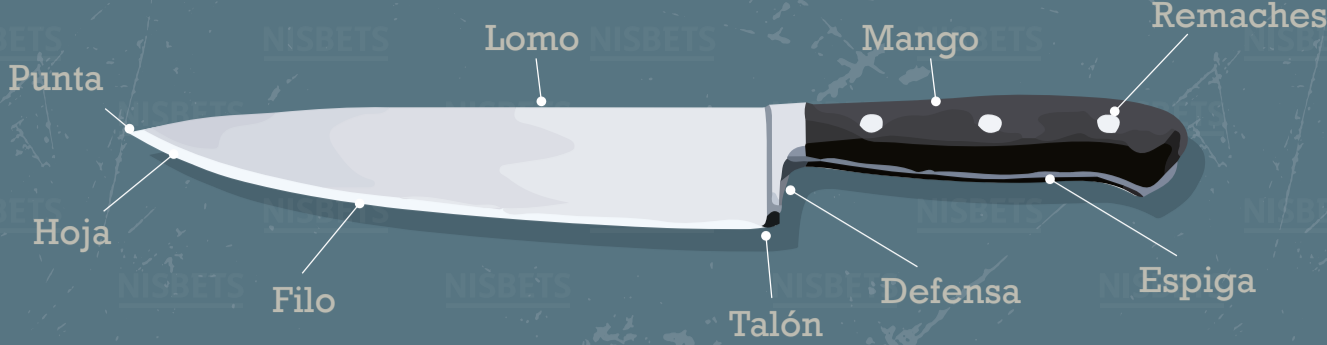
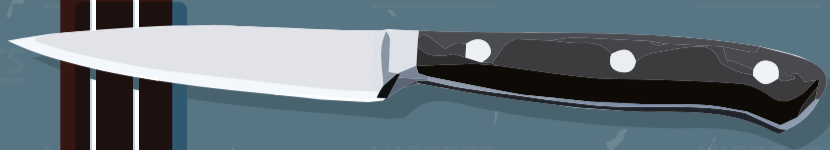


CONOZCA SUS CUCHILLOS

Existen varios tipos de cuchillos de cocina para cada tarea, ¿pero cuál es el adecuado para usted?

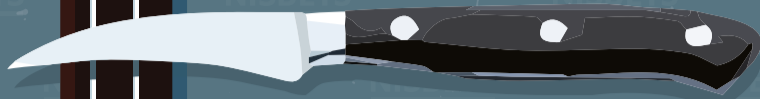


LA HOJA ADECUADA



Cuchillo pelador

El cuchillo perfecto de uso diario con una hoja fina, un filo delgado y una punta firme. Ideal para pelar patatas, frutas y verduras, así como para realizar otras pequeñas tareas, como deshuesar.



Cuchillo torneador

La hoja curva característica de este estilo de cuchillo, hace que sea perfecto para pelar todo tipo de frutas y verduras. El mango corto, la hoja delgada y la punta firme son también perfectos para quitar los brotes de las patatas.



Cuchillo deshuesador

La hoja fina y delgada presenta un borde recto, diseñado para retirar la carne del hueso de manera rápida y fácil. Disponible en versión flexible, ideal para utilizar con pescado y pollo.



Cuchillo para filetear

Esta hoja larga y delgada es perfecta para cortar en filetes y preparar pescado y carne. La flexibilidad de la hoja facilita el movimiento, haciendo que las tareas delicadas, como quitar la piel, se realicen de manera rápida y sin esfuerzo.



Cuchillo multiuso

Este estilo de cuchillo versátil y multiuso, es ideal para trocear y cortar frutas, verduras y pequeños trozos de carne. Generalmente tiene una hoja pequeña y rígida, que lo hace muy sólido.



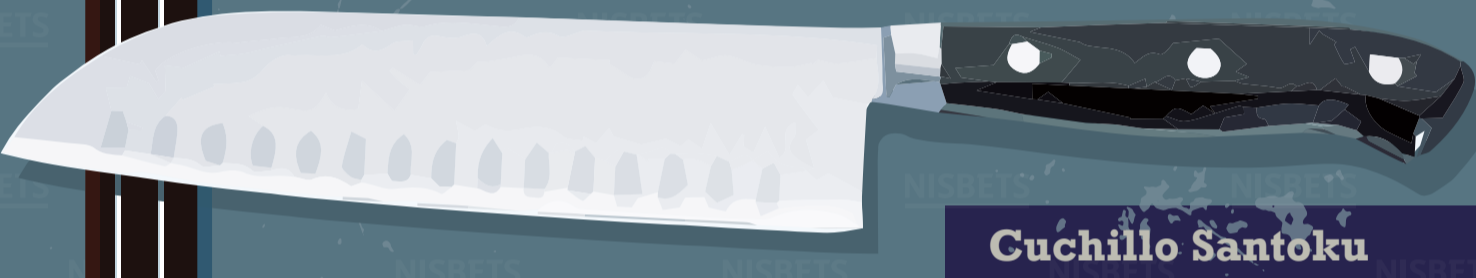
Hachuela China

Los hachuelas Chinas tienen un aspecto muy similar a los cuchillos macheta, pero normalmente no son adecuados para cortar huesos o alimentos congelados. Se deben utilizar para cortar carne en general.



Cuchillo macheta

Estos cuchillos cuentan con una hoja grande y rectangular, que es extremadamente resistente. El filo grueso hace que este cuchillo sea perfecto para tareas difíciles, como cortar trozos grandes de carne y costillas de cerdo.



Cuchillo Santoku

Este cuchillo, ideal para la preparación de carne, pescado y verduras, tiene una hoja ancha para recoger alimentos una vez troceados, y un extremo curvo para facilitar el movimiento rotatorio al cortar.



Cuchillo profesional

El cuchillo de chef, el más utilizado y popular, tiene una hoja resistente y pesada. Se puede utilizar para muchas tareas de cortado y troceado, convirtiéndolo en un utensilio básico en su colección de cuchillos.



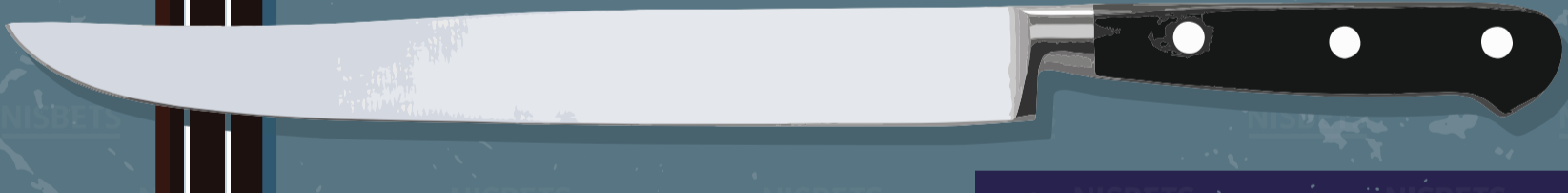
Cuchillo para pan

Tiene una hoja dentada, larga y sólida que le permite cortar pan, creando unas rebanadas con un corte limpio sin que se rompan ni se desmenucen. También se puede utilizar para cortar otros alimentos blandos, como tomates.



Cuchillo paleta

Este tipo de cuchillo de hoja ancha es excelente para preparar tortillas y pancakes, ya que el material flexible le permitirá deslizar con facilidad los alimentos en la sartén.



Cuchillo de trinchar

La función de este cuchillo es cortar trozos finos de carne, como pollo, asados, jamones y otras carnes cocinadas de gran tamaño. Tiene una hoja más delgada que otros cuchillos, lo que le permite cortar trozos con más precisión.

BORDES DE LA HOJA

Recto

Corta carne cruda, trocea pescado y corta verduras. Hoja muy afilada.

Dentado

Utilizado para cortar productos blandos de corteza dura.

Granton

Los surcos de la hoja del cuchillo reducen la adherencia al cortar alimentos húmedos.

MATERIALES



Acero inoxidable

Los cuchillos menos caros suelen estar fabricados con acero inoxidable bajo en carbono. Debido al precio, es posible que se tengan que afilar más a menudo que otros materiales. Sin embargo, el acero inoxidable no se mancha ni se decolora.



Acero al carbono

El acero al carbono cuenta con una composición de carbono más elevada que el acero inoxidable, es más fácil de afilar y mantendrá su filo cortante durante más tiempo. Por esta razón, son un poco más caros que los cuchillos normales de acero inoxidable.



Titanio

Las tres propiedades esenciales del titanio que lo convierten en el metal ideal para cuchillos son su resistencia a la corrosión, su increíble solidez y su sensación de ligereza. A menudo mezclados con cerámica, plata o diamante, los cuchillos de titanio son duraderos y fáciles de mantener.



Acero de Damasco

Tienen un núcleo de acero al carbono, recubierto de acero endurecido y templado para lograr alternar capas duras y blandas. Esto hace que los cuchillos sean resistentes y se puedan afilar fácilmente.