


















TIPO	DESCRIPCION	centímetros					
		25	20	15	10	5	0
Cucharilla	La cucharilla clásica forma parte de la mayoría de los cubiertos tradicionales. Se utiliza para una amplia variedad de artículos, desde café y té hasta postres, cereales y sopas. Es lo que la mayoría de la gente imagina cuando piensa en una cuchara.						
Cuchara para postres	Una cuchara de postre es similar en tamaño y forma a una cuchara de sopa (a menudo también más grande que una cucharadita). Tiene un cuenco ancho, profundo y de forma ovalada.						
Cucharada	Una cucharada se asemeja a una cucharadita tradicional en forma pero es mucho más grande. Las cucharas soperas se utilizan principalmente como utensilios para servir los tazones que se colocan en el centro de la mesa.						
Cuchara soperá	Una cuchara soperá tiene un recipiente ovalado más ancho y profundo que una cucharada, por lo que puede contener más líquido. Tiene una forma general similar.						
Cuchara pequeña	Una cuchara pequeña tiene una forma similar a una cucharadita estándar, pero generalmente tiene un mango más largo y un recipiente un poco más pequeño. Está diseñado para remover bebidas de café servidas en pequeñas cantidades, como espresso o capuchino.						
Cuchara de sopa	Una cuchara de caldo es otro tipo de cuchara de sopa. Las cucharas de caldo son generalmente más pequeñas que una cuchara de sopa normal y tienen un recipiente redondo.						
Cuchara de té helado / Cuchara de soda	Esta cuchara generalmente tiene un mango largo y delgado y un tazón pequeño de forma ovalada. Es excelente para revolver bebidas altas, batidos y refrescos de cerveza de raíz.						
Cuchara de pomelo / Cuchara de cítricos	Una cuchara para pomelo tiene un diseño similar a una cucharilla, pero presenta un recipiente alargado y un borde dentado rígido para separar fácilmente la fruta de la cáscara. Esta cuchara también se puede utilizar para otras frutas como naranjas y melones.						
Tenedor de cena	El tenedor de cena para todo uso es parte de casi todos los lugares tradicionales. Se suele utilizar para el plato principal. En muchos restaurantes informales o de servicio rápido, este puede ser el único tenedor que se usa. La mayoría de los tenedores tienen cuatro dientes, pero algunos solo tienen tres, según el patrón.						
Tenedor de ostras / Cóctel	Este tenedor pequeño es adecuado para pequeños aperitivos como cubos de queso, aceitunas y ostras.						
Tenedor de postre	Un tenedor de postre y un tenedor de ensalada a veces se usan indistintamente, aunque los verdaderos tenedores de postre son un poco más pequeños y delgados que los tenedores de ensalada. Se utiliza principalmente para comer postres como pasteles o tartas.						
Tenedor de ensalada	Un tenedor de ensalada es más pequeño que un tenedor de cena tradicional y se usa con mayor frecuencia para comer ensaladas o artículos más pequeños, como frutas en rodajas. También se puede usar como tenedor de postre, aunque un verdadero tenedor de postre es aún más pequeño y de construcción más delgada.						
Tenedor de cena europeo	Un tenedor de cena europeo es generalmente más grande y más pesado que un tenedor de cena tradicional. Por lo general, se usa en ocasiones formales y se puede encontrar en muchos restaurantes de alto nivel.						
Tenedor de caracol	Un tenedor para caracol tradicionalmente presenta dos dientes largos y puntiagudos y se usa para separar suavemente la carne del caparazón del caracol.						
Cuchillo de cena europeo	Un cuchillo de mesa europeo es casi un tercio más grande y más pesado que un cuchillo de mesa tradicional. Se usa con mayor frecuencia en ocasiones formales y se encuentra en muchos restaurantes de alto nivel.						
Cuchillo de cena	Un cuchillo de cena tradicionalmente tiene una punta redondeada y una hoja un poco más larga que el cuchillo de mantequilla. Se utiliza para cortar alimentos un poco más ásperos, como verduras y carnes blandas, y es uno de los cubiertos más comunes en la mesa.						
Cuchillo de mantequilla	Un cuchillo de mantequilla generalmente tiene un borde desafilado con una punta redondeada. Este diseño lo hace adecuado para untar mermelada o mantequilla en alimentos blandos como panecillos, muffins o tostadas.						
Esparcidor de mantequilla	Un esparcidor de mantequilla suele ser el cuchillo más pequeño en un juego de cubiertos y presenta una punta redondeada y una hoja plana. Se utiliza para untar mantequilla, mermelada y otros aderezos.	