

ALGUNOS CONSEJOS SOBRE LOS CUIDADOS A TENER CON LOS CUCHILLOS EN ACERO AL CARBONO

Después del uso, o almacenada durante un período largo, la hoja de acero al carbono debe ser limpia, seca y debe aplicarse en ella un lubricante de silicona, o mejor, un poco de vaselina, teniendo lo cuidado de no empapar la hoja. Lo ideal es, después de aplicar el lubricante, envolver el cuchillo en película de PVC (utilizado en la cocina).

Si el acabado de la hoja es químico (precloruro de hierro) se queda con una mayor resistencia a la oxidación. Puede seguir el consejo anterior, pero teniendo cuidado de aplicar sólo una capa delgada de aceite.

Examine regularmente la hoja y intente detectar si existen focos de óxido (áreas en rojo). En caso afirmativo, limpie inmediatamente la zona, con un producto adecuado antes que el foco se extienda.

El oscurecimiento o la oxidación de las hojas de acero es un proceso natural y difícilmente puede evitarse. Esta es también una protección contra el óxido. La oxidación con tonos de color gris azulado tiene características benignas, mientras que la oxidación maligna tiene tonos de color rojo o marrón.

Con los mangos también se debe tener cuidados especiales y darles mantenimiento, teniendo en cuenta el material de que están hechos. Y lo mismo con la funda.

Todas las fundas de cuero, suministradas con los cuchillos, se tratan (tanto externa como internamente), pero sin embargo hay que tener en cuenta lo siguiente:

Cuando no se utilizan, todos los cuchillos deben ser almacenados fuera de las fundas de cuero. La piel absorbe la humedad y se acelerará el proceso de oxidación de la hoja y se creará condiciones propicias a la corrosión. Por otra parte, el tratamiento químico de la piel en sí puede causar la oxidación prematura de la hoja.

Guarde su cuchillo en un ambiente con la menor humedad posible, con la temperatura estable y no demasiado alta.

Con estos cuidados cualquier hoja se puede mantener en buenas condiciones y libre de óxido.

Una hoja afilada es una hoja segura. Si el cuchillo está bien afilado se necesitará menos fuerza en la acción de corte y por lo tanto hay menos riesgo de tener un accidente.

P S – Cutelaria Artesanal

GARANTIA

La garantía es válida y de por vida para todos los cuchillos.

Si por algún motivo le sucede algo al cuchillo mientras se usa correctamente, será reparado o reemplazado sin cargo (sin embargo, se aplican los valores postales requeridos).

El propósito de lo cuchillo es única y exclusivamente ser un instrumento de corte, y nada más, si se usa incorrectamente / maltrata, pierde su garantía. Es decir, la garantía no cubre daños que puedan ser causados por el mal uso, abuso del cuchillo o problemas causados por su usuario.

Ejemplos de mal uso de un cuchillo son usarlo como un martillo, como un hacha, como un abridor de latas, como una palanca, como una herramienta para arrancar clavos, martillar la espalda o el mango, torcer la hoja lateralmente u otro uso / abuso que uso no normal como herramienta de corte.

Los materiales utilizados en la fabricación son de calidad, sin embargo, debe entenderse que nada dura para siempre. Los materiales especialmente naturales están sujetos a la acción natural del tiempo y pueden contraerse y expandirse, agrietarse, perder parte del acabado original o incluso cambiar el color y la textura, especialmente si no se cuidan adecuadamente.

Como regla general, estos cambios son solo estéticos y generalmente no afectan la calidad y el rendimiento de lo cuchillo.

Mis cuchillos hechos a mano te acompañarán durante muchos años, probablemente incluso unas pocas generaciones, pero su vida útil se extenderá cuanto más tiempo cuides el mantenimiento de los cuchillos.