Utensilios de cocina

Los cuchillos

LOS CUCHILLOS

- El **cuchillo** consta de una delgada hoja, normalmente metálica, frecuentemente acabada en punta y con uno o dos lados afilados, y de un mango por el que se sujeta. Se ha usado como herramienta (como, por ejemplo, utensilio de cocina) y como arma desde la Edad de Piedra

MATERIALES Y CONSTRUCCION

- Las dos partes principales de un cuchillo son el mango y la hoja. Los cuchillos son agrupados por distintos tipos, según su uso o función, y por la distribución del mango

HOJAS

- Las hojas de los cuchillos son de formas muy diversas y por regla general responden a las especificidades para las que están diseñadas.
- Plástico
- Cerámico
- Acero
- Acero inoxidable
- Acero damasquino



MANGOS/EMPUÑADURAS

- Los mangos de los cuchillos se diseñan por regla general con ergonomía, para que se adapten a la mano y permitan estar en equilibrio cuando son sujetados, sin necesidad de hacer fuerzas innecesarias.
- Plástico, madera, raíces, astas, huesos, marfil, acero, acero inox, nylon, fibra de carbono, titanio.

MANGOS/EMPUÑADURAS



Mango Platina



Mango Absolute



Mango forjado



Mango Uniblock



Mango Proflex



Mango Polioximetileno



Mango Polipropileno

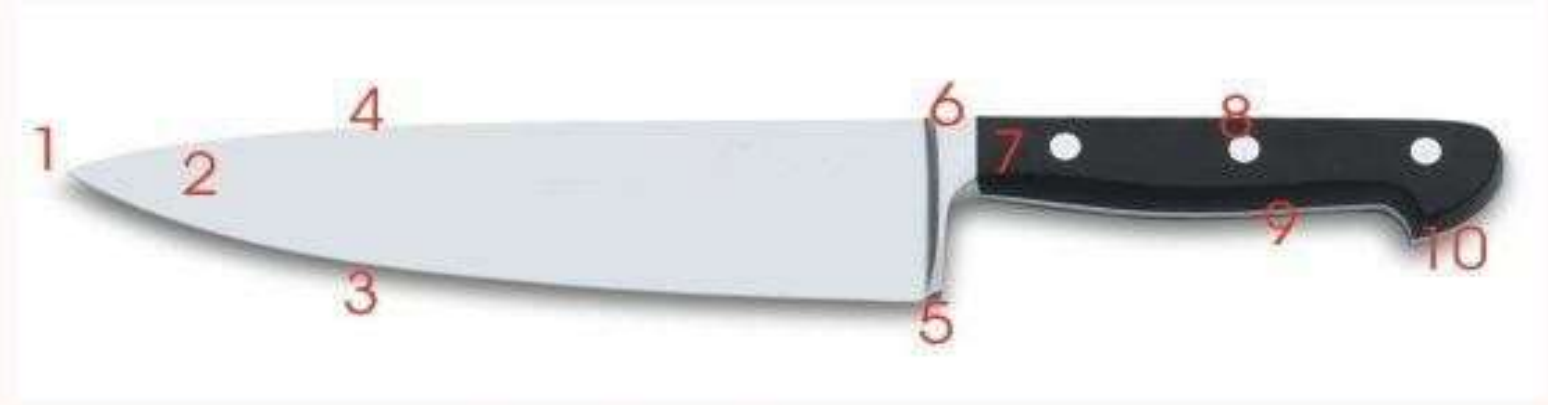


Mango Palisandro

MANGOS/EMPUÑADURAS



PARTES DEL CUCHILLO



Partes de un cuchillo

1. Punta

2. Hoja

3. Filo

4. Canto o lomo

5. Guarda manos (proporciona seguridad y confort)

6. Virola (parte integral de la hoja que proporciona peso y balance perfecto)

7. Cacha

8. Remache (unen el mango a la espiga de forma permanente)

9. Espiga o nervio (extensión de la hoja a lo largo de todo el mango)

10. Talón o base (proporciona más control y seguridad al sujetar el cuchillo)

Los mas comunes....



Cuchillo pelador



Cuchillo verduras



Cuchillo puntilla



Cuchillo chuletero



Cuchillo deshuesar



Cuchillo filetear



Cuchillo trinchar



Cuchillo cocinero



Cuchillo salmón



Cuchillo jamonero



Espátula



Cuchillo panero



Tenedor trinchante



Cuchillo santoku



Hacha de cocina

Otros especializados

- Cuchillo para ostras



- Cuchillo para tomates



Otros...

- Cuchillo de lechugas y hojas.



- Cuchillos de cerámica.



Otros...

- Cuchillos para quesos.





- Cuchillos de titanio.



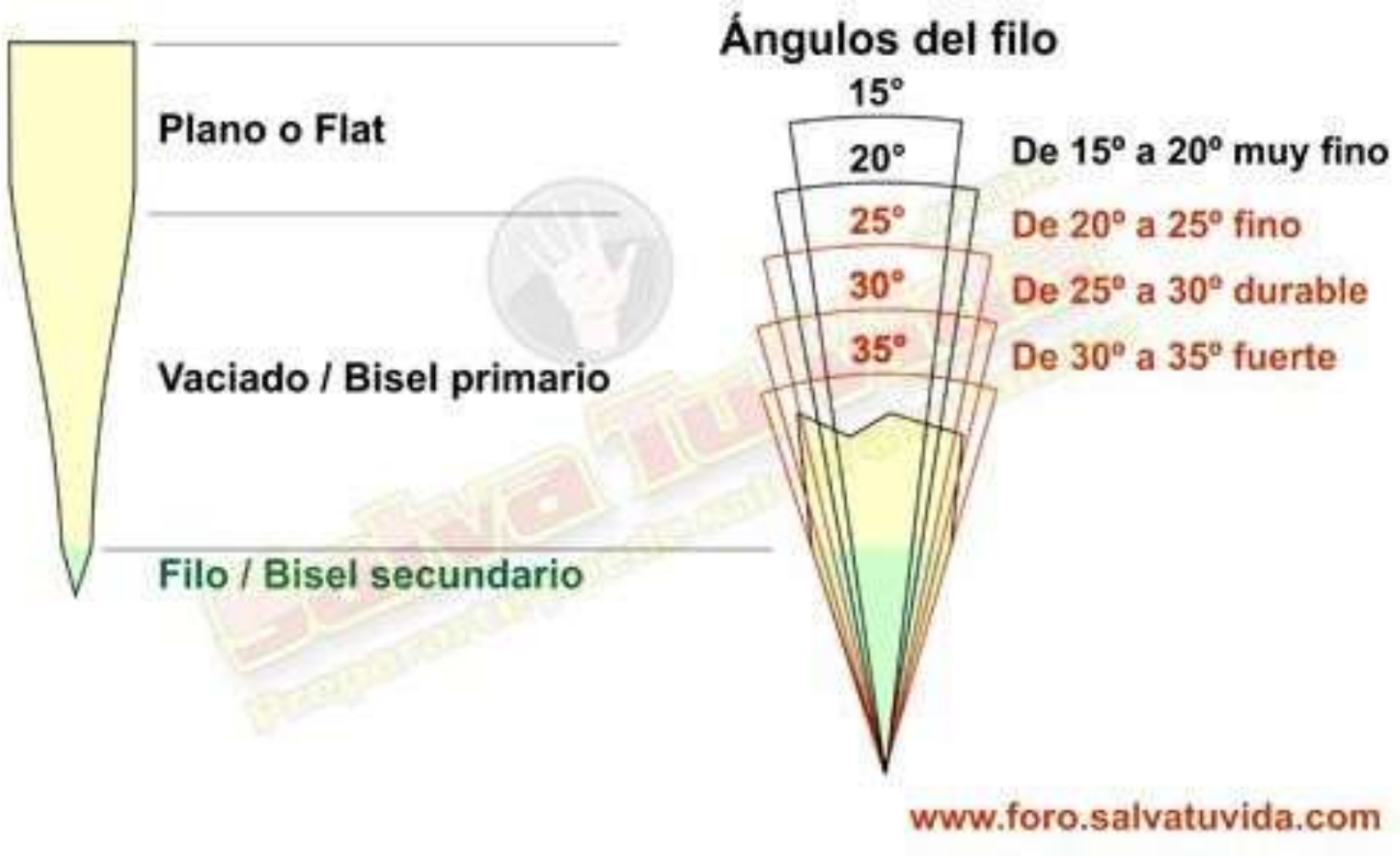
- Cuchillos japoneses.



MANTENIMIENTO, MANEJO Y PRECAUCIONES.

- Mantenerlos bien afilados
- No se debe pasar de punta. Entregar por la empuñadura.
- Utilizarlos para lo que fueron diseñados.
- Utilizar tablas de corte para estabilizar el corte del cuchillo.
- No desplazarse con el cuchillo desnudo en las manos.
- De ser posible, utilizar mango ergonómico para evitar el síndrome del túnel carpiano.
- Limpiarlo después de cada uso.

El filo.


Plano o Flat
Vaciado / Bisel primario
Filo / Bisel secundario
Ángulos del filo
15°
20°
25°
30°
35°
De 15° a 20° muy fino
De 20° a 25° fino
De 25° a 30° durable
De 30° a 35° fuerte
www.foro.salvatuvida.com

Afiladores.

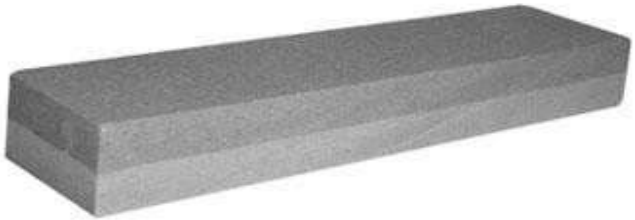


CHAIRA



AFILADOR DE MANGO





PIEDRA PARA AFILAR

