

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: 1002142

MIYABI | 5000 FC-D - Gyutoh - Blade: 240mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade 240mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade 240mm. This high-quality kitchen knife is designed for professional chefs and home cooking enthusiasts alike. Its precision and durability make it an essential tool for any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep out of reach of children.
- Cutting Technique: Use appropriate cutting techniques to avoid injury. Cut away from your body and keep fingers behind the blade.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or knife block to prevent accidental cuts and blade damage.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for damage or wear. Sharpen the blade as needed to maintain cutting performance.
- Usage on Different Surfaces: Always use a cutting board to avoid damaging the blade and to ensure maximum safety during use.
- Avoid Mixed Use: Do not use the knife for tasks it is not designed for, such as prying or opening cans.

3. Product Specifications

- Brand: Miyabi
- Model: 5000 FC D
- Type: Gyutoh Blade
- Blade Length: 240 mm
- Blade Material: FC61 Japanese stainless steel
- Handle Material: D-shaped Micarta
- Weight: 185 g
- Edge Angle: 9.5° each side
- HRC: 61

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid cutting through the protective sheath.
2. Inspect: Check the knife for any physical damage or defects.
3. Preparation: Before first use, wash the knife with warm water and mild detergent. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
4. Storage Setup: Place the knife in a knife block or wrap it in a cloth for safe storage.

5. Operation

- Usage: Employ the knife for slicing, dicing, and chopping various ingredients. The sharp edge retains its cutting prowess, ensuring precise cuts.
- Cutting Technique: Use a gentle rocking motion for slicing and an upward motion for dicing, ensuring the blade does not encounter undue force.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean the knife immediately after use with warm soapy water. Avoid using harsh detergents or abrasive cleaners.
- Drying: Always hand-dry the knife to prevent water spots or rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade with a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife feels dull, sharpen it using a whetstone or honing steel.
- Rust Formation: If rust appears, clean the blade with mild abrasive and reapply a light coat of oil to protect the surface.
- Loose Handle: If the handle becomes loose, discontinue use and seek professional assistance to avoid injury.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of this knife responsibly. Some municipalities may offer specific disposal guidelines for sharp objects. Alternatively, contact a professional knife sharpening or recycling service for safe disposal.

9. Contact

For questions or support regarding your Miyabi knife, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Miyabi. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Miyabi 5000 FC D Gyutoh-Klinge 240mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Miyabi 5000 FC D Gyutoh-Klinge 240mm. Dieses hochwertige Küchenmesser wurde in Japan hergestellt und vereint traditionelle Handwerkskunst mit modernster Fertigungstechnik. Es ist perfekt für präzises Schneiden, Würfeln und Zerkleinern.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie die Klinge ausschließlich für ihre vorgesehene Verwendung in der Küche.
- Schärfe: Die Klinge ist extrem scharf. Seien Sie beim Umgang vorsichtig und halten Sie Anwendung von Kindern und Unbefugten fern.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder in einer Schutzhülle, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge sofort nach dem Gebrauch, um eine Korrosion zu verhindern. Verwenden Sie niemals einen Geschirrspüler.
- Ersatz: Ersetzen Sie defekte oder abgebrochene Teile sofort, um Sicherheitsrisiken zu minimieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Miyabi 5000 FC D Gyutoh-Klinge
- Klängenlänge: 240mm
- Material: Damaststahl
- Härting: HRC 63
- Handle: D-Form, Pakkaholz
- Gewicht: 230g

4. Aufbau und Installation

- Aufbau: Es ist kein spezifischer Aufbau erforderlich. Vor der ersten Benutzung entfernen Sie bitte die Schutzfolie von der Klinge.
- Installation: Lagern Sie die Klinge sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

5. Betrieb

- Schneideanwendung: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand zur Führung des Lebensmittels. Wenden Sie sanften Druck an, während Sie schneiden.
- Techniken: Verwenden Sie eine Schaukelbewegung beim Zerkleinern und drücken Sie zum Würfeln.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie nach jedem Gebrauch die Klinge mit warmem Wasser ab. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch.
- Trocknen: Trocknen Sie die Klinge sofort gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein.
- Problem: Reste bleiben am Messer haften.
- Lösung: Reinigen Sie die Klinge sofort nach dem Gebrauch.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Klinge gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Verpackungsmaterialien sollten recycelt werden, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Miyabi 5000 FC D Gyuto Mes 240mm. Dit hoogwaardige keukenmes is ontworpen met de fijnste Japanse vakmanschap en is ideaal voor het snijden, hakken en dicing van vlees, groenten en fruit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen voor zijn beoogde doeleinden.
- Houd de scherp geslepen rand altijd in de gaten om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes op een stevige snijplank om schade aan het lemmet te voorkomen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om opbouw van bacteriën te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve chemicaliën of schurende materialen tijdens het reinigen.
- Controleer regelmatig het mes op schade en slijtage. Vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Model: Miyabi 5000 FC D Gyuto Mes
- Lengte van het lemmet: 240 mm
- Lemmetmateriaal: Damaststaal
- Handvatmateriaal: Hout
- Gewicht: 280 gram
- Kleur: Zwart met gepolijst lemmet

4. Installatie en Setup

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking en verwijder eventuele beschermende materialen.
- Zorg ervoor dat uw werkruimte schoon en vrij van obstakels is voordat u het mes gaat gebruiken.
- Plaats een stevige snijplank op een stabiele ondergrond.
- Controleer of het mes geen beschadigingen vertoont voordat u het gaat gebruiken.

5. Bediening

- Gebruik een goede snijtechniek door het mes met een gelijkmatige druk en in een vlotte beweging te gebruiken.
- Zodra u klaar bent met snijden, leg het mes veilig neer op de snijplank en vermijd te veel beweging in de buurt van de scherpe rand.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog het mes zorgvuldig af met een schone, droge doek voordat u het opbergt.
- Bewaar het mes in een meshouder of op een snijplank om de rand te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet scherp.
Oplossing: Slijp het mes met een slijpstaaf of breng het naar een professionele slijper.
- Probleem: Aanwezigheid van roest.
Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het goed droog is voor opslag.

8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit recyclebare materialen. Gooi het mes niet in de normale vuilnisbak. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsinstanties voor de juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Voor vragen of assistentie, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Miyabi 5000 FC D Gyutoh de 240mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Miyabi 5000 FC D Gyutoh de 240mm. Este cuchillo está diseñado para brindar un rendimiento excepcional en la cocina profesional y doméstica. Su hoja, fabricada con acero de alta calidad, garantiza cortes precisos y duraderos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo es únicamente para uso gastronómico. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado con los Cortes: Maneje el cuchillo con precaución. Siempre corte alejándose de su cuerpo y mantenga una superficie estable.
- Almacenamiento: Siempre almacene el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o una funda, para evitar lesiones.
- Mantenimiento de la Hoja: Mantenga la hoja afilada y evite el contacto con superficies duras que puedan dañarla.
- No para Niños: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños y no permita que ellos lo utilicen.
- Limpieza: Evite sumergir el cuchillo en agua caliente durante períodos prolongados. Límpielo a mano y sécalo inmediatamente después del uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Length (Longitud): 240 mm
- Blade Material (Material de la Hoja): Acero Damasco
- Handle Material (Material del Mango): Madera de Pakka
- Weight (Peso): 200 g
- Tipo de Cuchillo: Gyutoh
- Uso Recomendado: Para cortar, picar y filetear.

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque: Retire el cuchillo cuidadosamente del embalaje, evitando el contacto con la hoja para evitar cortes.
2. Limpieza Inicial: Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave. Asegúrese de secarlo con un paño suave antes de usarlo.
3. Almacenamiento: Asegúrese de que el cuchillo esté almacenado en un soporte adecuado para evitar accidentes.

5. Operación

- Técnica de Corte: Use un movimiento de balanceo para cortes precisos y controlados.
- Mantenga la Hoja Afilada: Use un afilador específico para cuchillos de acero Damasco. Afílelo regularmente para asegurar un corte eficiente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave siempre a mano. No lo coloque en el lavavajillas.
- Seque el cuchillo completamente después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- Afíle el cuchillo con regularidad; se recomienda cada 3-6 meses.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Desafilado: Si notas que el cuchillo no corta como debería, es posible que necesite ser afilado.
- Óxido o Manchas: Si aparece óxido, límpielo con un paño suave y un poco de aceite, luego lávelo como se indica.
- Ruidos al Cortar: Si escucha un sonido fuerte al cortar, revise la técnica y asegúrese de que la superficie sea la adecuada para cortar.

8. Desecho

No deseche el cuchillo en la basura común. Si el cuchillo está dañado y no se puede reparar, lleve el cuchillo a un centro de reciclaje que acepte metales.

9. Contacto

Para más información y asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau Miyabi 5000 FC D Gyutoh (lame de 240 mm). Ce couteau combine l'artisanat traditionnel japonais et les dernières technologies pour offrir une performance exceptionnelle en cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Attention au Tranchant : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Utilisation Adéquate : Ce couteau est conçu pour les aliments. Évitez de l'utiliser pour des matériaux non alimentaires.
- Stockage sécurisé : Rangez le couteau dans un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter les accidents.
- Enfants et Animaux : Gardez le couteau hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Un entretien approprié augmentera la durée de vie du produit.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Miyabi 5000 FC D Gyutoh
- Longueur de la lame : 240 mm
- Matériau de la lame : Acier VG10 avec un motif de Damas
- Poignée : Bois de pakka, ergonomique
- Poids : 250 g
- Fabrication : Fait main au Japon

4. Installation et Mise en Place

Ce produit n'exige aucune installation particulière. Pour la première utilisation, veuillez le rincer à l'eau chaude et le sécher soigneusement. Effectuez un affûtage léger si nécessaire avant la première utilisation pour assurer une performance optimale.

5. Fonctionnement

Le couteau Miyabi 5000 FC D Gyutoh est conçu pour couper, trancher et hacher avec facilité. Tenez le couteau par la poignée en saisissant fermement pour un meilleur contrôle. Utilisez un angle de coupe de 10 à 15 degrés pour les meilleures performances.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux immédiatement après utilisation. Évitez les lave-vaisselle, qui peuvent endommager la lame.
- Séchage : Séchez immédiatement après lavage pour éviter la formation de taches d'eau.
- Affûtage : Utilisez une pierre à affûter pour maintenir le tranchant de la lame. Recommandez d'affûter régulièrement selon l'utilisation.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
Solution : Vérifiez l'affûtage de la lame. Aiguillez-la si nécessaire.
- Problème : Corrosions ou taches.
Solution : Nettoyez immédiatement après usage, et utilisez un polish pour acier inoxydable si besoin.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux règlements locaux concernant les produits en métal. Recyclez lorsque possible. Ne jetez pas dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Merci de respecter ces instructions pour garantir votre sécurité et celle des autres tout en profitant de votre couteau Miyabi 5000 FC D Gyutoh.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade 240mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il coltello Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade 240mm. Questo coltello giapponese è realizzato con precisione per offrire un taglio eccellente nella cucina. La sua lama è progettata per garantire performance superiori e funzionalità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per gli scopi previsti.
- Taglio: Maneggiare la lama con cautela per evitare lesioni.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto, lontano dalla portata dei bambini.
- Manutenzione: Tenere la lama affilata e in buone condizioni. Non utilizzare mai un coltello danneggiato.
- Igiene: Lavare il coltello dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni alimentari.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 5000 FC D Gyutoh Blade
- Lunghezza lama: 240 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile FC
- Tipo di affilatura: Doppia affilatura
- Manico: Legno Pakka
- Peso: 300 g
- Facile da affilare: Sì
- Durata: Alta
- Usabilità: A mano destra e sinistra

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni alla lama.
3. Per la prima volta, sciacquare la lama con acqua tiepida e asciugare con un panno morbido.
4. Assicurarsi di avere un tagliere stabile prima dell'uso.
5. Posizionare il coltello in un portacoltelli o in un luogo adatto per mantenerne la sicurezza.

5. Operazione

- Posizionare il cibo sul tagliere.
- Utilizzare una presa salda sul manico.
- Affettare in modo uniforme utilizzando un movimento fluido.
- Non esercitare una pressione eccessiva; lasciare che il coltello faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare la lama con acqua e sapone.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente per evitare macchie.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra o una mola appropriata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il coltello non taglia bene: Proseguire all'affilatura della lama.
- Ruggine sulla lama: Pulire immediatamente e asciugare bene.
- Manico allentato: Contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei coltelli. Non gettare nel bidone di rifiuti domestici. Considerare di riciclare se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania