

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

Para mantener un cuchillo en su estado óptimo es necesario cuidarlo al máximo siguiendo unos sencillos consejos de mantenimiento para que, con el paso de los años, nuestro cuchillo siga estando como nuevo

- ❑ Lave los cuchillos inmediatamente después de su uso. Evite el contacto prolongado con restos de alimentos.
- ❑ Emplée un detergente neutro o poco alcalino.
- ❑ No use lejía, sosa o detergentes que contengan cloro o cloruros libres pues corroen el acero o comen el brillo original.
- ❑ Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos así como limpiadores metálicos o sintéticos.
- ❑ En el lavavajillas coloque los cuchillos con las hojas hacia abajo, en cestos separados del resto de la vajilla y la cubertería, así evitará cualquier roce.
- ❑ No deje los cuchillos sumergidos de forma prolongada en agua, sobre todo si se trata de aguas duras o salinas que afectan al metal.
- ❑ Seque inmediatamente los cubiertos con paños suaves y absorbentes. El secado del lavavajillas, normalmente no es suficiente para evitar la corrosión. Termine de secar las piezas después del ciclo de secado con un paño.
- ❑ Procure no dejar mucho tiempo la cubertería en el interior del lavaplatos.