

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: 1002144

MIYABI | 5000 FC-D - SANTOKU - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 FC-D Santoku Blade 180mm

1. General Information

The Miyabi 5000 FC-D Santoku Blade is a high-performance Japanese knife designed for precision cutting, slicing, and dicing. Crafted with the highest quality materials and expert craftsmanship, this Santoku blade offers both beauty and functionality in the kitchen.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable, non-slip cutting board.
- Keep the knife out of reach of children and store it securely.
- Use a proper grip with your fingers curled under and away from the blade while cutting.
- Do not attempt to catch a falling knife.
- Regularly check for damage or dullness on the blade before use. If damaged, do not use the knife until it has been repaired or replaced.
- Avoid using the knife for tasks for which it is not designed, such as prying or boning.
- Clean the knife immediately after use to prevent corrosion or staining.
- Do not put the knife in the dishwasher.

3. Product Specifications

- Blade Material: FC61 steel with a 63 HRC hardness
- Blade Length: 180mm
- Handle Material: D-shaped Micarta
- Weight: Approximately 175g
- Origin: Japan
- Design: Traditional Japanese craftsmanship combined with modern technology

4. Setup and Installation

No complex installation is required for the use of the Miyabi Santoku Blade. Simply unwrap the blade from its packaging and ensure it is clean. It is recommended to use the blade with a suitable cutting board. For optimal use, you may choose to sharpen the knife before the first use, following the manufacturer's instructions on sharpening techniques.

5. Operation

To operate the Miyabi Santoku Blade:

- Hold the handle with a secure grip.
- Use the blade in a slicing motion, drawing it through the food without applying excessive force.
- For different cutting techniques, adjust the angle of the blade to achieve desired results, utilizing both the flat side for chopping and the curved side for slicing.

6. Cleaning and Maintenance

- Wash the knife by hand with warm water and mild detergent. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- Rinse and dry immediately with a soft cloth to prevent moisture from causing damage.
- Regularly hone the knife to maintain its sharp edge.
- Store the knife in a block, sheath, or magnetic strip to protect the blade from damage and keep it away from other utensils.

7. Troubleshooting

- Knife feels dull: Use a honing steel to realign the edge or a whetstone to sharpen.
- The handle feels loose: Contact customer service for inspection and potential repair.
- Signs of rust or discoloration: Clean the knife immediately and apply a food-safe mineral oil to protect the blade.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its usable life, dispose of it properly:

- Wrap the blade in several layers of cardboard or bubble wrap to prevent injury.
- Dispose of the knife in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

For further assistance, contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Miyabi 5000 FC-D Santoku-Messer 180mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Miyabi 5000 FC-D Santoku-Messers. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde für professionelle Köche sowie für Kochbegeisterte entwickelt. Das Messer vereint traditionelles Handwerk mit moderner Technologie und sorgt für exzellente Ergebnisse in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Schutz vor Verletzungen: Achten Sie darauf, beim Umgang mit dem Messer die Klinge nicht zu berühren. Verwenden Sie beim Schneiden immer eine geeignete Unterlage.
- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur für die vorgesehenen Zwecke. Schneiden Sie keine gefrorenen Lebensmittel oder harte Knochen, da dies die Klinge beschädigen könnte.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einem Messerschutz oder einem Messerblock, um die Klinge vor Beschädigungen und Verletzungen zu schützen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, um die Klinge zu schützen.
- Kinder: Halten Sie das Messer von Kindern fern. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Messer umgehen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Miyabi 5000 FC-D Santoku-Messer
- Klingenlänge: 180 mm
- Klingenmaterial: Mehrlagiger Stahl mit fester Klinge
- Griffmaterial: Holz
- Herkunft: Japan
- Eigenschaften: Schnitthaltigkeit, Ergonomie, Schärfe

4. Einrichtung und Installation

- Schutz: Achten Sie darauf, das Messer direkt nach dem Kauf von der Verpackung zu entfernen, um es vor Beschädigungen zu bewahren.
- Einstellung: Platzieren Sie das Messer an einem sicheren Ort, wie einem Messerblock oder einer Schublade mit Messerschutz, wo es nicht beschädigt wird.
- Zugänglichkeit: Stellen Sie sicher, dass das Messer stets leicht zugänglich ist, jedoch außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.

5. Betrieb

- Schneiden: Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und nutzen Sie die andere Hand, um die Lebensmittel zu führen. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und verwenden Sie eine sanfte Hin- und Herbewegung.
- Vorsicht bei Verwendung: Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, um eine Kontrolle über das Messer zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Schärffstein oder einem geeigneten Schärfergerät. Achten Sie darauf, die richtige Schäfrichtung einzuhalten, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder mit einem Klingenschutz, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Klinge beschädigt oder stumpf: Wenn die Klinge stumpf ist, verwenden Sie einen Schärffstein oder einen Schärfgerät. Bei Beschädigungen sollte das Messer vom Fachmann repariert werden.
- Griff lockert sich: Überprüfen Sie regelmäßig die Befestigungen des Griffs und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach. Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer verantwortungsbewusst. Bringen Sie es zu einem örtlichen Recyclingzentrum oder einer Abfallentsorgungsstelle, die Haushaltsmesser akzeptiert. Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher verpackt ist, um Verletzungen während des Transports oder der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt wenden Sie sich bitte an:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Miyabi 5000 FC-D Santoku-Messer entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Miyabi 5000 FC D Santoku Mes 180 mm

1. Algemene Informatie

Het Miyabi 5000 FC D Santoku mes is een veelzijdig keukengereedschap dat ideaal is voor snijden, hakken en dicing. Dit mes is vervaardigd met een hoogwaardige staalsoort die zorgt voor uitstekende snijprestaties en langdurige duurzaamheid. Het ergonomische ontwerp biedt een comfortabele grip en maakt het gebruik gemakkelijk en efficiënt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de bedoelde doeleinden, zoals snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan het lemmet en ongelukjes te voorkomen.
- Snijd altijd van uw lichaam af en zorg ervoor dat uw hand ver weg is van de snijrand.
- Zorg ervoor dat het mes regelmatig scherp is; een bot mes vereist meer kracht en vergroot het risico op ongelukken.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, zoals een messenblok of een messenhouder.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik en vermijd het gebruik van de afwasmachine.

3. Productspecificaties

- Type: Santoku Mes
- Blade Lengte: 180 mm
- Materiaal: VG10 staal
- Handgrepen: Pakkawood

4. Opstelling en Installatie

De installatie van het mes omvat geen complexe procedures. Volg de onderstaande stappen:

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen voordat u het gaat gebruiken.
3. Bevestig het mes in een messenblok of een veilige messenhouder om het te beschermen en voor gebruiksgemak.

5. Bediening

1. Zorg ervoor dat het mes schoon en scherp is voordat u het gebruikt.
2. Plaats voedsel op een stabiele snijplank.
3. Gebruik de juiste snijtechniek, zoals het duwen of trekken van het mes, afhankelijk van de taak.
4. Handhaaf altijd een goede grip op het mes en werk zorgvuldig.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mes op een veilige manier op wanneer het niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Mes is bot: Gebruik een slijpstaaf of een slijpmachine om de snijkant opnieuw scherp te maken.
- Roestvlekken: Reinig het mes met een mengsel van azijn en water, en droog het onmiddellijk af.
- Breuk in het lemmet: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvoer

Afhankelijk van de staat van het mes, kan het nu te verwijderen:

- Als het mes niet meer te gebruiken is, breng het dan naar een lokale recyclingfaciliteit voor metaal.
- Zorg ervoor dat het mes goed is verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Miyabi 5000 FC D 180mm

1. Información General

Bienvenido al manual del Cuchillo Santoku Miyabi 5000 FC D de 180mm. Este cuchillo combina la tradición japonesa con la tecnología moderna, ofreciendo un rendimiento excepcional en la cocina. Diseñado para chefs y aficionados, es ideal para picar, cortar en rodajas y también para tareas de precisión en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Use este cuchillo exclusivamente para fines de cocina. No lo utilice para tareas no relacionadas con la preparación de alimentos.
- Corte: Mantenga la hoja alejada de su cuerpo y de otras personas durante el uso.
- Superficies de corte: Use tablas de cortar adecuadas para evitar daños en la hoja.
- Manejo: Sujete el cuchillo por el mango, evitando tocar la hoja con las manos desnudas.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en una funda. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento: Revise regularmente el estado de la hoja. Si nota daños, no use el cuchillo hasta que esté reparado o afilado por un profesional.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alto carbono VG10.
- Longitud de la hoja: 180 mm.
- Dureza: 61 HRC.
- Mango: Madera de pakka ergonómica y antideslizante.
- Peso: 200 g.
- Uso: Cuchillo versátil para cortar, picar y filetear.

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Asegúrese de que la hoja esté protegida con la funda antes de su primer uso. Para la experiencia óptima, un bloqueo de cuchillos o un soporte para cuchillos es recomendable para su almacenamiento seguro.

5. Operación

- Antes de usar, asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco.
- Utilice técnicas de corte apropiadas. Para picar, mantenga la punta de la hoja en la tabla de cortar y levante el mango. Use un movimiento de balanceo.
- Para cortar ingredientes grandes, coloque el cuchillo sobre la superficie y aplique presión uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso. No lo lave en el lavavajillas.
- Seque completamente antes de guardarlo para evitar la corrosión.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar adecuada para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Afile la hoja utilizando una piedra o un afilador adecuado.
- Manchas en la hoja: Limpie con un paño suave y agua tibia. Evite el uso de productos abrasivos.
- El mango se siente suelto: Contacte al servicio al cliente para asistencia profesional.

8. Eliminación

Este cuchillo debe ser eliminado de manera responsable. Si ya no puede ser utilizado, considere llevarlo a un punto de reciclaje o a un servicio de eliminación de residuos peligrosos que acepte cuchillos.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir el Cuchillo Santoku Miyabi 5000 FC D. Disfrute de sus preparaciones culinarias.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Couteau Santoku Miyabi 5000 FC-D (180 mm)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau Santoku Miyabi 5000 FC-D de 180 mm. Conçu pour les amateurs de cuisine comme pour les chefs professionnels, ce couteau allie tradition artisanale japonaise et technologie moderne. Il est parfait pour trancher, hacher et découper une variété d'aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécurisée: Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe stable et propre. Évitez de couper sur des surfaces dures comme le verre ou la pierre.
- Manipulation: Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme. Évitez de glisser ou de le tenir à la lame.
- Stockage: Rangez le couteau dans un bloc de couteaux ou un protège-lame. Ne le laissez pas à portée des enfants.
- Aiguisage: Ne tentez pas d'aiguiser le couteau avec des outils inappropriés. Utilisez uniquement des aiguiseurs adaptés.
- Blessures: Soyez prudent lors de la mise en place et de la manipulation du couteau. En cas de blessure, nettoyez et désinfectez la plaie et consultez un médecin.

3. Vue d'ensemble et spécifications

- Marque: Miyabi
- Modèle: 5000 FC-D Santoku
- Longueur de la lame: 180 mm
- Matériau de la lame: Acier VG10 avec 65 couches de Damas
- Poignée: Bois de pakka
- Poids: Approximativement 200 g
- Utilisation recommandée: Tout type de préparation alimentaire

4. Mise en Place et Installation

1. Déballez le couteau et retirez tout l'emballage.
2. Vérifiez visuellement le couteau pour tout dommage. Ne pas utiliser si endommagé.
3. Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement avant la première utilisation.
4. Placez le couteau dans un bloc de couteaux ou un support pour éviter les accidents.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement par la poignée.
- Utilisez un mouvement de balancement pour couper les aliments.
- Pour hacher, placez la pointe de la lame sur la surface de coupe et utilisez la partie centrale de la lame pour hacher les légumes.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Pour maintenir le tranchant, utilisez un aiguiser de couteaux approprié.

7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
- Solution: Aiguiser la lame avec un aiguiser professionnel.
- Problème: Le couteau rouille.
- Solution: Nettoyez le couteau et appliquez une très légère couche d'huile de cuisine sur la lame.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Contactez votre déchetterie locale pour obtenir des instructions sur l'élimination appropriée des objets tranchants.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:
- Email: info@gmgastro.com
 - Téléphone: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miyabi 5000 FC D Santoku Blade 180mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coltello Santoku Miyabi 5000 FC D con lama da 180 mm. Questo coltello è progettato per offrire un'ottima precisione e comfort in cucina. Realizzato in Giappone con una combinazione unica di tradizione artigianale e tecnologia moderna, questo prodotto è ideale per affettare, tritare e cubettare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso appropriato: Utilizzare il coltello esclusivamente per il taglio di alimenti. Evitare di utilizzare il coltello per altre funzioni, come aprire pacchi o tagliare materiali non alimentari.
- Maneggiare con cautela: La lama è estremamente affilata. Prestare attenzione a non colpirsi o ferirsi durante l'uso.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare una custodia o un supporto per lame se disponibile.
- Pulizia: Non utilizzare il coltello in lavastoviglie. Lavare a mano con acqua e sapone e asciugare immediatamente.
- Controllo periodico: Controllare regolarmente lo stato della lama per eventuali danni o usura. In caso di difetti, evitare l'uso e contattare l'assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 5000 FC D Santoku Blade
- Lunghezza della lama: 180 mm
- Materiale della lama: Acciaio Damasco con 63 strati
- Manico: Sintetico, ergonomico
- Peso: 200 g
- Uso: Utensile da cucina per tagliare e preparare alimenti.

4. Installazione e Setup

Questo prodotto non richiede alcuna installazione complessa, ma si consiglia:

- Controllo della confezione: Assicurarsi che tutti gli elementi siano presenti nella confezione.
- Preparazione dell'area di lavoro: Utilizzare un tagliere stabile e pulito, preferibilmente in legno o plastica.
- Posizionamento: Riporre il coltello in un luogo di facile accesso, lontano da fonti di calore e umidità.

5. Funzionamento

Utilizzare la lama affilata per tagliare, affettare o tritare gli alimenti. Adottare le seguenti tecniche:

- Taglio: Mantenere il polso fermo e muovere il coltello avanti e indietro, esercitando una leggera pressione.
- Affettatura: Utilizzare movimenti fluidi per ottenere fette uniformi.
- Tritare: Posizionare la lama sulla superficie di taglio e muovere il coltello su e giù per tritare finemente gli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni utilizzo, lavare a mano con acqua calda e sapone, quindi asciugare immediatamente.
- Affilatura: Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o una coda in acciaio per mantenere la sua affilatura.
- Controllo del manico: Verificare regolarmente che il manico non presenti segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama non affilata: Affilare regolarmente seguendo le istruzioni di affilatura.
- Danni o difetti: In caso di scheggiature o rotture, non utilizzare il coltello e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il coltello in conformità con le normative locali riguardanti il riciclaggio e i rifiuti. Non gettare il coltello nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania