

Cuchillos

AHORRE
86€

“de chef”

Un buen cuchillo cocinero o “de chef” es imprescindible en la cocina. Nuestra Compra Maestra solo cuesta 13 euros.

11 CUCHILLOS GRANDES

Son modelos grandes, con una hoja de unos 20 cm de largo y más de 4 cm de ancho. De los que cortan mucho, con la hoja de acero, acero de Damasco (el Kai Shun) o cerámica.

AFILADO INICIAL Y REAFILADO

Analizamos el afilado inicial de los cuchillos y su desgaste durante su vida útil, primero recién comprados y luego una vez reafilados. Las pruebas, realizadas de forma automática y controladas por ordenador, consisten en realizar ciclos de cortes en un paquete de cartulinas sintéticas y medir la profundidad de los cortes.



EQUILIBRIO EN EL PESO

El centro de gravedad debe estar en el punto donde acaba el mango y empieza la hoja.

ISO 8442

Si en el cuchillo o en el envoltorio se indica que se ha fabricado según esta norma ISO, se presupone una buena calidad general.

HOJA FIRME

Hoja sin bordes ni rebabas, y que no sea endeble.

SECADO INMEDIATO

Para evitar la corrosión, seque siempre el cuchillo con un paño suave, incluso después del secado del lavavajillas.



S

Si a usted le gusta cocinar, seguro que aprecia tener un cuchillo grande y bien afilado con el que hacer cortes finos y precisos. Sin embargo, no es tan fácil acertar en la compra: a simple vista un cuchillo puede parecer óptimo pero a la hora de la verdad cortar lo mismo que un tarugo de madera. Para que no tenga que experimentar más por su cuenta y seguir desechando cuchillos que defraudan, nuestro análisis le será de gran ayuda. En el laboratorio realizamos las pruebas que nos van a indicar cómo son los cuchillos antes de estrenarlos, cómo de afilado es el corte inicial, cómo van a guan-



MANGO CÓMODO

Compruebe que el mango se adapta a su mano, que lo siente cómodo.

PESO A SU GUSTO

Hay a quien le gusta que el cuchillo sea pesado, mientras que otros lo prefieren ligero.

SEGURIDAD

Atención a la esquina, mejor que sea redondeada, que no pinche.



TABLAS DE PLÁSTICO

La higiene de las tablas de madera es difícil de mantener, por ello las recomendamos de plástico. Cuidado con las tablas de vidrio: pueden arruinar el filo de un cuchillo en tan solo dos cortes.

tando el paso del tiempo y el trabajo diario sobre la tabla de corte, cómo les afectan las temperaturas altas, los lavados en el lavaplatos y las caídas. No perdemos de vista la seguridad, para lo cual revisamos el diseño del mango y de la hoja, comprobamos si hay bordes o aristas cortantes. Además, un panel de usuarios nos da sus valoraciones sobre la facilidad de uso al cortar alimentos de diferentes consistencias: queso blando y duro, pescado crudo, carne cruda en trozos pequeños y en rodajas, sandía, zanahorias grandes, tomates maduros y cebolletas en trozos pequeños. Estos alimentos suponen un gran desafío para un cuchillo que quiera ganarse la confianza del cocinero.



La mitad de los cuchillos analizados cuestan más de 75 euros



LAVADO A MANO

Procure lavar el cuchillo nada más utilizarlo. Aunque algunos cuchillos indican que son "Dishwash" (permiten lavado en lavavajillas), el filo se puede dañar al chocar con otros cubiertos. Nunca lo meta en el lavaplatos si el mango es de madera.



EN ORDEN

Se debe cuidar que el cuchillo choque con el borde de otros cuchillos o materiales duros. Para proteger el cuchillo y evitar accidentes (cuando están muy afilados es fácil cortarse), lo mejor es guardarlo en una funda.

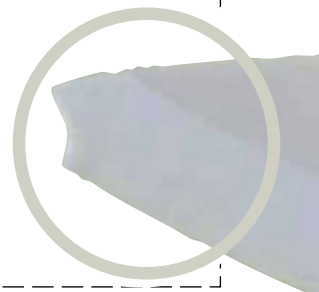
CERÁMICO

Muy duro pero frágil

El cuchillo cerámico es muy ligero, tiene un corte muy fino y está pensado para usar únicamente con productos blandos, como verduras y carnes sin hueso.



Se fabrica fundiendo partículas de óxido de circonio unidas entre sí mediante presión y temperatura. En comparación con el acero, la cerámica es un material mucho más duro, apenas se desgasta y permite un filo más cortante. Es una herramienta muy afilada, que hay que usar con mucha precaución. Sin embargo, la cerámica es frágil y se puede dañar, en especial el filo, si recibe golpes o caídas o no se utiliza con cuidado (no debe cortar huesos ni utilizarlo para hacer palanca o fuerza). Un filo dañado probablemente no pueda repararlo más que el fabricante.



CUCHILLOS COCINEROS		PRECIO	CARACTERÍSTICAS				RESULTADOS								CALIFICACIÓN GLOBAL	
			Peso (g)	Largo de la hoja (cm)	Cuchillo cerámico	Mango de material no plástico	Dureza de la hoja	Afilado inicial	Duración del afilado	Corrosión	Resistencia del mango y hoja	Caidas	Lavavajillas	Cortar alimentos		Manejo
★	TOJIRO JAPAN Western Knife cuchillo cocinero F-808	99,00	194	21,0			+	+	+	+	+	+	+	+	+	78
★	KYOCERA Cuchillo cerámico Chef FK-200WH-BK	99,00	109	20,0	✓		+	+	+	+	+	+	+	+	+	78
	ARCOS Riviera cuchillo cocinero (ref: 233600)	34,68	191	19,4			+	+	+	+	+	+	+	+	+	76
	KAI SHUN Classic DM-0706	188,00	211	20,6		✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	71
	GLOBAL Cuchillo cocinero G-2 (ref:892102)	75,90	171	19,9		✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	70
○	QUTTIN Professional cuchillo cocinero (ref: 15100)	13,00	145	19,4			+	+	+	+	+	+	+	+	+	68
	IKEA Slitbar cuchillo de chef	49,99	254	21,3		✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	67
	ZWILLING J.A. HENCKELS Cuchillo cebollero Pro 200 mm	95,00	235	19,3			+	+	+	+	+	+	+	+	+	63
	WMF Grand Class cuchillo cocinero	80,00	268	19,9			+	+	+	+	+	+	+	+	+	54
	JAMIE OLIVER Cooks Knife JB7300	36,68	256	18,7			+	+	+	+	+	+	+	+	+	49
	3 CLAVELES Cuchillo cocinero ceramic (ref: 00975)	33,89	143	20,3	✓	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	34

Cuchillos galardonados



78

TOJIRO JAPAN WESTERN KNIFE

Excelentes resultados en las pruebas de corte de alimentos. Se afila bien y no se corroe.

99 euros



78

KYOCERA

Este cuchillo cerámico tiene el mejor filo de todos los analizados. Cuidado con las caídas, se puede romper.

99 euros



68

QUTTIN PROFESSIONAL

Buena calidad a buen precio. En el lavaplatos el mango se decolora.

13 euros

CUADRO CÓMO SE USA

Precio orientativo en septiembre de 2014.

Mango El mango del cuchillo Global es inoxidable y los de Kai, Ikea y 3 Claveles son de madera. Los demás son de plástico.

Afilado inicial Calidad del corte al estrenar el cuchillo o recién afilado.

Duración del afilado Tiempo que dura el filo con el uso.

Caidas El mayor riesgo de un cuchillo es caerse y quebrarse la punta o el filo de la hoja.

Cortar alimentos Un panel de usuarios ha evaluado la facilidad para cortar diferentes alimentos.

Manejo Valoramos la ergonomía, limpieza, seguridad, etc.

★	Mejor del Análisis	+	Muy bueno
○	Compra Maestra	+	Bueno
€	Compra Ventajosa	□	Aceptable
		-	Malo
		⊖	Muy malo
		■	No comprar

El afilado marca la diferencia

En la tabla de resultados del análisis puede ver las características de cada uno de los once cuchillos analizados, dos de ellos cerámicos. Se observan grandes diferencias de calidad, por ejemplo en el afilado inicial, aunque el filo dura bastante en todos en general. Resulta curioso que los dos cuchillos de tipo cerámico que hemos analizado, uno presenta el mejor filo inicial (Kyocera) y otro el peor de todos (3 Claveles).

¿Cuánto está dispuesto a pagar?

¿Qué es para usted un cuchillo caro? ¿El que cueste por encima de los 30 o 50 euros? Pues aquí la mayoría supera con creces estos importes. ¡Los Mejores del Análisis cuestan ambos 99 euros! Sin embargo, la buena noticia es que por 13 euros podemos comprar un cuchillo cocinero de calidad más que aceptable: es el Quttin Professional.