

Recomendaciones en la manipulación de cuchillos

LOGO

Antes del uso:



- Asegurarse de que están afilados y que el mango se encuentra en buenas condiciones.
- Escoger el cuchillo adecuado para cada tipo de corte.
- Asegurarse de que se dispone de espacio suficiente para trabajar y que las mesas o tablas de trabajo están bien apoyadas.

Durante el uso:



- No usar con las manos mojadas.
- Realizar los cortes siempre en dirección contraria al cuerpo.
- Realizar las tareas de corte y troceado sobre la superficie de una tabla, nunca en la mano.
- Sujetar correctamente los cuchillos durante el corte, así como la pieza a cortar.
- Si se cae un cuchillo, no intentar cogerlo en el aire.
- No limpiar los cuchillos con el delantal u otra prenda. Limpiarlos manteniendo siempre el filo de corte girado hacia fuera de la mano que lo limpia.

Después del uso:



- No dejar los cuchillos debajo de trapos, papeles o en lugares donde puedan caerse.
- No dejar cuchillos sumergidos en lavaderos o recipientes, donde no se puedan ver.
- Guardar los cuchillos protegidos y colocarlos en lugares adecuados cuando no se utilicen.
- Trasladar los cuchillos con el borde mirando al suelo y pegados al cuerpo.

