Abiti da lavoro, le linee guida per la scelta

linea-chef-giacche-giotto-0004-jpg-20f627b3

Ecco qualche accorgimento per scegliere in modo corretto gli abiti da lavoro degli chef.

Giacca: anche se le nuove mode privilegiano quelle colorate, quella bianca è indice di igiene per eccellenza, perché ogni piccola macchia appare in maniera evidente. Quanto al tessuto, il cotone permette una migliore traspirazione ed è più sicuro in quanto meno infiammabile. I tessuti sintetici o misti, però sono più facili da stirare.

Cappello: è un elemento essenziale, non solo per una questione estetica ma per ragioni di sicurezza alimentare. Che sia il tradizionale copricapo alto o una moderna bandana deve infatti contenere per intero la capigliatura, per evitare che i capelli finiscano nei piatti.

Grembiule: in genere lungo e ampio protegge lo chef dalla vita in giù, ricoprendo anche una buona parte di pantaloni. È consigliabile che sia di colore bianco.

Pantaloni:qui c'è più spazio perla fantasia dello chef, almeno quanto a colori, che sono generalmente scuri.

Calzature: banditi zoccoli e ballerine, in una cucina modello si dovrebbero indossare calzature antinfortunistiche, anche perché ne esistono ormai di comode e adatte ad essere calzate per tutta la giornata.

Il fascino della divisa