

Un buen mantenimiento en el filo del cuchillo ayudará a que éste cumpla su función de forma adecuada, consiguiéndose además una mayor durabilidad de la pieza.

Hay que tener mucho cuidado cuando se llevan a afilar los cuchillos a los afiladores, ya que, a menudo, éstos utilizan piedras o muelas sin refrigeración. Esta falta de refrigeración hace que el acero se caliente excesivamente, produciéndose internamente un ablandamiento del material (similar a un recocido del filo), que a la hora de su posterior uso puede provocar que el filo se doble o se rompa fácilmente.

La forma más sencilla de mantener un perfecto filo es mediante el uso periódico de chairas o aceros. A continuación, ARCOS le propone las siguientes recomendaciones para el mantenimiento del filo de sus cuchillos :

- 1) La hoja del cuchillo y la chaira se colocarán formando un ángulo de aproximadamente 20 °. (*ver figura 1*)
- 2) El brazo que sujeta la chaira no debe moverse. Mientras, con la otra mano, se apoyará ligeramente la hoja sobre la chaira, deslizándola sobre ésta guardando siempre el mismo ángulo. (*ver figura 2*)
- 3) Se darán sucesivas pasadas, deslizando la hoja repetidamente sobre la chaira.
- 4) Cuando afile la punta del cuchillo, asegúrese de que sus dedos estén debidamente protegidos.
- 5) Para afilar el otro lado de la hoja, repita los mismos movimientos, pero esta vez por del otro lado de la chaira. (*ver figura 3*)
- 6) Lo ideal para el afilado de los cuchillos es hacer pasadas del filo por la chaira de forma alternativa, la primera por un lado de la hoja y la siguiente por el otro lado, y así sucesivamente, consiguiéndose una perfecta simetría del filo sin cargar excesivamente un lado.

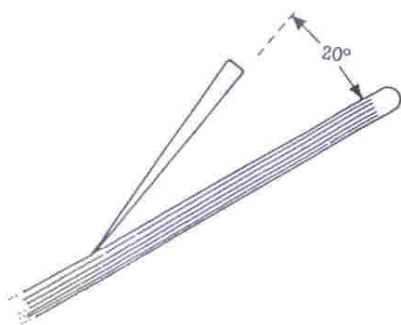


Figura 1

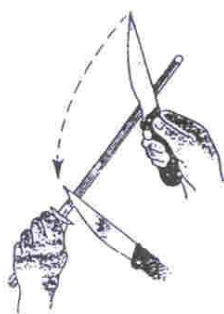


Figura 2

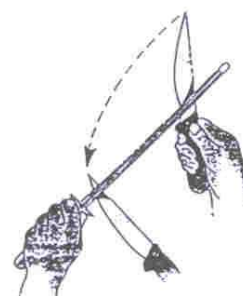


Figura 3

	RECOMENDACIONES LAVADO Y MANTENIMIENTO DE CUCHILLOS Y CUBERTERIAS	
---	---	---

El cuidado y limpieza de los cuchillos y cubiertos en general prolongará la vida útil de éstos. No sólo es importante que las piezas sean de buena calidad, sino que un buen mantenimiento y uso hará que sus características y su apariencia sean como las del primer día.

Lo cierto es que el acero inoxidable puede verse afectado por pequeños fenómenos de corrosión, bajo condiciones adversas, ya que el nombre de “*acero inoxidable*” proviene de una mala traducción del término inglés “*Stainless Steel*”, que significa “*difícilmente oxidable*”.

ARCOS le aconseja que siga las siguientes indicaciones a la hora del lavado y mantenimiento de sus cuchillos. Así evitará que el fenómeno de corrosión provoque daños irreparables en las piezas.

- 1) Lavar los cuchillos inmediatamente después de su uso, evitando el contacto prolongado con restos de alimentos. Se informa que el uso de lavavajillas disminuye la vida útil de cualquier pieza (vajillas, cuberterías, etc...).
- 2) Emplear un detergente neutro o poco alcalino.
- 3) No emplear nunca lejía, sosa o detergentes que contengan cloro o cloruros libres, pues corroen el acero o comen el brillo original.
- 4) Evitar frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos, así como limpiadores metálicos o sintéticos.
- 5) Si utiliza el lavavajillas, coloque los cuchillos, con la hoja hacia abajo, en cestos separados del resto de la vajilla y otras piezas de cubertería. Así evitará roces en cualquier pieza.
- 6) No deje los cuchillos sumergidos de forma prolongada en el agua, sobre todo si se trata de aguas duras y salinas, pues afectan al metal.
- 7) Secar inmediatamente después del lavado con paños suaves y absorbentes.
- 8) El secado en lavavajillas no es, en general, suficiente para evitar el riesgo de corrosión. Es aconsejable no dejar las piezas en el interior del lavavajillas más tiempo del necesario, ya que ésta atmósfera favorece la corrosión. Se recomienda abrir la puerta del aparato inmediatamente después del ciclo de lavado y realizar un cuidadoso secado a mano del cuchillo, para evitar cualquier resto de humedad que pueda producir una mancha superficial de color rojizo, sobre todo en la zona del filo o sierra ya que por la forma el agua tiende a dormir en estas zonas antes de secarse totalmente.
- 9) La calidad del agua, restos alimenticios (jugos de tomate, limón, vinagre, pescados salados...), temperatura, etc... pueden afectar al comportamiento del cuchillo en el lavado.

ARCOS utiliza en todas sus piezas los aceros inoxidables de más alta calidad de los posibles en cuchillería, colaborando con las empresas acereras nacionales e internacionales para constantes mejoras.