

# Quel couteau pour quel usage ?



## *Couteau office*

Polyvalent et multifonction, c'est indispensable en cuisine. Lame semi-pointue, mince et fil lisse.

Couteau par excellence pour la préparation des légumes mais aussi dégraisser une viande, découper, émincer des échalottes ou fines herbes, tourner et éplucher les fruits et légumes.



## *Couteau à légumes*

Petit et maniable. Lame recourbée, pointe solide et fil lisse. Très pratique pour le travail des fruits et légumes : gratter, découper en morceaux mais aussi donner des formes décoratives



## *Couteau à tomates*

Facilite la découpe des tomates. Lame fine, dentellée, dédiée à trancher la peau et la chair. La pointe permet de prélever les tranches sans les abîmer.



## *Couteau à désosser*

Pour désosser et contourner les os des viandes et volailles. Manche équilibré, lame de taille moyenne, fine, flexible et convexe. Permet aussi d'ôter aisément la graisse et les tendons



## *Couteau à filet de sole*

Pour lever les filets de poisson avec précision. Lame flexible, longue et pointue. Il permet aussi de découper la viande en fines tranches.



## *Couteau à pain*

Comme son nom l'indique, il est dédié à la coupe du pain. Lame scie à denture qui permet de couper toutes les croutes, molles ou dures. Il peut aussi servir à la coupe d'un rôti croustillant.



## *Couteau tranchelard*

Il est voué à trancher les rôtis, viandes, jambons crus ou cuits. Manche et lame équilibrés qui permet de faire des tranches régulières.



## *Couteau de chef*

Le deuxième indispensable après l'office. Manche et lame équilibrés pour sectionner, émincer ou hâcher la viande, le poisson, les fruits et les légumes. C'est le couteau à tout faire.



## *Santoku*

À l'origine utilisé par les Chefs japonais, il est polyvalent. Manche ergonomique et lame alvéolée qui évite aux aliments d'adhérer à la lame. «Santoku» signifie «trois vertus» : trancher, émincer et ciseler.