

Es momento de actualizar los cuchillos y la batería de cocina, según bateriacocina.com.es y topcuchillos.com.es

Después de largos meses de confinamiento cocinando en casa, posiblemente ha llegado la hora de cambiar los utensilios de cocina que se han deteriorado por el uso. Los juegos de ollas y los cuchillos son parte de los utensilios de cocina más comunes que con más frecuencia requieren de un reemplazo

Cuando sea tiempo de renovar, lo mejor es optar por las baterías de cocina de <https://www.bateriacocina.com.es/> y los cuchillos de www.topcuchillos.com.es; pues ambos poseen una comparativa ideal para adquirir los utensilios indicados para el hogar.

Pero, ¿Qué es una batería de cocina?

Básicamente, se refiere a todo el juego de utensilios para cocinar; suelen estar fabricados de metal y tienen diseños simples y comunes. Dentro del juego se incluyen ollas, sartenes, cazos, utensilios para servir la comida, entre otras piezas. Con el paso del tiempo han ido evolucionando, por lo que ahora es más simple encontrarlos con un look moderno que se ajusta a la decoración.

Cada juego contiene diferentes números de piezas, de modo que pueden adaptarse sin inconvenientes a cualquier hogar. Asimismo, los materiales de elaboración pueden variar, pero en casi todos los casos mantienen los diseños metálicos tradicionales.

¿Cómo elegir una buena batería de cocina?

Ahora bien, puede ser una elección compleja, mayormente si se buscan diseños únicos que vayan bien con el decorado de la cocina. Lo primero que debe considerarse es la cantidad de personas que suelen comer en el hogar; basándose en ello debe comprarse una batería de 4, 5 o 6 piezas.

Por otro lado, es preciso conocer las recetas que suelen prepararse para conocer las ollas, sartenes o cazos que se necesitarán. Evaluar que cada utensilio contenga tapas y que puedan llevarse al horno, también es necesario para evitar inconvenientes.

¿Los cuchillos perdieron su filo? ¡Es momento de cambiarlos!

Otro de los utensilios indispensables en la cocina y que cada cierto tiempo debe renovarse son los cuchillos; con el paso del tiempo, si no son de marca, comienzan a sufrir corrosión u oxidación. Del

mismo modo, la hoja puede desprenderse del mango o simplemente pierden totalmente su filo.

Ahora, para asegurarse de comprar los cuchillos indicados es preciso conocer para qué sirva cada uno, de esta manera puede buscarse el que se ajuste a las recetas diarias. En este sentido, los más comunes son:

Con cuchillas lisas

Son ideales tanto para alimentos duros como blandos, la cuchilla lisa asegura un corte limpio y firme. Son perfectos para el día a día gracias que podrían cortar carnes, verduras, frutas o cualquier otro alimento.

Cuchillos con hojas dentadas

Por lo general, son indicados para cortar pan o alimentos de costras duras. Sus hojas son perfectamente afiladas y dentadas, así consiguen penetrar con mayor facilidad en los alimentos para conseguir cortes limpios y libres de migajas.

Cuchillos de hojas acanaladas

Para los amantes de jamón estos cuchillos no pueden faltar en el hogar, son perfectamente diseñados para cortar lonchas muy finas de alimentos. Las ranuras de la hoja crean surcos de aire que evitan que las cosas queden pegadas a ella.

Datos de contacto:

Alvaro Lopez
629456410

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Entretenimiento](#) [Jardín/Terraza](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>