

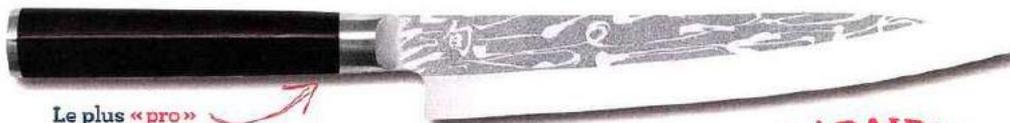
Le test

Le meilleur des



Avec sa lame large et rigide, le couteau de chef tranche, hache, émince... C'est un indispensable en cuisine mais comment le choisir? Réponse avec ces 10 modèles!

Par Safia Amor



Le plus «pro»

La lame en acier damassé haut de gamme est non seulement un bel objet mais aussi un vrai rascir! À réserver aux «pros» aux gestes sûrs, pas aux amateurs ni aux maladroits!

Le + La qualité de sa coupe est unique.
 Son prix: 175 € la lame de 21 cm, Yanagiba de la gamme Shun Pro Sho, Kai.

ABÉCÉDAIRE

LA SOIE: partie de la lame qui se prolonge dans le manche.
LE TRANCHANT: partie tranchante du couteau qui va de la pointe au talon.
LA MITRE: pièce épaisse en métal entre la lame et le manche. C'est elle qui donne de l'équilibre au couteau.



Le meilleur rapport qualité/prix

Avec une bonne prise en main, qui facilite la manipulation, ce couteau au joli manche en bois clair (du chêne véritable) possède un petit côté rustique sympathique.

Le + Il est particulièrement bien adapté aux petites mains.
 Son prix: 27 € la lame de 20 cm, Jean Dubost, Pradel.



Le plus épais et le plus lourd

Assez soigné en finition, ce gros couteau massif convient mieux aux chefs cuisiniers musclés!
 Le + Son poids (340 g) le rend très stable.
 Son prix: 100 € la lame de 20 cm, JA Henckels, Zwilling Pro Fricdur.



Le plus coloré

... Et l'un des plus légers (181 g)! Pour autant, il n'est pas très confortable au niveau de la prise en main. Une conséquence de son petit poids? Autre hic: le manche est un peu glissant.

Le + Sa jolie couleur qui met de la gaieté dans la cuisine.
 Son prix: 19,90 € la lame de 20 cm, Pure Komachi, Kai.



Le plus souple

Assez «cheap» en présentation (manche en plastique noir, poids un peu léger...), il n'en reste pas moins agréable en main. Sa lame bombée permet

d'émincer en faisant balancier.
 Le + Il passe au lave-vaisselle.
 Son prix: 14 € la lame de 20 cm, Granit, Albert de Thiers.

couteaux de chef



Le plus classique

On aime bien son petit look rétro – sans doute dû à son manche en bois précieux, du palissandre poli à la main! Quant à sa prise en main, le manche aurait supporté d'être un poil plus large.

Le + La surface lisse du manche, agréable au toucher.
Son prix: 43,90 € la lame de 19 cm, Rosewood Collection, Victorinox.



Le plus design

Une très jolie finition soignée avec son manche courbé en polymère noir. Un poids bien équilibré et une ergonomie agréable, si ce n'est sa taille un chouïa imposante.
Le + Il est garanti à vie.
Son prix: 48,50 € la lame de 20 cm, Edonist, Lion Sabatier.



Le plus maniable

Bien vu l'encoche qui permet de bloquer le doigt et de bien caler la main sur le manche! Il est très (trop) léger, 140 g à peine!
Le + Son prix light, un must pour les petites bourses.
Son prix: 13 € la lame de 20 cm, Red, Brabantia.

Notre COUP DE CŒUR

Une garde assez large et agréable, et une prise en main qui protège bien le doigt. Affûté à la main, le tranchant de sa lame en acier est parfait.
Le + L'encoche au bout du manche, qui assure un bon maintien.
Son prix: 85,90 € la lame de 20 cm, Grand Chef, Déglon.

Bien les entretenir

LE RANGEMENT Hormis les modèles munis d'un fourreau, les couteaux doivent être rangés de préférence sur un aimant mural ou un bloc en bois. Préférez un modèle muni de fentes horizontales.

LE NETTOYAGE À la main pour l'immense majorité des couteaux, et ceci pour empêcher la lame de cogner contre d'autres ustensiles. Puis séchez-la bien pour éviter la formation de rouille.

L'AIGUISAGE En principe, il faut affûter ses couteaux avant chaque utilisation pour que le fil (partie la plus fine du biseau) demeure en bon état.



Le plus équilibré

Le poids est OK. La taille de la lame et du manche aussi. De plus, il est facile à prendre en main et simple à manier, notamment grâce à son encoche qui protège l'index.

Le + L'étui de protection pratique. Une vraie sécurité!
Son prix: 20 € la lame de 20 cm, Functional Form, Fiskars.

L'utiliser au mieux

LA PARTIE CENTRALE (1) sert à couper toutes sortes d'aliments, mous ou durs. Sa lame convexe (inclinée) permet de hacher les poireaux, la coriandre...

AVEC L'AVANT DE LA LAME (2), on émince des petits légumes.

LE DOS DE LA LAME (3) est utile pour casser les petits os, ouvrir la carapace de crustacés...

GRÂCE À LA PARTIE ARRIÈRE DE LA LAME (4) on découpe les aliments qui offrent une grande résistance.

SA LARGE LAME (5) permet d'aplatir (l'ail, les filets...), de soulever et de manipuler les aliments à découper.

