

Diseñados por el experto en cuchillería Ken Onion

Juego de cuchillos de 5 piezas

Este juego de 5 piezas está hecho de acero inoxidable moldeado de primera calidad. El mango ergonómico y las hojas equilibradas hacen que cortar, picar y cortar en cubos sea más cómodo, seguro y antideslizante.

❶ Hoja de acero inoxidable alemán forjado premium, combina resistencia con equilibrio.

❷ La espiga (canto superior de la hoja) es curva a fin de mejorar el equilibrio total.

❸ Ergonómico mango antideslizante.



Cuchillo de chef

Cuchillo santoku

Cuchillo para rebanar

Cuchillo para deshuesar

Cuchillo para pelar

SKU 102709

A

El juego de 5 piezas incluye lo siguiente:

Cuchillo de Chef



Con una hoja de 9 pulgadas: La hoja ancha y afilada puede cortar carne, rebanar hierbas, frutas, verduras y hacer un excelente trabajo picando nueces. Asimismo, la hoja curva hace estas tareas rápidas y fáciles.

Cuchillo Santoku



Con una hoja de 7 pulgadas con borde ahuecado (Granton): Santoku significa “tres virtudes” porque el cuchillo realiza tres acciones: rebanar, trocear y picar.

Realiza muchas de las funciones de un cuchillo de chef también, pero los hoyos o huecos en el lado de la hoja—llamados alvéolos—hacen que los alimentos que estás cortando (como papas, carnes o pescado) se desprendan más fácilmente de la hoja.

Y a diferencia del cuchillo de chef, una de las características distintivas de un santoku es su punta volteada hacia abajo llamada “pie de oveja”.

Cuchillo para Rebanar



Con una hoja de 8 pulgadas: Tiene una punta redondeada y orillas de sierra, lo que permite cortar alimentos más blandos como panes o tomates, sin aplastarlos.

**El juego de 5 piezas
incluye lo siguiente:**

Cuchillo para deshuesar



Con una hoja de 5 pulgadas: Ideal para deshuesar carnes, recortar grasa, cortar fruta o cuando estás haciendo tareas pequeñas y delicadas en una tabla de picar.

Cuchillo para pelar



Con una hoja de 4 pulgadas: extremadamente versátiles para tareas pequeñas como quitarles el rabito a las fresas, seccionar una naranja o un limón, pelar otras frutas y verduras, desvenar un camarón, quitarle las semillas a un jalapeño y cortar hierbas finamente para decorar salsas y ensaladas.

Bandeja de almacenamiento



Con 15 ½ pulgadas Largo x 7 ½ pulgadas Ancho x 3 pulgadas alto, puedes almacenar tus cuchillos en tu cocina.

AVISOS



No usar los cuchillos como destapadores (para quitar tapas de frascos o botellas). No uses los cuchillos para cortar alimentos congelados o huesos. No uses los cuchillos para cortar sobre superficies duras como cristal, metal, granito, baldosas o plástico duro. No pongas los cuchillos en contacto directo con fuego. Mantener fuera del alcance de los niños.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué es importante afilar los cuchillos?

Por tres razones:

Seguridad. Hacer fuerza para hacer un corte con un cuchillo desafilado es la forma más fácil de lastimarte. Mantener los cuchillos afilados apropiadamente y en buen estado realmente ayuda a prevenir accidentes.

Eficaz acción cortante. Obtendrás cortes más limpios y precisos con un cuchillo afilado y en buen estado que con uno desafilado.

Comodidad. Hacer mucha fuerza durante un período prolongado puede causarte malestar en la mano. Si mantienes los cuchillos afilados será más fácil realizar cortes, por lo que gastarás menos fuerza y tiempo en cada uso.

¿Con qué frecuencia debo afilar los cuchillos?

Para obtener el máximo rendimiento, debes afilar los cuchillos antes de cada uso. El Rebanador deberá afilarse con mucha menos frecuencia, pero debe hacerlo un profesional. Como mínimo, afila los cuchillos una vez por mes o cuando pierdan el filo.

¿Cómo debo lavar mi Juego de Cuchillería iCook™? ¿Es apto para lavavajillas?

NO se pueden lavar los Cuchillos iCook™ en el lavaplatos. Se utiliza un tipo especial de acero inoxidable a fin de crear y mantener el filo del cuchillo. Este acero es muy diferente del acero inoxidable usado para fabricar los utensilios de cocina iCook™.

El acero inoxidable utilizado para fabricar utensilios de cocina es sumamente resistente a la corrosión. El acero inoxidable utilizado para fabricar cuchillos es menos resistente a la corrosión para que se oxide si no se cuida apropiadamente. Si remojas los cuchillos o los lavas en el lavavajillas, puedes provocar que la humedad quede atrapada debajo del compuesto del mango, lo que da como resultado el desarrollo de óxido y corrosión.

Recomendamos lavar los cuchillos en una solución de Líquido para Lavavajillas Dish Drops™ de Amway Home™ y vinagre antes de usarlos por primera vez para eliminar cualquier resto de aceite o cera de las hojas. Lavar a mano cuidadosamente inmediatamente después de cada uso. Secar los cuchillos completamente.

Los cuchillos se pueden secar al aire o con una toalla. No almacenar si todavía están húmedos, ya que se podría formar óxido. No dejar residuos de alimentos en las hojas durante períodos prolongados.