En el 2018 aumenta las ventas de cuchillos profesionales según cuchillos-profesionales.com

La tradicional afición a la cocina se ha profesionalizado en los últimos años, registrándose un importante incremento en la demanda de cuchillos profesionales. Cuchillos-profesionales.com desvela las claves de este auge de la cuchillería profesional

No es extraño que en España, según cuchillos-profesionales.com, haya aumentado considerablemente la venta de cuchillos profesionales, y es que España es un país privilegiado por su cultura gastronómica, en el que la afición a la cocina ha experimentado un inesperado auge en los últimos tiempos.

La dieta mediterránea consigue adeptos allende su fronteras y quien descubre esta variada, antigua y saludable dieta nutricional no puede hacer otra cosa que elogiarla por sus incomparables propiedades.

La cocina ha sido siempre parte de la tradición del país, transmitida de generación en generación, como el arte de transformar materias primas (carnes, pescados, legumbres, hortalizas, etc.) en deliciosos platos, que además de nutrir, constituyen un auténtico placer para los sentidos. Esta tradición también es bien acogida como afición, entre aquellas personas que disfrutan del proceso de elaboración de las recetas, tanto antiguas como modernas; introduciendo a éstas su 'toque personal';.

Tanto es así que, desde hace décadas, la misma televisión ha reservado espacios relevantes para programas dedicados a la cocina, como el inolvidable programa 'Con las manos en la masa', presentado por la actriz Elena Santonja, que estuvo en antena desde 1984 hasta 1991 y por el que pasaron semanalmente personas de relevancia social como: Ana Belén, Víctor Manuel, Fernando Fernán Gómez, Joaquín Sabina, Sara Montiel, Amparo Rivelles, Alaska y muchos otros, para compartir un buen rato de cocina, preparando una receta.

La cocina ha seguido estando presente en la televisión hasta nuestros días. A 'Con las manos en la masa', le siguieron muchos otros programas de éxito, como el que le sucedió en la parrilla televisiva: 'el menú de cada día', de Karlos Arguiñano, al que se sumó años más tarde el programa de su hermana, emitido los sábados por la mañana: 'el sábado cocino yo'. A éstos, les siguieron muchos otros programas, hasta llegar a los grandes éxitos de audiencia como: 'Topchef' y 'Masterchef';.

Esta repercusión mediática de la cocina ha despertado el interés de millones de españoles por tan interesante disciplina, llevando nuevamente la afición de los fogones a los hogares: 'grandes y pequeños aspiran a emular a sus héroes de la televisión, que en este caso son chefs. La afición los lleva a desarrollar sus habilidades culinarias a extremos insospechados, siendo conscientes de la necesidad de contar con las mejores herramientas, como los cuchillos Arcos, cuchillería profesional

presente en un buen número de hogares españoles y restaurantes de renombre. Lo mismo sucede con los cuchillos Zwilling, los cuchillos 3 claveles, etc. se han hecho tremendamente populares por su demostrada calidad; según cuchillos-profesionales.com, expertos en cuchillería de alta cocina, con tienda física en La jonquera y más de 30 años de experiencia en el sector.

Más información y redes sociales: <https://www.instapaper.com/p/cuchillos>

Datos de contacto:

[cuchillos-profesionales.com](https://www.cuchillos-profesionales.com)

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [E-Commerce](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>