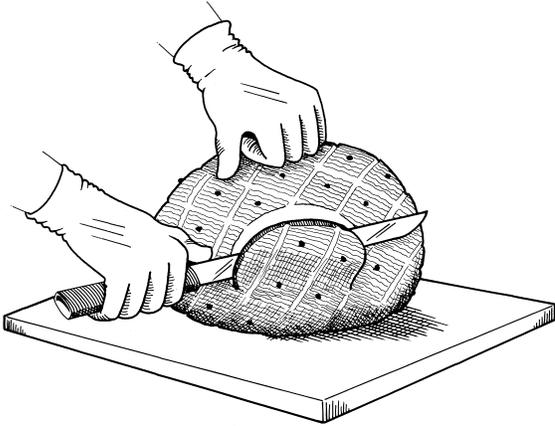


La seguridad y el manejo de cuchillos



El aseo

Lavando los cuchillos después de cada uso puede evitar la propagación de bacterias, mantener los cuchillos en buenas condiciones y evitar los accidentes que se ocasionan con los cuchillos sucios o resbalosos. Con o sin agua, limpie cuidadosamente los cuchillos inmediatamente después de cortar (especialmente si tienen mayonesa que es una sustancia muy corrosiva).

- ◆ Coloque la hoja del cuchillo sobre una superficie plana.
- ◆ Cuidadosamente limpie cada uno de los lados de la hoja del cuchillo con una toalla mojada.
- ◆ Limpie con la toalla por el lado no afilado de la hoja del cuchillo.
- ◆ Lave los cuchillos con jabón y agua caliente después de cortar carnes como pollo o pescado y al terminar de usarlos al final del día.
- ◆ Los cuchillos se deben lavar a mano y se deben dejar secar al aire.
- ◆ Para desinfectarlos, utilice una solución desinfectante.
- ◆ Evite dejar los cuchillos en agua jabonosa sin vigilarlos. Alguna persona podría cortarse con un cuchillo al meter la mano dentro del agua opaca.

Evite lavar los cuchillos en una lavadora automática por los siguientes motivos:

- ◆ Al dar vueltas en la máquina, un cuchillo podría dañar la superficie protectora de la máquina.
- ◆ Los cuchillos pueden herir a una persona que meta la mano en la máquina para alcanzar alguna cosa.

Los cuchillos son indispensables en la preparación de alimentos pero representan obvios riesgos. Es conveniente seguir las siguientes sugerencias para asegurar que los cuchillos sólo corten alimentos.

Para picar, tajar, rebanar o pelar:

- ◆ Proteja las puntas de sus dedos cuando sostenga lo que corte, curvándolos hacia la palma de su mano. De esta manera, son las coyunturas y no las puntas de los dedos las que quedan más próximas al cuchillo.
- ◆ Utilice guantes protectores contra cortadas, si es posible.
- ◆ Cuando taje o pele algo, incline la hoja del cuchillo hacia fuera de tal manera que no se corte a sí mismo en caso de que el cuchillo se resbale.
- ◆ Si se distrae o algo lo interrumpe cuando esté cortando con un cuchillo, deténgase y regrese a su tarea de cortar sólo cuando esté listo para enfocarse en lo que esté haciendo.

El afilado

Si un cuchillo necesita ser afilado, utilice una piedra de afilar o llévelo a un afilador profesional. Para volver a alinear el filo del cuchillo después del uso diario, utilice un afilador de acero.

- ◆ Sostenga la hoja del cuchillo formando un ángulo de 20 grados con el afilador.
- ◆ Deslice la hoja sobre el afilador repetidamente con movimientos suaves.
- ◆ Alterne los lados de la hoja del cuchillo.
- ◆ Deslícelo con suavidad, no haga mucha presión.

Es importante mantener los cuchillos afilados por los siguientes motivos:

- ◆ Cuando están afilados, se necesita menos presión para cortar.
- ◆ Los cuchillos romos se resbalan con mayor facilidad. Al cortar los alimentos una persona puede herirse.
- ◆ En caso de herirse, la cortada sería recta.

Para mantener afilados los cuchillos, evite cortar sobre estas superficies:

- ◆ porcelana
- ◆ vidrio
- ◆ metal

El almacenamiento

Los cuchillos se deben guardar de la siguiente manera:

- ◆ En un bloque de madera para cuchillos, en un imán para cuchillos montado sobre una pared, en un estante o en bandejas.
- ◆ Lejos de las llamas o del calor excesivo.
- ◆ En un sitio diferente a otros utensilios.

La seguridad al utilizar cuchillos:

- ✓ No use nunca un cuchillo en reemplazo de otra herramienta, como destornillador o abrebotellas.
- ✓ No raspe alimentos sobre una tabla de cortar con el borde afilado del cuchillo. Así se desafilan los cuchillos. Es mejor utilizar el borde sin filo.
- ✓ Cuando traslade un cuchillo de un lugar a otro, apúntelo hacia abajo.