

Cortar por lo sano



Siguiendo unos sencillos pasos de mantenimiento, podemos conservar nuestros cuchillos de acero inoxidable en perfecto estado, lo que nos asegurará un corte limpio, reducirá de forma significativa el porcentaje de accidentes y alargará su vida útil.

¿Y cómo podemos hacerlo? Te dejamos unos tips:

- Lava los cuchillos inmediatamente tras su uso. No los dejes durante mucho tiempo en contacto con los restos de comida o agua, especialmente si se trata de aguas duras o salinas, ya que estas favorecen la corrosión del metal.
- No frotes los cuchillos con estropajos abrasivos.
- Usa jabón neutro. Nada de lejía o detergentes con cloro o cloruro, porque pueden afectar al material.
- Si usas lavavajillas, que es preferible que no lo hagas, intenta que las hojas no rocen con otros cubiertos. Si tienen que ir en la cesta, mejor boca abajo.
- Seca los cuchillos con un paño suave hasta que quede completamente seco.

Invierte en un buen cuchillo de acero inoxidable y cuídalo como se merece. Con estos sencillos consejos y una correcta utilización, ¡te puede llegar a durar toda una vida!