



Cuidado del cuchillo

La mayoría de los cuchillos que ofrecemos en Galería del Cuchillo han sido cuidadosamente afilados a mano por sus creadores y están listos para ser utilizados y garantizados para su uso apropiado que es el de cortar carne y piel. Si piensa utilizar su cuchillo para trabajos y/o materiales muy duros, seleccione y adquiera Vd. el tipo apropiado de cuchillo. Nunca lance su cuchillo a menos que sepa lo que está haciendo, un solo lanzamiento mal ejecutado es el camino mas corto para dañar su cuchillo además de invalidar la garantía. Si quiere lanzar cuchillos, le sugerimos adquiera cuchillos de lanzar que están fabricados para este propósito específicamente.

La garantía de nuestros cuchillos será automáticamente invalidada también si utiliza su cuchillo como hacha, destornillador, abrelatas, palanca, escoplo, formón o para cortar huesos duros, puntillas o tornillos, así como para cortar cualquier otro material muy duro para lo que no fue diseñado. Asimismo la garantía será anulada si utiliza el lomo de la hoja como martillo.

No intente afilar el cuchillo con una pulidora o afiladora eléctrica, este procedimiento puede sobre-calentar la hoja, haciéndole perder el temple.

Para mantener su cuchillo en perfecto estado, es muy importante limpiarlo y secarlo cuidadosamente a mano cada vez que lo utilice. Las hojas de acero al carbono se mancharán cortando carne, esto es normal y está producido por los ácidos que contiene la carne. Estas manchas o decoloración no dañan la hoja y pueden quitarse con facilidad si lo desea utilizando una lija muy fina de pulir. No sumerja en agua su cuchillo hecho a mano junto con los otros cuchillos de mesa y nunca lo introduzca en el lavavajillas para limpiarlo. Si va a guardarlo por algún tiempo aplique una fina capa de aceite de camelias y manténgalo fuera de la funda. El cuero acumula humedad y esto combinado con el ácido tánico utilizado en el proceso de curtido, puede crear óxido y picaduras en el acero. Hasta las hojas de acero inoxidable pueden llegar a oxidarse si se mantienen mucho tiempo expuestas a los elementos.

Evite que el material del mango se caliente a más temperatura de la que pueda soportar su mano desnuda. Aplique aceite de tung en los mangos de madera y una cera de buena calidad a base de carnauba a los mangos de marfil, hueso o cuerno.



Afilado del cuchillo

Para afilar, yo recomiendo utilizar piedras de agua japonesas. La especial porosidad de estas piedras y el hecho de que se utilizan con agua, mantiene los poros abiertos y consecuentemente la capacidad abrasiva. Tres piedras con diferente grosor de grano nos servirán para todo tipo de afilados. Como la lija, las piedras van de grano muy grueso a muy fino. La primera piedra sería de grano grueso de 220, que utilizaremos en cuchillos grandes con hojas gruesas y filos romos, donde existe mucho acero que remover, por lo que esta piedra es perfecta para machetes, hachas pequeñas y medianas y para cuchillos de cocina tipo "cleaver" con los que se corta carne y hueso. No debemos utilizar esta piedra para afilar cuchillos únicos hechos a mano o de colección, cuchillos de hoja fina o de sushi o sashimi, sean estos de acero al carbono o acero damasco. La segunda piedra sería una cuyo grano esté entre 700 y 1.000, que son la ideales para todo tipo de cuchillos de cocina, jamoneros, de caza, de combate y tácticos. Los profesionales, cuando tienen un buen número de cuchillos que afilar, dan dos o tres pasadas sin apretar demasiado sobre una piedra de 220 y terminan el afilado con una de 700 o de 1.000, con las pasadas que requiera obtener el filo que se desea y borrar las marcas dejadas en el filo por lo piedra de 220.

Por último podemos también utilizar una piedra de 4.000, son caras y de alta calidad, las utilizan los profesionales para el afilado de los cuchillos que emplean en la preparación del sushi y o del sashimi. Por su grano tan fino, tienen también un efecto de pulido sobre el acero de la hoja. Según los profesionales, esto es muy deseable pues ayuda al deslizamiento de la materia que finamente cortada se adhiere a la hoja. Esta piedra también puede ser utilizada para borrar las posibles marcas de la piedra de 700 así como para afilar navajas de afeitado, bisturíes y navajas o cuchillos donde sea necesario y merezca la pena.



Antes de su utilización, estas piedras, deben ser sumergidas en agua unos quince minutos o hasta que dejen de producir pequeñas burbujas. Todas las piedras sufren un desgaste natural con el uso y la abrasión, la que más, la de grano 4.000, la que menos la de grano 220, quedando en un término medio de desgaste la de 700 a 1.000. Para que las piedras hagan bien su trabajo, es muy importante mantener las dos caras de la piedra perfectamente planas. Es por esto que debemos siempre afilar utilizando una sola cara, dejando la otra en estado nuevo y plano.



Con ello garantizamos un apoyo sobre la base también plano y solamente nos tendremos que preocupar por alisar una cara de la piedra, la de arriba, la que siempre vamos a utilizar para afilar. Existen varios métodos para aplanar las piedras pero el más práctico y rápido es frotando la superficie hasta que esté plana, con lija de un grano más grueso que el grano de la piedra. Si la piedra es de 220, utilizar lija 00. Si es de 700 a 1.000, utilizar lija de 200 y si es de 4.000 utilizar lija entre 400 y 600. Antes de lijar, hay que fijar la lija a una superficie plana para que el aplanado se produzca de forma uniforme. Enfatizo la importancia de afilar sobre superficies totalmente planas pues cualquier irregularidad se trasfiere al filo de la hoja que pretendemos afilar, impidiendo que obtengamos un filo igual a todo lo largo de la hoja. Es por ello que no debemos adquirir piedras que combinen dos tipos de grano, uno por cada cara. Lo ideal es utilizar un tipo de piedra para cada trabajo.

Para conservar los aceros libres de óxido en Japón desde hace siglos se utiliza una cera, que se mantiene líquida a temperatura ambiente y que ellos llaman Kurobara Oil, que es conocida en occidente como Aceite de Camelias. Este producto ya lo utilizaban los samuráis para mantener en buen estado los aceros forjados de sus katanas y hoy se utiliza especialmente para tratar los cuchillos de cocina o de caza, fabricados en aceros al carbono y/o aceros damasco.

