



Recomendaciones

Lea estos consejos antes de utilizar su cuchillo por primera vez, ya que le ayudarán a mantenerlo en perfectas condiciones y a obtener unos óptimos resultados culinarios.

Superficie de corte

Recomendamos que se corte sólo sobre superficies de madera o plástico y evitar el corte sobre superficies duras como piedra, pizarra, cerámica, mármol, metal o vidrio, ya que pueden dañar el filo de corte.

Limpieza

Para el cuidado óptimo, evite el contacto prolongado con restos de alimentos, lave a mano los cuchillos inmediatamente después de su uso con agua caliente y jabón. Enjuáguelos y séquelos bien.

Emplee un detergente neutro y no use lejía, sosa o detergentes que contengan cloro, pues corroen el acero y eliminan el brillo original.

Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos, así como con limpiadores metálicos o sintéticos.

No deje los cuchillos sumergidos de forma prolongada en agua, sobre todo si se trata de aguas duras o salinas que afectan al metal.

Mantenga siempre el filo a una distancia segura de su mano.

No es recomendable su limpieza en el lavavajillas para prolongar la vida del producto.

Almacenaje

Recomendamos el uso de un bloque de cuchillos o una barra magnética para cuchillos para el almacenamiento. Los cuchillos de cocina nunca deben almacenarse sueltos en un cajón, pues se puede dañar la hoja, y siempre deben estar visibles, no tapados. El almacenamiento correcto también ayuda a prevenir lesiones.

Consejos

Utilice siempre el cuchillo apropiado para cada corte. Nunca intente agarrar un cuchillo si se caen. Mantenga siempre los cuchillos fuera del alcance de los niños.

Mantenimiento

Para poder obtener un rendimiento duradero de los cuchillos, es imprescindible mantenerlos afilarlos. Cuando se utilizan los cuchillos se someten a un desgaste del filo que con los afiladores se consiguen volver a afilar de una forma sencilla.

Si mantiene el filo del cuchillo afilado ayudará a que cumpla su función adecuadamente y alargará la vida de su producto. Lo más aconsejable es el uso periódico de chairas, aceros o afiladores para el mantenimiento de los filos de sus cuchillos:

- protéjase las manos

- coloque el filo de la hoja del cuchillo y la chaira formando un ángulo agudo (20°).

- el brazo que sujeta la chaira no debe moverse, y la otra mano apoyará ligeramente la hoja sobre la chaira y la deslizará sobre ésta manteniendo el ángulo.

- pase repetidamente la hoja del cuchillo sobre la chaira.

- afile el otro lado de la hoja repitiendo los mismos movimientos, esta vez por el otro lado de la chaira.

Lo ideal es alternar las pasadas de los dos lados del filo por la chaira, para conseguir una perfecta simetría en un lado sin cargar el otro.

Cuidados especiales de las hojas

Hasta el mejor acero inoxidable puede acabar por mancharse. Si llegan a aparecer manchas de oxidación, éstas pueden quitarse fácilmente con un limpiador convencional de metales. También puede emplear un algodón impregnado de una gota de aceite y frotar suavemente en el sentido del pulimiento. Si la hoja está picada, puede usar algodón impregnado con pasta de pulir. Si la oxidación es persistente, deje el cuchillo impregnando en aceite durante varios días, tras los cuales proceda a raspar con cuidado la mancha de óxido.

Recommendations

Please read these tips before using your knife for the first time. They will help you keep your knife in good condition and obtain optimal culinary outcomes.

Cutting surface

We recommend only cutting on wooden or plastic surfaces and avoid using your knife on hard surfaces like stone, slate, ceramic, marble, metal or glass, as this can damage the knife edge.

Cleaning

For optimum care, avoid prolonged contact with food remains and hand-wash knives immediately after use in hot water and soap. Rinse and dry well.

Use a neutral detergent. Do not use bleach, washing soda or detergent containing chlorine as they can corrode the steel and dull the original shine.

Do not rub knives with abrasive products or scouring sponges, or use with metallic or synthetic cleaning agents.

Do not leave knives submerged in water for long periods of time, particularly hard or saline water which can affect the metal.

Keep the knife edge at a safe distance from your hand.

Not recommended for dishwashers as this can shorten product life.

Storage

We recommend the use of a knife block or magnetic knife bar for storage. Kitchen knives should never be stored loose in the drawer as it can damage the blade. Knives should always be visible, not covered. Correct storage also helps prevent injuries.

Tips

Always use the right knife for each cut. Do not grab at the knife if it falls. Keep knives out of the reach of children.

Maintenance

Keep knives sharp to ensure long-lasting performance. When knives are used, the edge is subjected to wear. Knives can be easily sharpened again with a sharpener.

Keeping the edge sharp will help ensure proper knife function and extend its life. Periodic use of honing steels or sharpeners is the best way to keep knife edges sharp:

- protect your hands
- position the knife edge and honing steel to form a sharp angle (20°).
- keep the arm that holds the steel still, the other hand resting lightly on the knife above it and slide the blade down the steel, maintaining the angle.
- run the blade repeatedly down the honing steel.
- sharpen the other side of the blade by repeating the same movements, this time on the other side of the honing steel.

It is best to alternate the two sides of the knife on the honing steel to ensure perfect symmetry on one side and not overuse just one side.

Special care for blades

Even the best stainless steel can get stained. If rust stains appear, they can be easily removed with a conventional metal cleaner. You can also use cotton wool with a drop of oil, rubbing smoothly in the direction of the grain. If the blade is pitted, you can use cotton wool with a polishing paste. If rust persists, leave the knife to rest in oil for a few days and then carefully scrape at the rust stain.