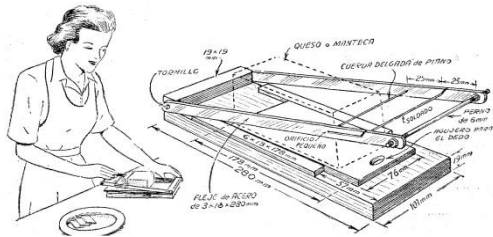


CORTADOR DE QUESO - Como hacer una CORTADORA DE QUESOS casera



Nada más engorroso que cortar el queso fresco o la manteca en rebanadas, pues uno y otra se pegan a la hoja del cuchillo. Con el sencillo dispositivo ilustrado no solamente se elimina este inconveniente sino que, como ventaja adicional, se consiguen tajadas de espesor uniforme. El cortador consiste en dos brazos metálicos pivoteados sobre el lado menor de una base de terciado; en los puntos indicados, los brazos se unen con pedazos de alambre para piano, o simplemente de alambre de



acero, los que cortarán la manteca o el queso cuando el conjunto sea empujado hacia abajo. El cortador se conserva tenso con un perno de 66 mm de puntas roscadas, que une los extremos libres de los brazos, como se ve en la figura.

