



VICTORINOX

Consigli per la cura dei coltelli da tavola e da cucina Victorinox

Le indicazioni "inossidabile", "stainless" o "inox" sono veritiere solo in parte. Se oggetto di una pulizia inadeguata, la lama di un coltello può rovinarsi e arrugginire. Condizioni di umidità costante, un alto contenuto di sali nell'acqua o nell'aria e un elevato livello di acidi negli alimenti possono essere causa di corrosione.

Per preservare l'elegante estetica e la lunga durata dei pregiati coltelli da tavola e da cucina Victorinox, è importante adottare alcuni accorgimenti.

- Sciacquare i coltelli con acqua corrente immediatamente dopo l'uso. Il contatto prolungato tra la lama e resti di alimenti contenenti sali o acidi può provocare la formazione di macchie.
- Tutti i coltelli da cucina con manico in plastica possono essere lavati in lavastoviglie. Anche in questo caso, è consigliabile passare prima i coltelli sotto l'acqua corrente. Bisogna avere cura, inoltre, di aprire la lavastoviglie appena concluso il lavaggio, giacché il vapore bollente e l'acqua di condensa possono, a propria volta, essere all'origine di macchie sulla lama e di corrosione (di tipo interstiziale).
- Per prevenire l'apparizione di macchie, evitare l'impiego di detersivi per lavastoviglie troppo aggressivi o in quantità eccessive.



Consigli: Le macchie superficiali e le tracce di corrosione possono essere facilmente eliminate con un prodotto per la pulizia dei metalli.

Un foglio di alluminio appallottolato e posto nel cestello portaposate della lavastoviglie aiuta a impedire la formazione di ruggine sulla lama. Inoltre, collocare i coltelli in uno scomparto a se stante contribuisce a evitare l'insorgere di macchie e il danneggiamento del filo per contatto con le altre posate.

Importante: Attenzione alla durezza dell'acqua!

Il dosaggio ottimale del sale per lavastoviglie dipende dalla durezza dell'acqua. Un dosaggio sbagliato può influire sulla vita utile dell'elettrodomestico e delle stoviglie.

Superficie di taglio

Onde evitare che la lama perda il filo velocemente, non usare i coltelli su superfici troppo dure, come piani di lavoro in pietra naturale o artificiale. Prediligere, invece, taglieri di legno o plastica.



Riaffilatura

Quando una lama ha perso il filo, è possibile riaffilarla con l'ausilio di un acciaino o di un affilacoltelli. Molto adatto è, ad esempio, l'affilacoltelli Victorinox n. 7.8715.

Col passare degli anni, la lama si fa più sottile e il filo più spesso, la qual cosa rende la riaffilatura un'operazione complessa. È consigliabile, a questo punto, rivolgersi a un professionista.



Coltelli da cucina con manico in legno

Dopo l'uso, pulire la lama con acqua corrente e il manico con un panno umido. Evitare le temperature estreme, alti livelli di umidità e detergenti aggressivi.

Consiglio: Con il tempo, i manici in legno diventano ruvidi e opachi. Per impedire che vi si infiltri l'umidità, preservarne le naturali venature e ravvivarne il colore, li si può trattare occasionalmente con olio alimentare (di colza, per esempio). Particolarmente adeguati sono gli oli spremuti a freddo, poiché penetrano meglio nel legno e non ostruiscono i pori.

Attenzione: I coltelli con manico in legno **non** devono essere lavati in lavastoviglie. Il materiale si gonfia, si impoverisce e si logora.



Coltelli da cucina forgiati

Sebbene sia più indicata una pulizia a mano, i coltelli forgiati possono essere lavati in lavastoviglie. È importante, però, collocarli nel cestello portaposate in modo che durante il lavaggio non urtino altri oggetti metallici. Se non si presta la dovuta attenzione, alla lunga possono verificarsi cambiamenti nell'intensità del colore e formazioni di ruggine.

