

DÉCO

Cuisinez avec des couteaux de pro !

Les cuisiniers amateurs peuvent aujourd'hui s'offrir l'équipement des professionnels, à commencer par l'incontournable couteau, robuste, parfaitement tranchant et décoratif.

Un bon couteau est un indispensable du cuisinier passionné, permettant tous types de découpes et assurant la bonne préparation des plats. Lames fines et pointues pour éplucher, équeuter, lever les filets; lames larges pour trancher des pièces imposantes... À acquérir à l'unité ou en gammes de 4 à 16 pièces.

Entre tradition et innovation

Les grands noms de la coutellerie française ou japonaise sont le symbole d'une expertise et d'un savoir-faire ancestraux. Lion Sabatier, Deglon, Misono, Fissler, Pradel par Jean Dubost, Laguiole, entre autres, sont les références de la



Couteaux tout-inox Deglon



Les essences du monde, modèles acier et bois chez Pradel par Jean Dubost

haute cuisine. Ces marques proposent des modèles en acier ou inox, souvent équipés de manches en bois de différentes essences.

Les jeunes marques et maisons de coutellerie (comme Henri Mazelier, Cyril Lignac Edition, Mathon...) innovent, elles, avec des modèles uni-matériau d'une seule pièce, ultra-design.

Formes et matières: ergonomie et esthétique

Les lames en céramique blanche ou noire sont très à la

mode, gages d'une coupe nette, d'un produit léger et durable, avec un atout hygiène et anti-oxydation – idéal pour les fruits et légumes. Il existe aussi des lames en acier ou en inox, avec des manches de différentes formes et matières. La plupart sont désormais ergonomiques, donnant au couteau à la fois une prise en main idéale (manche antidérapant et technologie soft touch) et agréable même lors d'une utilisation longue, sans négliger leur atout déco !

Exposés dans la cuisine

Les sets de couteaux sont généralement vendus dans des blocs de présentation :



Couteau Perfection Fissler



Couteau Profession Fissler

des écrins qui permettent un rangement et une utilisation faciles, à portée de main. Leur allure, futuriste ou traditionnelle, va souvent de pair avec la matière qui les compose : bois, bambou, inox brossé, plastique coloré ou acrylique transparent.

De 20 à 200 euros le couteau voire plus, il en existe pour tous les goûts, usages et préférences! ●



Couteau Perfection Fissler