar el acero.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Miyabi 5000 FC D Gyutoh
- Longitud de la hoja: 160 mm
- Material de la hoja: Acero Damasco de 49 capas
- Material del mango: Pakkawood
- Temperatura de tratamiento: Frío forjado
- Tipo de filo: Doble bisel
- Uso recomendado: Para corte de carne, pescado y vegetales.

## 4. Instalación y Montaje

- Este producto no requiere una instalación compleja.
- Simplemente retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Si utiliza un bloque de cuchillos, colóquelo en una superficie plana y estable para asegurarlo.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Para cortes precisos, utilice un movimiento de raspado y evite aplicar demasiada presión.
- Asegúrese de usar la técnica adecuada al cortar para maximizar la eficiencia del cuchillo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite usos prolongados en agua o la exposición a productos químicos agresivos.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo con un paño suave.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener un rendimiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- Dificultad para cortar: Revise si el cuchillo necesita ser afilado.
- Manchas en la hoja: Limpie con un paño húmedo y evite el contacto con alimentos ácidos.
- Deslizamientos: Asegúrese de que la superficie de corte sea estable.

## 8. Eliminación

- Cuando decida desechar el cuchillo, asegúrese de envolverlo en un material seguro para evitar lesiones.
- Verifique las regulaciones locales para la eliminación de utensilios de cocina.

## 9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT MIYABI 5000 FC D GYUTOH LAME 160MM

### 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du couteau Miyabi 5000 FC D Gyutoh de 160 mm. Ce couteau japonais allie tradition et technologie moderne pour offrir une expérience de coupe exceptionnelle. Il est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour des matériaux autres que ceux prévus, comme des os ou des produits surgelés.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Évitez les mouvements brusques et assurez-vous d'avoir un contrôle total lors de la découpe.
- Stockage : Rangé dans un bloc à couteaux ou sur une bande magnétique. Ne le laissez pas traîner à portée des enfants.
- Entretien : Acier de haute qualité, doit être aiguisé régulièrement. Utiliser une pierre à aiguiser pour le garder en bon état.
- Blessures : En cas de coupure, nettoyez immédiatement la plaie et appliquez un bandage. Si la blessure est grave, consultez un professionnel de la santé.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Miyabi 5000 FC D Gyutoh lame 160mm
- Longueur de la lame : 160 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable haute performance
- Poignée : Manche en bois de Pakka
- Poids : Léger pour une utilisation prolongée
- Type : Couteau de chef polyvalent

### 4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le couteau.
- Inspectez la lame pour toute anomalie. En cas de défectuosité, contactez notre service client.
- Stockez le couteau dans un espace sécurisé, éloigné des enfants et des animaux domestiques.
- Si vous utilisez un bloc de couteaux, assurez-vous qu'il est stable.

### 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau avec une prise ferme. Placez votre index sur le dessus de la lame pour un meilleur contrôle.
- Pour couper, utilisez un mouvement de va-et-vient doux, en laissant la lame faire le travail.
- Évitez de forcer la coupe pour réduire l'usure de la lame.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchez-le immédiatement avec un chiffon propre pour éviter la rouille.
- Aiguiser régulièrement avec une pierre à aiguiser pour maintenir la performance.
- Vérifiez régulièrement l'état du manche et resserrez les vis si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Problème : La lame devient rapidement émoussée.  
Solution : Aiguiser la lame régulièrement.
- Problème : Difficulté à couper des aliments.  
Solution : Utilisez la technique de coupe appropriée et assurez-vous que la lame est propre et aiguisée.
- Problème : Endommagement du manche.  
Solution : Inspectez le manche et remplacez-le si vous remarquez des fissures ou des éclats.

### 8. Élimination

- Lorsqu'il n'est plus utilisable, respectez les réglementations locales concernant l'élimination des déchets métalliques.
- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers normaux. Conservez-le dans un emballage sécurisé pour éviter les blessures.

### 9. Contact

Pour toute question ou information complémentaire, 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 le couteau Miyabi 5000 FC D Gyutoh. Profitez de votre expérience culinaire!

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coltello Miyabi 5000 FC D Gyutoh da 160 mm. Questo strumento è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, rendendo la preparazione dei cibi una piacevole esperienza. È realizzato con materiali di alta qualità, combinando tradizione e tecnologia per garantire un prodotto durevole e funzionale.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi previsti. Non utilizzarlo per tagliare materiali non alimentari.
- Maneggiare il coltello con attenzione per prevenire tagli accidentali.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se la lama è danneggiata o usurata.
- Lavare il coltello a mano e non in lavastoviglie per preservare la lama.
- Non utilizzare blocchi o supporti di sicurezza inadeguati durante l'uso.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto.
- Evitare l'uso del coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il coltello Miyabi 5000 FC D Gyutoh presenta le seguenti specifiche tecniche:

- Lunghezza lama: 160 mm
- Materiale lama: acciaio inossidabile VG10
- Durezza: 61 HRC
- Manico: legno pakka
- Tipo di lama: Giapponese, a doppia affilatura

### 4. Installazione e Montaggio

Il coltello Miyabi non richiede un'installazione particolare. È pronto all'uso direttamente dalla confezione. Si consiglia di affilare la lama prima del primo utilizzo, utilizzando un affilatore di alta qualità. Assicurarsi di conservare il coltello in un blocco o in una custodia sicura quando non è in uso.

### 5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello con una presa sicura sulla maniglia.
- Affettare, tritare o cubettare gli ingredienti applicando una leggera pressione e movimenti controllati.
- Per un risultato ottimale, utilizzare il coltello su una superficie di taglio adatta, come un tagliere in legno o plastica.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Non immergere il coltello in acqua o lasciarlo in ammollo.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.
- Affilare la lama ogni pochi mesi o secondo necessità utilizzando strumenti appropriati.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello sembra less sharp, utilizza un affilatore per ripristinare il bordo.
- Se il manico è allentato, verificare che sia ben fissato. In caso contrario, contattare il servizio clienti.
- In caso di danni alla lama, non tentare di ripararla da soli e rivolgersi a un professionista.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltire il prodotto in modo responsabile seguendo le normative locali relative ai rifiuti. Evitare di gettare il coltello nel cestino normale a causa del suo materiale affilato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania