Fecha: Primavera 2007
Información: PR-Office
Teléfono: ++41 (0)41 81 81 211

La nueva serie Swiss Classic de Victorinox

La solución más completa para la cocina moderna

Hechos al cien por cien Made in Switzerland y fabricados enteramente en Ibach-Schwyz. Son elegantes, de fácil manejo e impresionan por su excelente relación calidad-precio. Se trata de Swiss Classic, la nueva serie de cuchillos de cocina de Victorinox.

La experiencia de muchos años ha sido incorporada al diseño de los nuevos cuchillos.
Los mangos son ergonómicos, de fácil manejo y de equilibrio óptimo. Especialmente durante el uso con comidas aceitosas y grasientas, resaltan las ventajas del plástico antideslizante.
Además, estos cuchillos son de fácil cuidado y pueden ser lavados en el lavavajillas.

Pero no sólo son bellos, sino también están adaptados a los más diferentes usos en la cocina. La buena capacidad de corte, de la que se encarga Victorinox, está garantizada en todos los cuchillos, ya que para ello las hojas se afilan dos veces y los filos se controlan con láser.

Dado que un solo cuchillo nunca puede satisfacer plenamente todas las exigencias, para cada uso se ha creado el modelo indicado. Para limpiar y cortar verduras pequeñas, el fabricante de cuchillos del Swiss Knife Valley recomienda los de hoja corta y rígida. Si se desea cortar pan, tomates o un trozo de carne bien asada, el utensilio ideal es un cuchillo con filo ondulado. Para trinchar fácilmente, los profesionales de la cocina emplean cuchillos de hoja lisa, y un cuchillo de cocinero de gran tamaño no sólo puede usarse para cortar, sino que también permite picar perfectamente hierbas y cebollas. Los cuchillos de cocina y cuchillos Santoku forman parte de los utensilios de cocina para usos múltiples más prácticos e indispensables.

La nueva línea Classic está compuesta por:

Cuchillos para carne y cuchillos de mesa: Eexcelentes cuchillos de mesa para usos múltiples.
Cuchillos para vegetales: Prácticos cuchillos de pequeño tamaño para picar, pelar y decorar frutas y verduras.
Cuchillos para modelar: Prácticos cuchillos de pequeño tamaño para decorar frutas y verduras.
Cuchillos para tomates y salchichas: Excelentes cuchillos para usos múltiples.
Cuchillo de trinchar: Para un corte liso y prolijo. Sin que se desgarre la pieza de carne. Especialmente apto para asados y carnes.
Cuchillo Santoku: Un cuchillo perfectamente balanceado. El multitalento de la cocina.
Cuchillo para pan: El filo con ondas regulares permite cortar y partir fácilmente alimentos de corteza dura o piel firme. Por ejemplo: pan, tomates, corteza de tocino.
Cuchillo para filetear: La hoja flexible garantiza un fileteado muy fino de carnes y pescados. La hoja fina y muy elástica permite cortes totalmente exactos.

Si bien todos estos cuchillos pueden lavarse en el lavavajillas, por las siguientes razones no lo recomendamos:
En el lavavajillas, los cuchillos y los cubiertos se colocan en una cesta. Durante el lavado, se corre el riesgo de que las hojas de los cuchillos golpeen las unas contra las otras y se desafilen, lo que también puede ocurrir si las hojas afiladas cortan el revestimiento plástico del lavavajillas.

Si desea cuidar correctamente estos prácticos ayudantes de cocina, le recomendamos lavar los cuchillos directamente después del uso bajo un chorro de agua caliente, con un paño húmedo y poco detergente.

Al comprar cuchillos, busque el sello de calidad ovalado "VICTORINOX" con el emblema del águila y la montaña suiza.

Puede adquirirse en comercios especializados, grandes almacenes, etc.

Fabricante: Victorinox, CH-6438 Ibach-Schwyz.