

Cuchillo Santoku Alveolado Hoja de 18 cm



Fotos del producto:



Descripción del Producto:

El cuchillo Santoku es originariamente usado en la cocina japonesa. Su función vendría a ser equivalente al clásico cuchillo cocinero de la cocina española, es decir, un cuchillo muy versátil que poder usar en general para todo.

Entre sus características están, a diferencia del cuchillo cocinero o de cocina occidental, que posee una **hoja fina de 18 cm de longitud, una base plana, y punta redondeada**, frente a la punta terminada en punta que suele tener el cuchillo cocinero. En occidente se suele trabajar con una versión adaptada del cuchillo Santoku tradicional japonés. El cuchillo Santoku original es generalmente más ligero, delgado y corto que los tradicionales cuchillos de cocina occidentales aunque mantiene la característica de los cuchillos occidentales de disponer de doble bisel (muchos cuchillos japoneses tienen un solo bisel).

La otra gran característica del cuchillo Santoku es su **hoja alveolada**. Los alveolos sirven para crear una burbuja de aire entre la hoja y el alimento cortado, ayudando a que el **alimento cortado no quede adherido a la hoja** y se pueda separar con facilidad. Un cuchillo alveolado o

con alveolos es adecuado para cortar tartas, cortar quesos, lonchas de jamón, lonchas de salmón o lonchas de otros embutidos cortadas muy finas.

En general, fuera de la cocina japonesa y para un día a día en la cocina tradicional, el cuchillo Santoku se puede emplear para **cortar carnes, pescados, verduras... en especial cuando se busca un corte muy fino o cortar en tacos**. No se recomienda su uso para cortar piezas de carne que contengan hueso.

La palabara Santoku significa "tres virtudes" o "tres cosas buenas". Se le da este nombre porque el cuchillo Santoku es multiusos y **cumple tres utilidades: cortar, picar y rebanar o lonchear**.

Cuchillo de hoja enteriza en **acero forjado (Molibdeno-Vanadio)** con **mago (POM)** en color negro apto para lavaplatos.

Hoja revenida y devastada para mayor durabilidad de corte y mejor equilibrio y compensación entre la hoja y el mango. Hoja de un largo de 18 cm (180 mm).

Cuchillo ligero y robusto gracias a su unión en una sola pieza entre la hoja y el mango.

Breve descripción del producto:

Cuchillo de cocina Santoku forjado con alveolos para un corte fino o en tacos

Código del Producto:

Referencia: 2756

Características:

Accesorios: Cuchillería