

Cómo utilizar los cuchillos



Una vez hayamos colocado el jamón en el Jamonero Vertical:

Con el **cuchillo n° 1**, limpiamos la parte del jamón por la que vamos a comenzar a cortar. Hay que tener en cuenta que toda la suciedad del jamón, tanto por la parte del tocino como la parte del hueso tienen un mal sabor y muy amargo, por lo tanto debemos limpiarla muy bien para que el cuchillo al cortar el

jamón no se impregne con esa suciedad, pues le daría muy mal gusto al jamón que vamos cortando.

Una vez limpia la parte que vamos a cortar, limpiamos el cuchillo sobre el mismo tocino y con este mismo comenzamos a cortar, ya que la parte primera del jamón es más dificultosa de cortar y con este cuchillo lo cortamos mejor. Lo iremos empleando siempre para limpiar el jamón y quitar el hueso cuando llegue su momento.

Con el **cuchillo n° 2**, el jamonero, que como se darán cuenta es más corto que los utilizados tradicionalmente. Se empleará solo y exclusivamente para cortar jamón.

Con el **cuchillo n° 3**, de sierra, lo emplearán para cortar la corteza del jamón que está muy dura y estropea todos los cuchillos que utilizamos para dicha tarea.

Y por último la **chaira**, que sirve para enderezar el filo del cuchillo que suele doblarse, aunque no se vea pero es así, se le dará chaira al cuchillo siempre que notemos que corta menos.

Y nada más. Si hacen las cosas como les aconsejo comerán jamón bien cortado y mantendrán los chuchillos en perfecto estado.

Que les aproveche.

Un saludo
Diego Muñoz