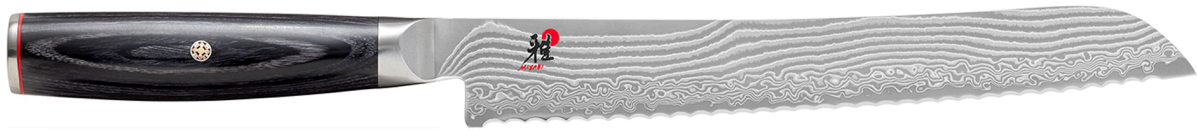


# ggmgastro

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: 1002149**

**MIYABI | 5000 FC-D - Bread knife with serrated edge - Blade: 240mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Miyabi 5000 FC D Bread Knife with Serrated Edge Blade (240mm)

### 1. General Information

The Miyabi 5000 FC D Bread Knife features a 240mm serrated edge blade designed for precision slicing of bread and other baked goods. Crafted with high-quality materials, this knife is part of the Miyabi collection known for its blend of traditional Japanese craftsmanship and modern technology.

### 2. Safety Information

- Handling Caution: Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause injury if not used properly.
- Storage: Store the knife in a secure place, preferably in a knife block or with a blade guard to prevent accidental cutting.
- Children: Keep out of reach of children. This knife is not a toy and should only be used by adults or under adult supervision.
- Cutting Surface: Use on appropriate cutting surfaces such as wood or polyethylene boards. Avoid cutting on hard surfaces like glass or stone, which can dull the blade.
- Cleaning: Clean the knife immediately after use to prevent food residue from hardening on the blade, which may lead to tougher cleaning and potential hygiene issues.

### 3. Product Specifications

- Blade Material: FC61 steel
- Blade Length: 240 mm
- Blade Type: Serrated edge
- Handle Material: Pakkawood
- Blade Hardness: 61 HRC
- Weight: Approximately 150 grams

### 4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid cutting the packaging with the knife itself to prevent injury.
- Inspection: Check the knife for any damage or defects. If any issues are present, do not use the knife and contact customer support.
- Storage Setup: Place the knife in a designated knife block or attach a blade guard for safe storage. This helps maintain the knife's integrity and sharpness.

### 5. Operation

- Usage: Hold the knife firmly by the handle with a comfortable grip. When slicing, use a sawing motion along the serrated edge to cut through bread or baked goods evenly.
- Technique: For best results, let the knife do the work. Do not apply excessive force, and allow the serrated edge to grip and slice through the material.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife using warm water and mild detergent. Avoid using a dishwasher as high temperatures can damage the handle and blade.
- Drying: Immediately dry the knife with a soft cloth to prevent water stains or rust.
- Sharpening: Periodically sharpen the blade using a ceramic or diamond whetstone designed for serrated knives to maintain its cutting edge.

### 7. Troubleshooting

- Knife is Dull: If the knife is not cutting as efficiently, it may need sharpening. Refer to the sharpening guidelines or seek professional help.
- Handle Issues: If the handle feels loose or damaged, discontinue use and contact customer support for repair or replacement options.

### 8. Disposal

- End of Life: When the knife reaches the end of its useful life, it should be disposed of responsibly. Wrap the blade in protective material (e.g., cardboard) to prevent injury during disposal. Check local regulations for proper disposal methods.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Miyabi 5000 FC D Brotmesser mit gezahnter Klinge 240mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Miyabi 5000 FC D Brotmessers mit gezahnter Klinge. Dieses hochwertige Küchengerät wurde für exzellente Leistung und Benutzerfreundlichkeit entwickelt. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Funktionen und Einsatzmöglichkeiten dieses Produkts bestens zu verstehen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln gedacht. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schneidekante: Da die Klinge sehr scharf ist, vermeiden Sie den Kontakt mit der Haut, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung: Verwenden Sie stets ein Schneidebrett, um die Klinge zu schützen und eine sichere Handhabung zu gewährleisten.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch, um Rückstände zu vermeiden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge. Bei Beschädigung oder Abnutzung sollte das Messer nicht mehr verwendet werden.

## 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Marke: Miyabi
- Modell: 5000 FC D
- Klingenlänge: 240 mm
- Klingenmaterial: Hochkarbonstahl
- Griffmaterial: D-Hals-Griff aus Pakkaholz
- Gewicht: 240 g
- Einsatz: Ideal zum Schneiden von Brot, Brötchen und anderen Backwaren.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig, um das Messer nicht zu beschädigen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und ordentlich ist.
3. Suchen Sie einen geeigneten Ort, um das Messer zu lagern, z.B. in einem Messerblock oder mit einer Klingendeckung, um die Klinge zu schützen.
4. Lassen Sie das Messer vor der ersten Verwendung bei Zimmertemperatur stehen.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und positionieren Sie mit der anderen Hand das Schneidgut sicher auf dem Brett.
- Schneiden Sie mit einer stabilen und gleichmäßigen Bewegung, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
- Bei Bedarf können Sie nach dem Schneiden das Messer unter fließendem Wasser abspülen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Seife und ein weiches Tuch, um die Klinge zu reinigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem passenden Schleifgerät.

## 7. Fehlersuche

- Sollte das Messer nicht richtig schneiden, überprüfen Sie die Schärfe der Klinge.
- Bei sichtbaren Beschädigungen oder Absplinterungen kontaktieren Sie den Verkäufer oder den Hersteller.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle.
- In vielen Gemeinden gibt es spezielle Sammelstellen für scharfe Gegenstände, um sicherzustellen, dass sie sicher entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung können Sie uns kontaktieren:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Miyabi 5000 FC-D Broodmes met Getande Snijkant 240mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Miyabi 5000 FC-D Broodmes met een getande snijkant. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het snijden van brood en andere bakproducten. Het combineert traditionele Japanse technieken met moderne technologieën, wat resulteert in een mes van uitzonderlijke kwaliteit en gebruiksgemak.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van brood en vergelijkbare producten.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiel oppervlak en zorg ervoor dat uw handen en andere lichaamsdelen weg van de snijkant blijven.
- Neem voorzorgen bij het onderhoud en de reiniging; snijd niet in andere oppervlakken dan voedsel.
- Controleer regelmatig het mes op beschadigingen; gebruik het mes niet als het niet in topconditie is.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal lemmet: VG-10 staal
- Hardheid: 61 HRC
- Snijkant: Getand
- Totale lengte: 240 mm
- Gewicht: 190 g
- Handgreep: Pakkawood

## 4. Opstelling en Installatie

Uw Miyabi broodmes is gebruiksklaar en vereist geen installatie. Volg de onderstaande stappen voor optimaal gebruik:

1. Haal het mes uit zijn verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Maak een snijplank en zorg voor een goed verlicht werkgebied.
3. Voordat u het mes gebruikt, is het raadzaam om de snijkant te controleren en ervoor te zorgen dat deze schoon is.

## 5. Gebruik

- Plaats het brood stevig op de snijplank.
- Houd het mes met een stevige grip bij de handgreep.
- Gebruik een zaagbeweging en laat het mes zijn werk doen zonder te veel druk uit te oefenen.
- Snijd rustig en gelijkmatig voor de beste resultaten.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met handwarm water en een milde afwasmiddel; vermijd de vaatwasmachine.
- Droog het mes onmiddellijk af met een zachte doek om vlekken te voorkomen.
- Controleer en slijp het mes indien nodig met een geschikte slijpmethode.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of op een magnetische strip.

## 7. Probleemoplossing

- Teken van roest op het mes: Reinig het mes grondig en droog het goed af.
- Moeilijkheden met snijden: Controleer of het mes scherp genoeg is. Slijp indien nodig.
- Schade aan het lemmet: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervanging.

## 8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u het mes op de juiste manier afvoert. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor advies over recyclingmogelijkheden van metalen producten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO: Cuchillo de Pan Miyabi 5000 FC D con Filo Serrado de 240 mm

## 1. Información General

El cuchillo de pan Miyabi 5000 FC D está diseñado para cortar el pan de manera eficiente y precisa. Con una hoja de 240 mm y un filo serrado, este cuchillo es ideal para lograr rebanadas limpias y uniformes en panes de diferentes texturas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el corte de pan y productos horneados.
- Cuidado Personal: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Siempre manipule el cuchillo con cuidado.
- Protección: Use guantes de corte si es necesario. No intente atrapar la hoja si se cae.
- Superficies de Trabajo: Utilice una tabla de cortar estable y adecuada para evitar daños en la superficie y accidentes.
- Almacenamiento: Guarde siempre el cuchillo en un lugar seguro e inalcanzable para los niños, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con un protector de hoja.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Nombre del Producto: Cuchillo de Pan Miyabi 5000 FC D
- Longitud de la Hoja: 240 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Tipo de Hoja: Serrada
- Mango: Madera Pakkawood
- Peso: 250 g

## 4. Configuración e Instalación

Este producto no requiere instalación especial. Sin embargo, se recomienda lo siguiente:

- Limpie la Hoja: Antes de usar, asegúrese de limpiar la hoja con agua tibia y jabón suave. Sécala completamente.
- Almacenamiento: Coloque el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque para cuchillos o una funda protectora, para evitar daños y asegurar su longevidad.

## 5. Funcionamiento

Para usar el cuchillo de pan:

1. Coloque el pan en una superficie estable.
2. Sostenga el cuchillo por el mango de Pakkawood.
3. Apunte la hoja hacia el pan y utilice un movimiento de sierra para cortar, comenzando por un extremo del pan y moviendo el cuchillo hacia atrás y hacia adelante.
4. Aplique una ligera presión y permita que la forma serrada realice el corte.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- Secado: Seque bien con un paño limpio después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Mantenimiento: Afíle el cuchillo regularmente usando una piedra de afilar o un afilador adecuado para mantener su capacidad de corte.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta adecuadamente.  
Solución: Afíle la hoja según las instrucciones de mantenimiento.
- Problema: La hoja está oxidada.  
Solución: Limpie y seque la hoja adecuadamente después de cada uso y aplique un poco de aceite de cocina en el cuchillo.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, este cuchillo debe ser desechado de manera responsable. Verifique las regulaciones locales sobre la eliminación de cuchillos y asegúrese de envolver la hoja para evitar accidentes durante el proceso.

## 9. Contacto

Para consultas o atención al cliente, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à pain Miyabi 5000 FC D avec lame dentée 240 mm

## 1. Informations générales

Le couteau à pain Miyabi 5000 FC D, avec sa lame dentée de 240 mm, est conçu pour trancher facilement tous types de pain, garantissant des coupes nettes et précises. Sa fabrication artisanale japonaise et ses matériaux de haute qualité garantissent durabilité et performance.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement le couteau pour sa fonction prévue.
- Ne jamais utiliser une lame endommagée.
- Gardez la lame tranchante et stockez-la dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.
- Ne pas tenter de re-aiguiser ce couteau sans formation adéquate.
- Évitez de couper sur des surfaces dures qui peuvent endommager la lame.
- Portez des gants de protection si nécessaire lorsque vous manipulez le couteau.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Miyabi 5000 FC D
- Type : Couteau à pain
- Longueur de la lame : 240 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Bois D ry
- Poids : 280 g
- Entretien : Lavage à la main recommandé

## 4. Installation et mise en place

Le couteau arrive prêt à l'emploi. Pour garantir une utilisation optimale :

- Retirez le couteau de son emballage.
- Inspectez visuellement la lame pour détecter tout dommage.
- Manipulez le couteau avec précaution, en tenant la poignée fermement, loin de vous, lors de son utilisation.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Placez le pain sur une surface stable.
2. Tenez fermement le pain d'une main.
3. Avec l'autre main, utilisez le couteau en effectuant des mouvements de va-et-vient pour trancher le pain.
4. Pour de meilleures coupes, commencez par les bords du pain et progressez vers le centre.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver les matériaux.
- Séchez immédiatement après nettoyage avec un chiffon doux.
- Entretenez le tranchant de la lame avec un fusil à aiguiser approprié.

## 7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement :
  - Vérifiez si la lame est émoussée.
  - Aiguiser la lame avec précaution si nécessaire.
- En cas de dommages physiques, arrêtez d'utiliser le couteau et contactez le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans des déchets ordinaires.
- En cas de mise au rebut, utilisez des mesures de sécurité pour éviter les blessures.
- Consultez les réglementations locales pour des conseils sur l'élimination correcte des matériaux en métal.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pane Miyabi 5000 FC-D con Lama Seghettata - 240mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Pane Miyabi 5000 FC-D è progettato per offrire prestazioni superiori nel taglio del pane e dei prodotti da forno. La lama seghettata di 240 mm consente un taglio preciso e uniforme, mentre la qualità giapponese della fabbricazione garantisce una durabilità e un'affilatura eccezionali.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto; non utilizzare per il taglio di oggetti duri o congelati.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Affilare e maneggiare il coltello con cautela per evitare lesioni.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie, poiché ciò potrebbe danneggiare la lama e il manico.
- Adottare metodi appropriati e sicuri per affilare la lama.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Miyabi 5000 FC-D
- Tipo di Lama: Seghettata
- Lunghezza della Lama: 240 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inox giapponese
- Materiale del Manico: Pakka Wood
- Peso: 240 g
- Colore: Nero e argento

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Non tentare di montare o smontare alcuna parte; il coltello è pronto per l'uso.
3. Controllare che la lama sia integra e priva di danni prima dell'uso.
4. Posizionare il coltello su un tagliere di legno o plastica per una migliore prestazione.

## 5. Operazione

- Utilizzare un movimento di taglio dolce e regolare per affettare il pane.
- Non applicare eccessiva forza; lasciare che la lama seghettata lavori.
- È consigliabile tagliare il pane mentre è su un piano stabile.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare immediatamente il coltello con un panno morbido per prevenire ruggine o macchie.
- Affilare la lama con una pietra per affilare specifica per coltelli giapponesi, seguendo le istruzioni del produttore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è opaca.  
Soluzione: Affilare con una pietra per affilare giapponese.
- Problema: Danno visibile alla lama.  
Soluzione: Non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di prodotti in acciaio. Non abbandonare il coltello nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Pane Miyabi 5000 FC-D. Assicuriamo che seguirai queste istruzioni per un utilizzo sicuro e duraturo del prodotto.