

## Chaira de alta calidad de 30 cm



Fotos del producto:



### Descripción del Producto:

La chaira es un complemento indispensable para los cuchillos en una cocina. La chaira contribuye en el proceso de afilado de los cuchillos, pues la **chaira asienta el filo del cuchillo** después de que este haya sido afilado.

La hoja de la chaira es de forma circular con **estrías longitudinales** por toda su superficie. Por la chaira se debe frotar todo el largo del cuchillo cada vez que este pierda agudeza en su corte.

Este chaira se debe usar únicamente para el **asentado del filo del cuchillo**, no para afilar el cuchillo. Para el afila se han de usar otro tipo de chairas, como son las de piedra, u otros utensilios pensados especialmente para el afilado.

El **manejo de una chaira** debe realizarse siempre por personas conocedoras de la técnica. A modo de resumen podemos decir que para usar la chaira debe colocar el borde más cercano de la hoja del cuchillo contra la parte superior de la chaira con un ángulo del borde de unos 20

grados. Luego, realizar un movimiento de arriba a abajo del cuchillo y en diagonal, mientras que la chaira se mantiene estática. Esto se debe hacer por un lado y por el otro. Repetir el proceso entre cinco y diez veces..

La chaira, al ser de un acero de alta calidad y dureza, no requiere de un mantenimiento especial para evitar que se estropee u oxide.

Largo de la hoja de la chaira: 30 cm.

**Breve descripción del producto:**

Chaira con mango POM para el asentado del filo del cuchillo

**Código del Producto:**

Referencia: 2771

**Características:**

Accesorios: Cuchillería