

# Aprende a mantener los cuchillos en perfecto estado

## Aprende a mantener los cuchillos en perfecto estado

[imprimir](#)



Siempre repetimos que en la cocina tiene que estar todo en [orden](#). Y es que los instrumentos con los que trabajamos son determinantes para el resultado final, por eso hoy te explicamos cómo mantener los cuchillos en perfecto estado:

1. **Utiliza un cuchillo para cada función:** Hay cuchillos para carne, de sierra, para pescado, multiusos... Se debe utilizar cada uno para lo que está indicado, o podríamos dañarlo.
2. Hay que utilizar una **superficie de corte adecuada**. ¡Nada de cortar sobre la encimera de la cocina! Consigue tablas de madera o plástico, así el cuchillo no

se estropeará y tu podrás cortar más cómodamente.

3. **No arrastres el cuchillo para recoger los alimentos** recién cortados, o lo desafilarás. Si quieres, puedes usar la parte que no está afilada.
4. **Guárdalos por separado.** Hay contenedores especiales para cuchillos que te permiten colocarlos de manera vertical, o si lo prefieres compra fundas especiales, pero no los mezcles todos en un cajón, pues al frotarse podrían desafilarse.
5. **Sólo corta alimentos.** No los utilices para cortar envases, bolsas u otras cosas.
6. **Lávalos a mano,** con una esponja y jabón líquido. Se mantendrán mejor que lavándolos en el lavavajillas.
7. **Mantenlos afilados.** Un cuchillo afilado es más fácil de manejar y siempre da mejores resultados: no altera la forma de los alimentos y mejora su aspecto. Compra una piedra especial para afilarlos.

Como puedes ver, es fácil mantener los cuchillos en perfecto estado. ¡Ten en cuenta estos siete puntos y tus cuchillos durarán mucho más tiempo!

Etiquetas

[cocina](#)

[cuchillos](#)

[cuchillos de cocina](#)

[utensilios de cocina](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

**Plain text**

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar