

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: 1002139

MIYABI | 5000 FC-D - Gyutoh - Blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade 200mm

1. General Information

The Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade is a high-performance Japanese kitchen knife designed for professional chefs and culinary enthusiasts. With a blade length of 200mm, this knife is perfect for slicing, dicing, and chopping a variety of ingredients, ensuring precision and control in every culinary task.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care and keep the blade away from your body and other people.
- Use a cutting board to prevent damage to the blade and ensure safety during use.
- Keep the knife out of the reach of children when not in use.
- Make sure the knife is dry before storing to prevent rust and corrosion.
- Do not attempt to use the knife for tasks it is not designed for, such as prying or cutting through bones.
- Always cut away from your body to minimize the risk of injury.
- If the blade becomes dull, do not attempt to sharpen it without proper training or tools.

3. Product Specifications

- Blade Length: 200mm
- Blade Material: FC61 steel
- Handle Material: Micarta
- Rockwell Hardness: 61 HRC
- Weight: [specific weight should be mentioned here if available]
- Edge Angle: 9.5° on each side
- Made in: Japan

4. Setup and Installation

- Carefully unpack the knife and inspect for any damage. Do not use if damaged.
- Ensure your work surface is clean and stable.
- For first-time use, wash the knife in warm, soapy water and rinse thoroughly; dry immediately with a soft cloth.
- Store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent accidents.

5. Operation

- Grip the handle firmly while ensuring your fingers are not in the path of the blade.
- For optimal cutting performance, use a forward and backward motion while applying gentle pressure.
- For slicing, place the food item securely on a cutting board and maintain control of the food with your non-dominant hand.
- Clean the knife after each use to prevent food residue from hardening on the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife by hand with warm, soapy water immediately after use. Do not place in a dishwasher.
- Use a non-abrasive sponge for cleaning to prevent scratching the blade.
- Dry the knife immediately with a soft cloth.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or appropriate sharpening tool. If unsure, seek professional sharpening services.

7. Troubleshooting

- Problem: Blade feels dull
Solution: Sharpen the blade using a whetstone or seek professional sharpening services.
- Problem: Handle feels loose
Solution: Check for loose screws or fittings; tighten or contact customer support if issues persist.
- Problem: Rust appears on the blade
Solution: Clean thoroughly with a rust eraser or fine sandpaper, then dry and apply a thin coat of mineral oil.

8. Disposal

- Dispose of the knife according to local regulations. If damaged beyond repair, wrap the blade securely in cardboard or cloth and dispose of it in a way that prevents access to sharp edges.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Miyabi 5000 FC-D Gyutoh Klinge 200mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer Miyabi 5000 FC-D Gyutoh Klinge 200mm. Dieses hochwertige Kochmesser ist speziell für präzises Schneiden konzipiert und ermöglicht Ihnen, Ihre Kochkünste auf die nächste Stufe zu heben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Klinge ausschließlich für ihre vorgesehene Verwendung zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie die Klinge von Kindern und unerfahrenen Personen fern.
- Seien Sie bei der Handhabung der Klinge vorsichtig, da die Klinge sehr scharf ist.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie einen geeigneten Untergrund beim Schneiden, um die Klinge sowie Ihre Arbeitsfläche zu schützen.
- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch, um hygienische Bedingungen sicherzustellen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Hochleistungsstahl
- Klingenlänge: 200 mm
- Klingenstärke: 3 mm
- Gewicht: 250 g
- Griffmaterial: Edeler Makassar-Ebenholz
- Art der Klinge: Gyutoh

4. Einrichtung und Installation

Die Miyabi 5000 FC-D Gyutoh Klinge ist sofort einsatzbereit. Achten Sie darauf, folgende Schritte zu befolgen:

- Entfernen Sie vorsichtig die Verpackung.
- Überprüfen Sie die Klinge auf Schäden oder Mängel.
- Reinigen Sie die Klinge vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie die Klinge gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Klinge in einem Messerblock oder einer speziellen Hülle, um Kanten und Benutzer zu schützen.

5. Betrieb

Um das Beste aus Ihrer Klinge herauszuholen:

- Halten Sie die Klinge in einem geeigneten Winkel von 15 bis 20 Grad während des Schneidens.
- Üben Sie nicht zu viel Druck aus; lassen Sie die Klinge die Arbeit erledigen.
- Reinigen Sie die Klinge regelmäßig während des Kochens, um eine sichere Handhabung zu garantieren.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Spülmaschinen, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Trocknen Sie die Klinge sofort gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem Schleifstein, um ihre Schärfe zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Nutzen Sie einen Wetzstahl oder Schleifstein zur Schärfung.
- Problem: Klinge rostet.
Lösung: Trocknen Sie die Klinge gründlich nach der Reinigung und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Klinge entsprechend den lokalen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade 200mm

1. Algemene informatie

De Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade 200mm is een hoogwaardige Japanse koksmes, ontworpen voor professionele en thuischefs die op zoek zijn naar precisie en kwaliteit. De mes heeft een prachtig ontworpen lemmet met een scherppte die vakmanschap en techniek combineert.

2. Veiligheidsinformatie

Gebruik het mes altijd met zorg om verwondingen te voorkomen. Volg onderstaande veiligheidsrichtlijnen:

- Houd het mes altijd uit de buurt van kinderen.
- Snijd nooit in de richting van uw lichaam.
- Zorg ervoor dat het mes scherp is; een bot mes kan leiden tot meer ongelukken.
- Gebruik een snijplank om de levensduur van het mes en uw veiligheid te waarborgen.
- Bewaar het mes in een beschermhoes of op een magnetische strip wanneer het niet in gebruik is.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om corrosie te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 200 mm
- Materiaal lemmet: FC61 staal, 63 lagen
- Hardheid: 61 Rockwell
- Handvat: TPE (thermoplastische elastomeer), ergonomisch
- Gewicht: 210 g

4. Opzetten en installatie

Het mes heeft geen specifieke installatie nodig. Volg deze stappen om het mes klaar voor gebruik te maken:

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Inspecteer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of op een snijplank.

5. Bediening

Gebruik het mes voor diverse snijtaken zoals hakken, snijden, en fileren van vlees, vis, en groenten. Zorg ervoor dat je altijd een geschikte snijtechniek toepast en het juiste snijgereedschap gebruikt volgens de opgave van het voedsel.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig het mes met de hand met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Gebruik geen staalwol of schurende materialen tijdens het schoonmaken om krassen te voorkomen.
- Droog het mes direct na het reinigen met een zachte doek.
- Gebruik een messenslijper of aanzetstaal om de scherppte regelmatig te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: controleer de scherppte van het mes en slijp indien nodig.
- Roestvorming: zorg ervoor dat het mes goed droog is en bewaar het op een droge plaats.
- Beschadigd handvat: neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvalverwerking

Het mes kan niet via de normale huishoudelijke afval worden weggegooid. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor specifieke instructies voor het weggoien van scherpe voorwerpen en metaal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Cuchillo Miyabi 5000 FC D Gyutoh 200 mm

1. Información General

El cuchillo Miyabi 5000 FC D Gyutoh de 200 mm es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para ofrecer un corte preciso y eficiente. Fabricado con acero inoxidable de alta resistencia, este cuchillo es ideal para cortar, picar y preparar una variedad de ingredientes.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para uso en la cocina. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado al cortar: Use una superficie de corte adecuada. Mantenga los dedos alejados de la hoja durante su uso.
- Manejo: Siempre sostenga el cuchillo por el mango. Evite pasar el cuchillo por encima de su cuerpo o el de otros.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o un estuche para evitar accidentes.
- Mantenimiento de la hoja: Mantenga la hoja afilada y evite el contacto con objetos duros para prevenir daños.
- Limpieza: Lave el cuchillo a mano después de su uso y séquelo inmediatamente. No lo lave en el lavavajillas.
- Supervisión: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable (VG10)
- Dureza: 63 HRC
- Mango: Ebonita con forma ergonómica
- Uso recomendado: Todo tipo de cortes en cocina (verduras, carne, pescado)

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Asegúrese de que la hoja esté limpia y libre de daños antes de usarlo. Si es la primera vez que usa un cuchillo Miyabi, échele un vistazo a la hoja y el mango para inspeccionar cualquier defecto.

5. Operación

Para operar el cuchillo Miyabi 5000 FC D:

1. Coloque el ingrediente a cortar sobre una superficie de corte estable.
2. Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
3. Realice cortes de manera controlada, utilizando la técnica adecuada según el tipo de ingrediente.
4. Al finalizar, limpie la hoja con un paño húmedo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Secado: Seca la hoja con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afilado: Use una piedra de afilar o un afilador específico para cuchillos para mantener la hoja afilada. Se recomienda afilar el cuchillo cada pocas semanas, dependiendo del uso.

7. Resolución de Problemas

- Cuchillo desafilado: Afile la hoja con una piedra de afilar adecuada.
- Manchas en la hoja: Limpie con un limpiador de acero inoxidable y un paño suave.
- Agujeros o daños en la hoja: Si la hoja está dañada, no intente repararla usted mismo. Contacte con el servicio al cliente para asesoramiento.

8. Eliminación

Si necesita deshacerse del cuchillo, siga las normativas locales para la disposición de objetos afilados y peligrosos. En caso de duda, consulte con su autoridad local sobre residuos.

9. Contacto

Para consultas, soporte o reclamaciones, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

1. Informations générales

Le couteau Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade 200 mm (référence : 1002139) est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Avec son design ergonomique et sa construction en acier d'exception, ce couteau est idéal pour trancher, hacher et couper différents types d'aliments.

2. Informations de sécurité

- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Gardez-le hors de la portée des enfants.
- Utilisation : Utilisez le couteau uniquement pour son usage prévu. Évitez de couper des objets durs qui pourraient endommager la lame.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sec et sécurisé, de préférence dans un support à couteaux ou un bloc pour éviter les accidents.
- Aiguisage : Aiguissez uniquement avec un équipement approprié. Ne tentez pas d'aiguiser la lame avec des outils non adaptés.
- Coupures : En cas de coupure, nettoyez la plaie avec de l'eau et appliquez un bandage. Si la coupure est profonde, consultez un professionnel de la santé.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériaux : Lame en acier FC et poignée en POM, offrant une excellente ergonomie et durabilité.
- Poids : 250 g

4. Configuration et installation

1. Ouvrez la boîte et retirez soigneusement le couteau.
2. Retirez tout emballage de protection.
3. Avant de l'utiliser, lavez le couteau à l'eau tiède et au savon doux pour enlever tout résidu de fabrication.
4. Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre et sec.
5. Placez le couteau sur un support à couteaux ou dans un tiroir à l'abri des autres ustensiles pour éviter d'endommager la lame.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

- Tenez le couteau par la poignée avec une prise ferme.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient léger pour hacher ou trancher les ingrédients.
- Ne pas exercer une pression excessive, laissez le poids et la netteté de la lame faire le travail.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un savon doux après chaque utilisation.
- Évitez de le mettre au lave-vaisselle car cela peut endommager la lame et la poignée.
- Séchez-le immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Aiguissez le couteau régulièrement avec une pierre à aiguiser appropriée pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
Solution : Aiguiser la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux.
- Problème : La lame présente des signes de rouille.
Solution : Nettoyez-la avec un nettoyant pour métal doux et séchez-la immédiatement.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans la poubelle ordinaire. Envisagez de le recycler en le déposant dans un centre de recyclage approprié ou en le retournant au fabricant pour une élimination correcte.

9. Contact

Pour toute question ou réclamation, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il coltello Miyabi 5000 FC D Gyutoh, con lama di 200 mm, è un utensile da cucina di alta qualità progettato per offrire prestazioni eccellenti e durature. Realizzato con materiali pregiati e artigianato giapponese, è ideale per la preparazione di vari alimenti, soprattutto per tagli di carne e verdure.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi culinari.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare un tagliere stabile e resistente durante l'uso.
- Non utilizzare il coltello per tagliare cibi congelati o duri, che potrebbero danneggiare la lama.
- Affilare il coltello con un affilatore adatto; non utilizzare mai strumenti impropri.
- Dopo l'uso, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare in lavastoviglie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello da cucina
- Lunghezza della lama: 200 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile ad alta carbonio
- Manico: Sintetico di alta qualità
- Metodo di produzione: Forgiato
- Provenienza: Giappone

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Verificare che non ci siano danni alla lama e al manico.
3. Trovare un luogo sicuro per riporre il coltello, preferibilmente in un blocco per coltelli o un copri lama.
4. Assicurarsi che il tagliere sia pulito e privo di detriti.

5. Funzionamento

- Tenere il coltello con una mano per il manico e la punta verso il basso.
- Utilizzare una presa ferma e mantenere le dita lontane dalla lama.
- Applicare una leggera pressione durante il taglio, muovendo il coltello avanti e indietro con un movimento fluido.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare accuratamente.
- Affilare regolarmente la lama con un affilatore specifico per coltelli giapponesi.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato per mantenere la qualità del manico e della lama.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, provare a ripristinarla utilizzando un affilatore.
- In caso di danni alla lama, considerare di contattare un professionista per la riparazione.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali sul riciclo dei metalli. Non gettare il coltello nella spazzatura comune.

9. Contatti

Per supporto e ulteriori informazioni, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania