

Consejos y cuidados para sus
CUBIERTOS y CUCHILLOS



BRAdesign



CUBIERTOS

Los cubiertos dan personalidad a nuestra mesa. La cubertería debe aunar calidad con elegancia y distinción, sin olvidar la practicidad imprescindible para el día a día. Su diseño les debe otorgar una perfecta ergonomía y funcionalidad.

Nuestros cubiertos están fabricados con el mejor acero inox 18/10 Aisi 304, o inox 18/C Aisi 430 para la gama más económica, apto para el contacto con los alimentos. Su excepcional resistencia a la oxidación, su brillantez y cualidades de higiene satisfacen los requisitos de la gastronomía moderna; de hecho,

resisten los ácidos contenidos en productos alimenticios y los detergentes y son a prueba de golpes. También son aptos para lavar en lavavajillas.

Nuestros cuchillos están fabricados con acero inoxidable Aisi 420, o Aisi 430, de máxima calidad. Para que puedan ofrecer un buen corte, con una elevada dureza y elasticidad, se fabrican con acero con contenido de carbono.

Seguir las siguientes recomendaciones asegura una larga vida útil para los cubiertos. Su incumplimiento puede dañar el producto.

Lavado de los cubiertos

- Se recomienda lavar los cubiertos antes de la primera utilización.
- Después de lavar los cubiertos, es recomendable secarlos con un paño suave.



Fig. 1

- No lave con productos que contengan cloruros ni sustancias ácidas que puedan provocar oxidaciones. Fig. 1
- Evite dejar durante un largo tiempo los cuchillos en contacto con los residuos alimenticios, en especial a base de huevo, tomate, grasas, vinagre, sal y zumos de fruta. Los ácidos y restos de comida podrían dañar la capa protectora del acero inoxidable. Asimismo, al limpiar la cubertería inmediatamente después de haber sido empleada, se evitan los denominados colores tornasolados.

- Evite dejar los cuchillos en agua con alta densidad salina.
- Evite dejar los cuchillos durante un largo tiempo en ambientes húmedos.
- No ponga los cubiertos en el horno o en contacto con fuentes de calor o placas eléctricas. Fig. 1
- El uso diario y el lavado inmediato es el mejor cuidado posible para una cubertería de acero inoxidable.



Colección Verona BRA



Lavado en lavavajillas

Nuestra cubertería puede lavarse en lavavajillas, utilizando las siguientes precauciones:

- Las instrucciones del lavavajillas (en especial lo que se refiere a las cantidades de detergente, abrillantadores y sales) deberían seguirse al pie de la letra.
- El alto grado de salinidad de algunas aguas resulta especialmente corrosivo para el acero inoxidable. Debido a ello, los lavavajillas precisan de suavizadores del agua que a su vez deben ser regenerados con sal.

- Se recomienda no hacer el lavado de las piezas de inoxidable a temperaturas superiores a 60°C.
- No llene excesivamente el cesto o la bandeja de cubiertos ya que, además de evitar golpes y ralladuras, los chorros del lavavajillas alcanzan de esta manera más eficazmente a los cubiertos.
- En los cestos para cubiertos, coloque los cuchillos con las hojas hacia abajo, separados del resto de la cubertería y de la vajilla, para evitar cualquier roce. El resto de la cubertería debe colocarse con los mangos hacia abajo, de manera arbitraria y en posición vertical para que el chorro de agua alcance de manera óptima toda la superficie.



Colección Florencia MONIX

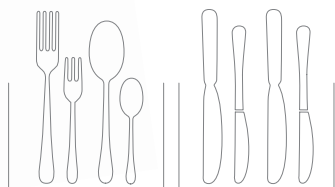


Fig. 2

- Al final del ciclo de lavado, abra ligeramente la puerta para permitir la salida de los vapores de lavado, saque los cubiertos y seque aquellos que aún estén húmedos. Fig. 3

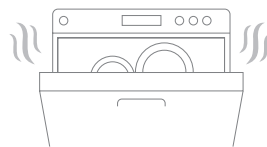


Fig. 3

- Tras haber limpiado los cubiertos, sáquelos inmediatamente del lavavajillas y seque aquellos que aún estén húmedos.

- Utilice detergentes cuyos componentes estén declarados en el embalaje.
- Use el detergente y el abrillantador en las cantidades indicadas en el recipiente.
- No deje nunca sal gorda sobre el fondo del lavavajillas.
- No lave el interior del lavavajillas con lejía.
- Limpie frecuentemente el filtro del lavavajillas.

Lavado industrial

- En la fase de potabilización del agua, habitualmente se añade como desinfectante el bióxido de cloro (ClO₂).
- Este compuesto tiene gran eficacia como desinfectante, cinco veces superior a la lejía normal, pero tiene contraindicaciones durante su utilización a temperaturas superiores a los 60°C, como se adquiere en el ciclo de los lavaplatos industriales.
- Este fenómeno puede ser evidente ya desde el primer lavado en el lavaplatos, apareciendo signos de corrosión

en los cuchillos, pequeños puntos de óxido, destinados a aumentar.



Colección Etna BRA

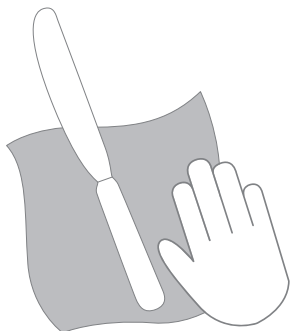


Fig. 4

- Para minimizar el problema es necesario limitar el periodo de contacto de los cuchillos con la temperatura del vapor superior a los 40°C.

- Por consiguiente, una vez finalizado el lavado, es necesario extraer los cuchillos del lavaplatos y secarlos inmediatamente con un paño suave, aunque las piezas aparentemente parezcan secas. Fig. 4
- Para la utilización profesional en hoteles, restaurantes, comedores, bares, etc. se aconseja la instalación, antes de la entrada de agua en el lavado (lavaplatos industriales, túneles de lavado, etc.), de un aparato y sus pertinentes filtros que reduzca sensiblemente la cantidad de cloro activo presente en el agua.

Consejos para evitar fenómenos de corrosión

- Lave los cuchillos inmediatamente después del uso.
- También es recomendable lavar los cuchillos por separado y evitar los golpes entre piezas.
- Utilice detergentes neutros o ligeramente alcalinos.
- Evite frotar los cuchillos con productos abrasivos, sobre todo si contienen cloro o con estropajos metálicos o sintéticos.



Colección Napoli BRA

- Para el lavado, no utilice hipocloritos (lejía) ni detergentes que contengan cloro o cloruros libres.
- Seque inmediatamente después del lavado con paños suaves y absorbentes.
- El secado en lavavajillas no es, habitualmente, suficiente para evitar riesgos de corrosión; por lo tanto, es necesario efectuar un esmerado secado a mano inmediatamente después del ciclo de lavado.
- En presencia de manchas persistentes, utilice productos específicos, no abrasivos, para la limpieza del acero inoxidable. O utilice vinagre o zumo de limón, teniendo la precaución de volver a lavar las piezas con detergente, para después aclarar y secar muy bien.
- Las manchas originadas por el contenido de cloro en el agua se pueden eliminar con Limpiametales.



Colección Capri MONIX

- Para conservar el brillo de la cubertería, es conveniente limpiarla, una vez al mes, con un paño humedecido en alcohol. Fig. 5



Fig. 5

Las precauciones indicadas son indispensables para evitar daños irreparables a sus cubiertos.

CUCHILLOS

Los cuchillos son unos de los utensilios que más se usan en la cocinas, principalmente para cortar, pelar y deshuesar. Un buen cocinero o cocinera debe de tener la variedad de cuchillos que necesite para sus preparaciones (jamonero, de chef, de pan, de queso, mondador, de verduras, fileteador, etc.), ya que no es recomendable usar un mismo cuchillo para todo.

Como todo utensilio de cocina, su durabilidad dependerá, no sólo de su calidad sino también de su cuidado y mantenimiento.

Nuestros cuchillos de cocina están fabricados en acero inoxidable especial alemán de la máxima calidad, con molibdeno y vanadio, lo que les confiere una óptima dureza y elasticidad, ideal para ofrecer un corte óptimo.

Esta guía le dará unas recomendaciones que pueden ayudarle a sacar el mejor partido a sus cuchillos, así como le aclararán dudas que pueda tener para mantenerlo en óptimas condiciones.

Cuchillos Efficient BRA



Superficie de corte

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

dañar el filo de corte. Tampoco es aconsejable el bambú, que es un material demasiado duro y contiene silicatos, un elemento que hace que los cuchillos se desafilen.

Limpieza

- Para un cuidado óptimo, evite el contacto prolongado con restos de alimentos y 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. No utilice sustancias ácidas que puedan provocar oxidaciones. Fig. 6
- Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos, así como con limpiadores metálicos o sintéticos. Fig. 6
- No deje los cuchillos sumergidos de forma prolongada en

agua, sobre todo si se trata de aguas duras o salinas.

- Mantenga siempre el filo a una distancia segura de su mano.
- Para prolongar la vida del producto, no es recomendable su limpieza en el lavavajillas. Así también evitará que el filo de los cuchillos dañe las superficies de plástico del lavavajillas.

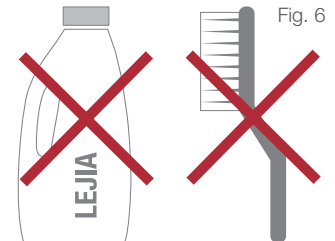


Fig. 6

Almacenamiento

- 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 deben estar siempre visibles, no tapados. El almacenamiento correcto también ayuda a prevenir lesiones.



Organizador de cuchillos Efficient BRA

Recomendaciones

- Utilice siempre el cuchillo apropiado para cada el corte.
- Deje el cuchillo que utilice siempre visible. No lo cubra con trapos o papel de cocina. No lo deje sumergido en agua jabonosa.
- Si un cuchillo se cae, nunca intente agarrarlo.
- Mantenga 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 cuchillo afilado

ayudará a que cumpla adecuadamente su función y alargará la vida de su producto.

Lo más aconsejable es el uso periódico de chairas o aceros para el afilado de sus cuchillos:

- Protéjase las manos.
- Coloque 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.



Tabla de cortar con afilador Efficient BRA

- Afile el otro lado de la hoja repitiendo los mismos lados del movimiento, esta vez por el otro lado de la chaira.
- Lo ideal es alternar las pasadas del filo por la chaira, para conseguir una perfecta simetría por un lado sin cargar el otro.

Cuidados especiales de las hojas

- Hasta el mejor acero inoxidable puede acabar por mancharse. Si llegaran a aparecer manchas de oxidación, éstas pueden quitarse fácilmente con un limpiador de metales. También puede emplear un algodón impregnado de una gota de aceite y frotar suavemente.
- 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.



www.braisogona.com

www.cocinaconbra.com



www.monix.es

www.quemenoxquemonix.com

Ref. A900123



8 411796 115878