



Shop name

Chaira de haute qualité de 30 cm

Codes produits :

Référence 2771

EAN13 : -

CUP : -



Shop name

Σ EUTRON

Cuchillería Profesional
Serie Inyección

Chaira de 30 cm de alta calidad

The image displays a collection of professional kitchen knives from the EUTRON 'Serie Inyección' line. A large cleaver with a black handle and a silver blade is prominently featured in the foreground. Behind it, several other knives are arranged vertically, each with its length labeled: 9 cm, 15 cm, 23 cm, 28 cm, and 23 cm. The background is a vibrant collage of fresh vegetables, including red bell peppers, green bell peppers, and red meat, suggesting the knives' use in professional food preparation.



Description du produit :

La chaira est un accessoire indispensable pour les couteaux dans une cuisine. La chaira contribue au processus d'affûtage des couteaux, car la **chaira affine le tranchant du couteau** après qu'il a été aiguisé.

La lame de la chaira est de forme circulaire avec des **stries longitudinales** sur toute sa surface. Il faut frotter toute la longueur du couteau sur la chaira chaque fois qu'il perd de son aiguisement.

Cette chaira doit être utilisée uniquement pour le **polissage du tranchant du couteau**, et non pour aiguiser le couteau. Pour l'aiguisage, il faut utiliser d'autres types de chairas, comme celles en pierre, ou d'autres outils spécialement conçus pour l'affûtage.

La **manipulation d'une chaira** doit toujours être effectuée par des personnes connaissant la technique. En résumé, pour utiliser la chaira, il faut placer le bord le plus proche de la lame du couteau contre la partie supérieure de la chaira avec un angle d'environ 20 degrés. Ensuite, effectuer un mouvement de haut en bas du couteau et en diagonale, tandis que la chaira reste statique. Cela doit être fait d'un côté puis de l'autre. Répéter le processus entre cinq et dix fois.

La chaira, étant en acier de haute qualité et de dureté, ne nécessite pas d'entretien particulier pour éviter qu'elle ne s'abîme ou ne s'oxyde.

Longueur de la lame de la chaira : 30 cm.

caractéristiques du produit :

Accessoires: Cuchillos

Description brève du produit :

Chaira avec manche en POM pour le polissage du tranchant du couteau

Galerie de produits :



Shop name