Los cuchillos jamoneros

16/11/2018



Una herramienta esencial e imprescindible para cualquier local dedicado a la hostelería es el **cuchillo jamonero**, manjar indispensable en toda mesa que lo aprecie como un plato único dentro de la restauración española.

Un **cuchillo jamonero** es una herramienta con un diseño especial, su hoja es mucho más alargada que el resto y un filo más avanzado, estrecho y flexible, debiendo de tener un excelente afilado para lograr un corte perfecto.

El agarre del mango es esencial en este tipo de herramientas, si se realiza un corte largo se tendrá que usar más fuerza para desplazar la hoja y el citado mango deberá de ser antideslizante para evitar posibles accidentes.

Para cortar toda la pieza de un jamón se necesitaran al menos tres cuchillos. El primero será de hoja ancha para limpiar el exterior, el jamonero para lonchear y finalmente una puntilla que nos servirá para marcar todas las partes pegadas al hueso. Es indispensable tener a mano una chaira que haga la función de poder asentar y mantener en las mejores condiciones los cuchillos que estamos utilizando.

Es muy importante limpiar el jamón en dirección contraria a nuestro cuerpo, nunca debemos de situarnos en un mismo plano el cuchillo y nuestros dedos, esta situación es un sinónimo de accidentes que en ocasiones son bastante graves.

Antes de comenzar a cortar un jamón debemos de asegurarnos de su estabilidad y de la seguridad del jamonero. Una mala colocación del jamonero o un jamón en iguales condiciones es un posible accidente que puede surgir en cualquier momento. Debemos siempre de mantenernos a una distancia prudencial del corte y nunca inclinarnos sobre el cuchillo, si usamos esa posición somos víctimasp ropiciatorias para sufrir algún accidente. No quiero que un **cuchillo jamonero** parezca un arma de destrucción masiva, pero es preferible prevenir cualquier accidente documentándose o preguntando a profesionales del sector antes de tener uno y tener que visitar una sala de urgencias, porque estas suelen tener muchas visitas relacionadas con este tipo de accidentes, especialmente en fechas navideñas.

Para los lectores menos versados en los cuchillos que ofrecen más garantías en el mercado, quiero detallarles los dos que suelo utilizar indistintamente y que me ofrecen las mejores garantías, siempre dentro de mi opinión personal.

3Claveles POM: Es un cuchillo de unos 29 cm. El material es de acero inoxidable, mango POM y su hoja alveolada permite sacar lonchas muy finas que logran una mayor degustación y siempre que se realice un corte, la loncha se queda adherida a la hoja.

Arcos Kyoto: Posee una hoja de 250 mm y su mango es de POM. Su hoja es de acero inoxidable forjado Nitrum.

Quiero aclarar que el tipo de cuchillo que se utilice depende siempre de cada uno y de la comodidad con la que nos encontremos con él, pero nunca debemos de olvidarnos de esos consejos básicos para lograr un buen corte, haciendo siempre caso a las indicaciones que se hacen para evitar accidentes.

PD.: Las siglas POM corresponden al compuesto Polioximetileno.