

LA REVUE DES COMPTOIRS
 DECEMBRE 2014 – JANVIER 2015

Utile & Beau

Spécial couteaux



Jean Dubost

Parmi les nouveautés du coutelier, une collection en céramique imprimée, carbone et damas (lame et manche) est proposée. Existe en trois formats : chef 21 €, multi-usage 15 € (photo ci-dessus) et office 9 €. www.jeandubost.com



Kai

Après la série dessinée avec le chef Cyril Lignac, le coutelier japonais Kai présente Shun Pro Sho, une collection de sept couteaux aux lames tranchantes, fabriquées avec l'acier spécial V-Gold-10. Le manche en Pakka noir est agréable en mains. À partir de 115 € le modèle hachoir. kai-europe.com



Forge de Laguiole

La célèbre coutellerie présente le Café Bras, un couteau dessiné par André Bras pour son frère Michel, à l'occasion de l'ouverture de son restaurant dans le musée Soulages de Rodez. Sous de faux airs de pinceaux de peinture, le couteau est doté d'un manche en fibre végétale, passant au lave-vaisselle. Disponible en coffret de quatre couteaux. PVC 282 € www.forge-de-laguiole.com/fr



Fissler

Pour découper, tailler, éplucher et hacher, Fissler a créé la ligne Bionic dont les couteaux ne nécessitent aucun aiguisage. En effet, plus on les utilise, plus ils coupent, et ce, grâce à une plaque de carbone placée sur l'un des côtés de la lame, provoquant une usure asymétrique et un autoaiguisage. www.fissler.fr

Le couteau chef de la gamme, d'une lame de 20 cm, a un manche antidérapant (390 €).



Opinel

Huit lames en acier inoxydable dotées d'un manche en hêtre du Jura, telle est la proposition d'Opinel avec sa nouvelle gamme Parallèle. À partir de 8 € le modèle office (et jusqu'à 29 € pour le couteau chef). www.opinel.com