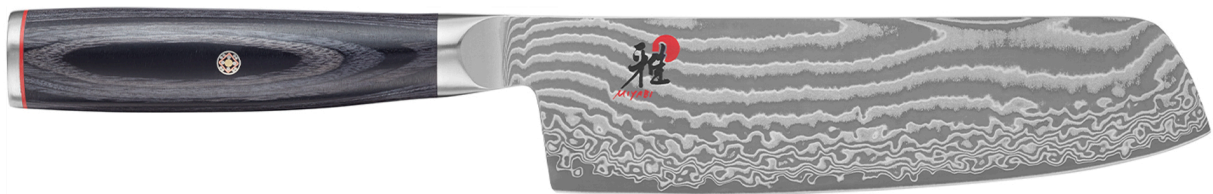


ggmgastro

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: 1002146

MIYABI | 5000 FC-D - Nakiri - Blade: 170mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Miyabi 5000 FC D Nakiri Blade 170mm

1. General Information

The Miyabi 5000 FC D Nakiri Blade is designed for precision cutting of vegetables, providing professional chefs and culinary enthusiasts with an exceptional blade that balances performance and aesthetics. Made with high-quality materials, it showcases traditional Japanese craftsmanship merged with modern techniques.

2. Safety Information

- Usage Safety: Always handle the knife with care. Use a cutting board during operation. Keep fingers away from the cutting path.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or knife block when not in use to prevent accidental injuries.
- Child Safety: Keep out of reach of children. This product is not a toy and should only be used by individuals who are trained in handling sharp knives.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any signs of damage. Do not use if the blade is chipped or broken.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Exercise caution when sharpening or cleaning the knife.

3. Product Specifications

- Blade Length: 170 mm
- Blade Material: FC61 steel
- Handle Material: Pakkawood
- Edge Type: Double bevel
- Country of Origin: Japan
- Dishwasher Safe: No
- Weight: [Insert weight from the website, if available]
- Color: [Insert color from the website, if available]

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Avoid using excessive force to prevent damage.
2. Inspection: Check the blade and handle for any visible damages or defects.
3. Initial Cleaning: Rinse the blade with warm water to remove any factory residues. Dry thoroughly with a soft cloth.
4. Storage: Place the knife in its protective sheath or a designated knife block to ensure safe storage.

5. Operation

- Cutting Technique: Hold the blade at an angle of 45° for optimal slicing. Use a rocking motion for herbs and a straight motion for dense vegetables.
- Affirmative Grip: Ensure a firm grip on the handle and control the movement of the blade while cutting.
- Avoiding Slip: Always cut on a stable, non-slip surface to prevent accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife using warm, soapy water. Avoid abrasive materials that may scratch the surface. Never place in a dishwasher.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft cloth to prevent rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain its effectiveness.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade feels dull or doesn't cut efficiently, sharpen it using the appropriate tool.
- Rust or Stains: If rust appears, use a gentle abrasive cloth or rust remover specifically designed for steel.
- Handle Loose: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer support for assistance.

8. Disposal

- Blade: If disposal is necessary, wrap the blade securely in cardboard or similar material to prevent injury.
- Recycling: Check local regulations for recycling options for metal goods and packaging materials.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing the Miyabi 5000 FC D Nakiri Blade. Enjoy your cooking experience with this exceptional kitchen tool.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Miyabi 5000 FC D Nakiri-Messer 170 mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Miyabi 5000 FC D Nakiri-Messer 170 mm entschieden haben. Dieses hochwertige Kochmesser ist ideal zum Schneiden und Zubereiten von Gemüse. Die perfekte Balance zwischen scharfem Edelstahl und traditioneller japanischer Handwerkskunst sorgt für außergewöhnliche Leistung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck: zur Zubereitung von Lebensmitteln.
- Schneiden Sie ausschließlich auf einem geeigneten Schneidebrett.
- Üben Sie beim Schneiden Vorsicht und setzen Sie niemals zu viel Druck aus.
- Reinigen Sie das Messer nicht in der Spülmaschine; waschen Sie es von Hand.
- Überprüfen Sie das Messer regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 170 mm
- Klingenmaterial: VG10-Stahl mit 64 Lagen
- Griffmaterial: Pakka-Holz
- Härte: 63 Rockwell
- Gewicht: 180 g

4. Einrichtung und Installation

Die Installation des Miyabi Nakiri-Messers erfordert keine speziellen Installationsschritte. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte zur Inbetriebnahme:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Schäden.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie ein geeignetes Schneidebrett und eine schützende Oberfläche verwenden, um das Messer zu benutzen.
4. Bei Bedarf, schärfen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch mit einem Wetzstein oder einem Schleifgerät.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff und positionieren Sie es sicher über dem Schneidgut.
- Führen Sie mit gleichmäßigem Druck und kontrollierten Bewegungen Schnittbewegungen aus.
- Achten Sie darauf, die Finger der nicht-schneidenden Hand immer von der Klinge fernzuhalten.
- Reinigen Sie das Messer nach Gebrauch sofort.

6. Reinigung und Wartung

1. Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem weichen Tuch.
3. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, beispielsweise in einem Messerblock oder mit einer Schutzhülle.
4. Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Das Messer ist nicht scharf: Verwenden Sie einen Wetzstein, um die Klinge zu schärfen.
- Das Messer weist Beschädigungen auf: Überprüfen Sie die Klinge auf Risse oder Absplitterungen. Bei größeren Schäden kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie die Befestigungen und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher und geschützt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Miyabi 5000 FC D Nakiri Blade 170mm

1. Algemene Informatie

De Miyabi 5000 FC D Nakiri Blade is een hoogwaardige Japanse keukenmes, ontworpen voor nauwkeurig snijden, hakken en snijden van groenten en kruiden. Met een meslengte van 170 mm is het ideaal voor zowel professionele koks als thuishokks die hoogwaardige prestatie verwachten.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het mes altijd in een veilige houder of een mesblok wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel, namelijk het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage. Een beschadigd mes kan leiden tot ongevallen.
- Gebruik altijd een snijplank voor optimaal gebruik en om schade aan oppervlakken te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het mes, vooral bij het afwassen met de hand. Gebruik geen scherpe middelen die de snijkant kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Meslengte: 170 mm
- Gewicht: 210 g
- Materiaal: VG10 staal
- Hardheid: 60-61 HRC
- Handvat: Pakkawood
- Afwerking: 49-laags damast staal met een handgehamerde look
- Kleur: Zwart en zilver

4. Installatie en Setup

Montage

- Dit product vereist geen montage. Slechts een veilige opslagplaats moet worden ingesteld zodra het mes is aangeschaft.
- Zorg voor een mesblok of houder om het mes veilig op te bergen.

5. Bediening

- Houd het mes met de handvat in een comfortabele grip.
- Snijd met een gelijkmatige druk en gebruik de juiste techniek voor snijden.
- Het mes is ontworpen voor het snijden van groenten, maar kan ook worden gebruikt voor andere voedingsmiddelen. Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is voor optimale prestaties.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen of in de vaatwasser.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone, droge doek om roestvorming te voorkomen.
- Voor een langere levensduur, slijp het mes regelmatig met een whetstone of een gespecialiseerd mes slijpgereedschap.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is; slijpen kan nodig zijn.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat het mes goed droog is na het reinigen.
- Beschadiging van de snijkant: Als het mes is beschadigd, is het raadzaam om het door een professional te laten slijpen of repareren.

8. Afvalverwerking

- Dit product is gemaakt van staal en kan als metaalafval worden verwerkt bij de lokale afvalverwerkingsfaciliteiten.
- Volg altijd de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen, neem contact 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 Nakiri 170mm

1. Información General

Bienvenido al manual de usuario del Cuchillo Miyabi 5000 FC-D Nakiri de 170 mm. Este cuchillo está diseñado para chefs profesionales y aficionados que valoran la calidad en sus utensilios de cocina. Fabricado en Japón, combina un diseño elegante con una funcionalidad excepcional, ideal para cortar, picar y preparar vegetales.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo solo para el propósito previsto, que es el corte de alimentos.
- Mantenga fuera del alcance de los niños. Este cuchillo es extremadamente afilado.
- No use el cuchillo en superficies duras que puedan dañar la hoja, como vidrio o cerámica.
- Evite el contacto de la hoja con líquidos corrosivos.
- Siempre mantenga la hoja afilada y evite el uso de fuerza excesiva al cortar.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda de protección.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Miyabi
- Modelo: 5000 FC-D
- Tipo: Cuchillo Nakiri
- Longitud de la hoja: 170 mm
- Material de la hoja: Acero Damasco de alta calidad
- Mango: Madera resistente al agua
- Peso: 150 g

4. Configuración e Instalación

El Cuchillo Miyabi 5000 FC-D no requiere instalación. Sin embargo, asegúrese de:

- Retirar cualquier funda protectora antes de usar.
- Limpiar la hoja con un paño suave y seco. No use lavavajillas ni sumerja en agua.

5. Funcionamiento

Para utilizar el cuchillo, sujete el mango firmemente y realice cortes firmes y controlados. Use la técnica de un movimiento de balanceo para obtener resultados óptimos y minimizar la necesidad de empujar la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. Seque inmediatamente con un paño limpio.
- Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Afilar regularmente la hoja con una piedra de afilar adecuada para mantener su rendimiento.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, puede estar desafilada. Afile conforme a las instrucciones de mantenimiento.
- Si hay un óxido visible, límpielo cuidadosamente con aceite de cocina y un paño suave y seco.

8. Eliminación

- No desperdicie el cuchillo de manera inadecuada. Si es necesario desechar el cuchillo, asegúrese de envolverlo adecuadamente para evitar lesiones y lo lleve a un centro de residuos adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, puede contactarnos a través de los siguientes medios:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Couteau Nakiri Miyabi 5000 FC D - 170mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau Nakiri Miyabi 5000 FC D de 170 mm. Ce couteau est conçu pour les professionnels de la cuisine et les amateurs passionnés, offrant une précision et une performance exceptionnelles pour la découpe des légumes.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu, comme ouvrir des boîtes ou couper des aliments congelés.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez une planche à découper stable et ne tenez pas le couteau par la lame.
- Entretenez régulièrement le tranchant du couteau pour éviter tout accident.
- Ne jamais plonger le couteau dans l'eau ou le tremper, afin d'éviter toute détérioration de la lame ou de la poignée.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Longueur de la lame: 170 mm
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité, finition Damas
- Type de lame: Nakiri (lame non dentelée)
- Poignée: Ergonomique, en matériau composé durable pour une prise en main sûre
- Pays d'origine: Japon

4. Installation et Mise en Route

Aucune installation particulière n'est requise pour ce produit. Déballez soigneusement le couteau et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visible. Lavez la lame à l'eau tiède avec un détergent doux, puis séchez-le immédiatement.

5. Utilisation

Pour utiliser le Couteau Nakiri, tenez-le fermement par la poignée et effectuez des mouvements de va-et-vient pour couper les légumes en tranches fines. La conception de la lame permet une découpe précise et efficace.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez toujours le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame.
- Essuyez le couteau avec un chiffon doux après le lavage pour éviter les taches d'eau.
- Aigusez régulièrement la lame avec un aiguseur approprié pour maintenir son tranchant.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes, vérifiez les éléments suivants:

- La lame est-elle émoussée? Utilisez un aiguseur léger.
- Y a-t-il des signes de rouille? Nettoyez la lame immédiatement et appliquez une fine couche d'huile végétale pour la protéger.
- La poignée est-elle endommagée? Si oui, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants. Envisagez de donner ou de recycler un couteau en bon état.

9. Contact

Pour toute question ou problème sur le produit, veuillez nous contacter:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Nakiri Blade Miyabi 5000 FC D

1. Informazioni Generali

La lama Nakiri Miyabi 5000 FC D è un coltello da cucina di alta qualità, progettato per tagliare verdure con precisione e facilità. Il design distintivo e la costruzione di prima classe garantiscono prestazioni eccezionali e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano da bambini e animali domestici.
- Non utilizzare il coltello per tagliare superfici dure come osso o surgelati per evitare danni alla lama.
- Lavare il coltello a mano per preservare la sua affilatura, evitando lavastoviglie.
- Prestare attenzione durante la manipolazione per evitare infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza lama: 170 mm
- Materiale lama: Acciaio VG10, 63-65 HRC
- Manico: legno di cocco, ergonomico
- Finitura: tradizionale giapponese
- Uso: Ideale per affettare e tritare verdure

4. Installazione e Configurazione

Il coltello non richiede installazione. Prima dell'uso, sgrassare la lama con un panno morbido per rimuovere eventuali impurità. Non utilizzare mai il coltello se presenta danni visibili o segni di usura.

5. Funzionamento

Affila la lama regolarmente per mantenere la sua efficienza. Utilizza un tagliere stabile per garantire una superficie di lavoro sicura. Esegui movimenti di taglio netti e controllati. Dopo l'uso, riponi il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo di coltelli o una custodia.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua e ruggine.
- Non immergere il coltello in acqua per lunghi periodi.
- Oleare il manico di legno regolarmente per mantenere la bellezza e la durata.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama è affilata ma non taglia efficientemente.

Soluzione: Assicurarsi di utilizzare un tagliere adatto. Controllare che la lama sia affilata e, se necessario, affilarla utilizzando una pietra per affilare.

Problema: Ruggine o macchie sulla lama.

Soluzione: Pulisci accuratamente la lama e utilizza un olio anti-ruggine per il trattamento, se necessario.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in modo responsabile. Non gettarlo con rifiuti indifferenziati. Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento dei metalli.

9. Contatti

Per domande o ulteriori informazioni:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania