

# 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

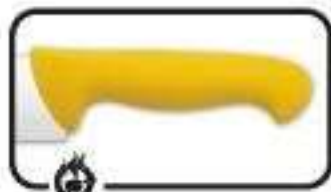


Mango Palisandro

# MANGOS/EMPUÑADURAS



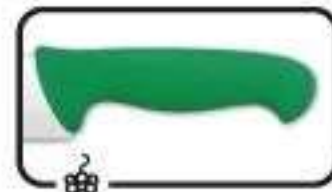
CARNE



ALIMENTOS COCINADOS



PESCADO



VERDURAS Y FRUTAS



PASTELERÍA Y LÁCTEOS



MULTIUSOS



VERDURAS



# PARTES DEL CUCHILLO



## Partes de un cuchillo

- |  |  |
|--|--|
| <b>1.</b> Punta  | <b>6.</b> Virola (parte integral de la hoja que proporciona peso y balance perfecto) |
| <b>2.</b> Hoja   | <b>7.</b> Cacha  |
| <b>3.</b> Filo   | <b>8.</b> Remache (unen el mango a la espiga de forma permanente)                    |
| <b>4.</b> Canto o lomo                                   | <b>9.</b> Espiga o nervio (extensión de la hoja a lo largo de todo el mango)         |
| <b>5.</b> Guarda manos (proporciona seguridad y confort) | <b>10.</b> 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



**CUCHILLO PARA TOMATES Y SALCHICHAS**

**VICTORINOX**

Desde los orígenes, el principal objetivo ha sido la fabricación de unos cuchillos de máxima calidad, utilizando los materiales más adecuados, con los más modernos equipos de producción y el control más riguroso en la fabricación de los mismos.

**Características**

- # Mango de Propileno negro
- # Ideal para la cocina y el hogar

**Especificaciones**

- # Largo: 253 mm
- # Anchura: 21 mm
- # Altura: 9 mm

**Muchos en Suiza**

**5.0833.5**

**COD. 23327**

# Otros...

- Cuchillo de lechugas y hojas.



- Cuchillos de cerámica.



# Otros...

- Cuchillos para quesos.



- Cuchillos de titanio.



- Cuchillos japoneses.

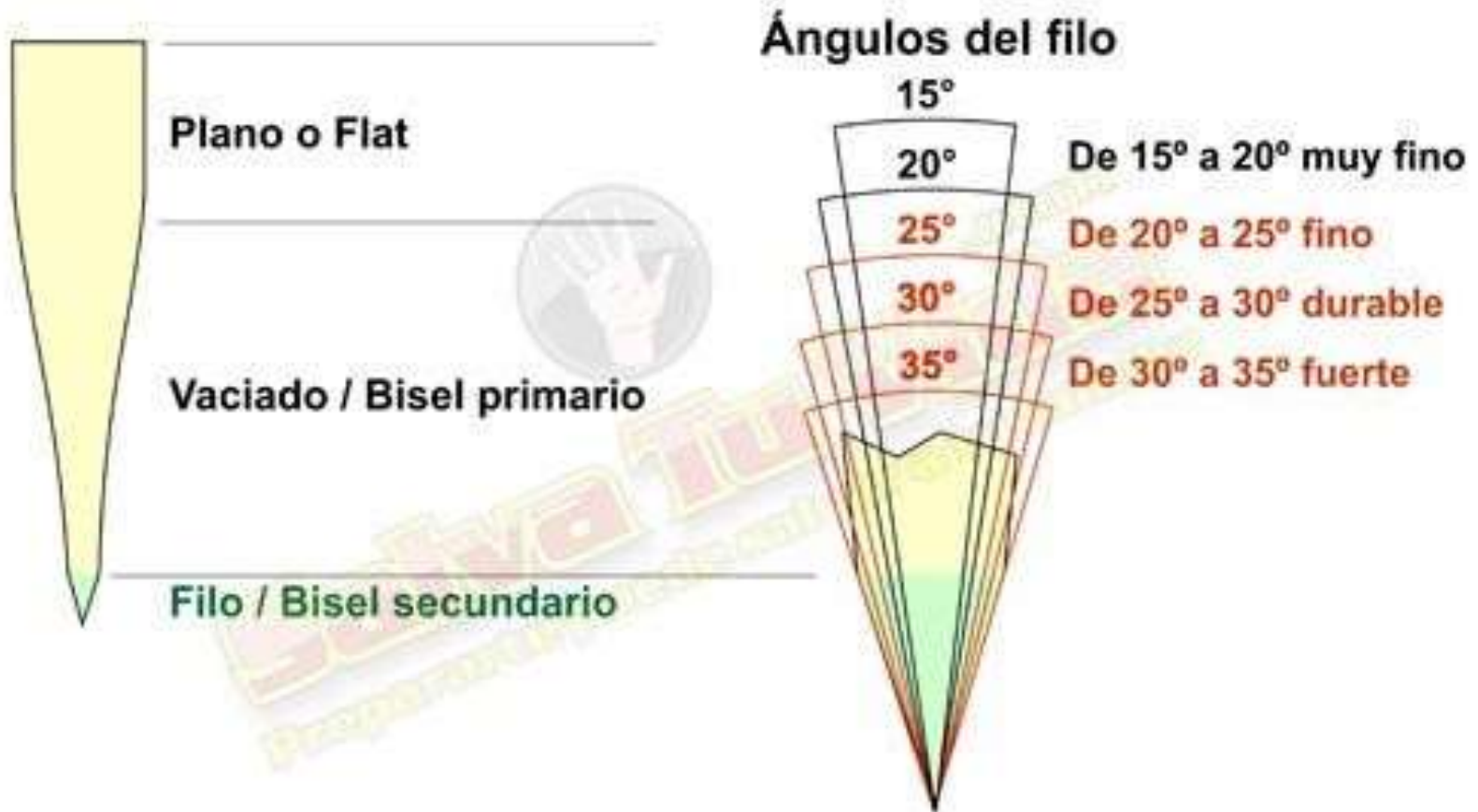


# MANTENIMIENTO, MANEJO Y PRECAUCIONES.

- 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.





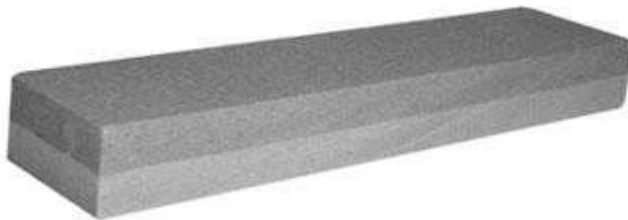
# Afiladores.



**CHAIRA**



**AFILADOR  
DE MANGO**



**PIEDRA PARA AFILAR**

