



El uso diario de tus cuchillos, así como el cuidado que les des y la calidad del acero son aspectos que determinan qué tan rápido perderá su filo. Algunos de los aspectos que pueden contribuir a que el proceso sea más rápido son:

- Ejercer mucha presión lateral sobre la hoja
- Cortar sobre superficies duras
- La corrosión de la hoja por el ácido de cítricos
- Someterlo a altas temperaturas

Si bien no podemos evitar que estos artefactos pierdan filo, sí podemos prevenir un accidente ocasionado por la falta de filo. Afilar un cuchillo o tijeras en casa de manera segura es algo de todos debemos saber cómo hacer porque nunca sabemos en qué momento pueda ser necesario. Existen varios trucos caseros con los que puedes darle vida a tus cuchillos sin arriesgar tu salud.

### AFILAR UN CUCHILLO CON PAPEL DE LIJA

Coloca el papel de lija sobre una superficie plana y pasa varias veces el filo del cuchillo sobre este. Otra forma es doblar el papel a la mitad, con la cara rugosa hacia dentro y realizar varios cortes. La diferencia es inmediata.

### AFILAR UN CUCHILLO CON OTRO CUCHILLO

Lo único que debes hacer es deslizar la hoja del cuchillo contra la hoja del otro cuchillo, repetir el proceso por ambas caras y listo.

### AFILAR UN CUCHILLO CON LOS PRODUCTOS CARBORUNDUM

Carborundum de Saint-Gobain cuenta **con varios productos de uso doméstico** y profesional para este propósito. Afilador de cuchillos, piedras de afilar Canoa y combinada.

Entra [aquí](#) para conocer más sobre los abrasivos y soluciones que Carborundum ofrece.