

Guide d'achat

# De fines lames !

Avec un « vrai » bon couteau,  
tout est plus facile et rapide en cuisine !  
Nos conseils pour trancher entre  
tous les modèles.

## À chaque couteau, son usage

Sans compter les différences purement esthétiques et de matériau, il existe plus d'une dizaine de formats de couteaux permettant d'avoir toujours le modèle approprié à chaque tâche. À la maison, inutile d'acquiescer une panoplie complète, contentez-vous des basiques comme le couteau d'office à lame courte et pointue et celui dit de chef, à lame épaisse et longue, et selon vos habitudes, d'un ou deux modèles plus spécialisés.

## Ayez la lame à l'œil !

Ne lésinez pas sur la qualité de la lame :

- **En acier carbone**, elle est solide et coupante mais elle rouille au contact de l'eau et peut donner un léger goût de métal aux aliments. Attention : plus le couteau est bon marché, moins la lame contiendra de carbone et plus elle s'usera rapidement.
- **En acier inoxydable**, plus chère, elle ne rouille pas, résiste aux acides et conserve plus longtemps son tranchant.
- **En céramique**, à base d'oxyde de zirconium, bien acérée, elle ne nécessite pas d'affûtage mais son extrême dureté la rend cassante, si le couteau tombe sur un sol dur. Et pas question de s'en servir comme levier ou pour désosser !
- Autre gage de qualité, le **type d'assemblage lame-manche**. Le top en la matière, c'est la lame dite « pleine soie » qui donne un meilleur équilibre au couteau, car elle est forgée d'une seule pièce (la plupart sont simplement découpées dans une feuille d'acier), qui court sur toute la longueur du manche. Avec, bien sûr, un prix en conséquence !

## Prenez-en soin

Pour conserver longtemps vos couteaux en bon état, évitez-leur le lave-vaisselle. Même si ce type de nettoyage est préconisé par le fabricant, les produits détergents risquent d'abîmer le tranchant et de tacher la lame. Lavez-les tout simplement à l'eau savonneuse, et essuyez-les après chaque utilisation. Ne les laissez jamais tremper dans l'eau. Pensez à les affûter régulièrement avec un fusil ou une pierre à aiguiser. Enfin, préférez les planches en bois, en bambou ou en plastique. Les supports trop durs, verre, granit ou métal, risquent d'endommager la lame.





Notre sélection

### Pour tous les usages

Forgé d'une seule pièce, ce couteau à lame dentelée de 13 cm en acier trempé inoxydable, est doté d'un manche riveté en matériau synthétique.

« Couteau universel Twin Protection », Zwilling, 74,95 €.

**LE+** très maniable. Lame crantée traitée anti-taches permettant de découper toutes sortes d'aliments (y compris à peau dure et à chair tendre comme les tomates), garanti à vie.

**LE-** le prix.

### Pour tous les jours

Couteau d'office multi-usages pour couper, trancher et épucher, à lame lisse et pointue de 10 cm, en acier inoxydable traité thermiquement et manche riveté en bois de charme français verni de plusieurs couleurs.

« Office Color N° 112 », Opinel, 7 €.

**LE+** bonne dureté et bon tranchant de la lame, entretien facile.

**LE-** ne convient pas pour les grosses pièces.

### Pour les pros

Couteau de chef multi-usages à lame inox de 15 cm de longueur et manche en bakélite noir.

« Couteau de chef », Le Creuset, 89 €.

**LE+** la lame arrondie permet le balancement nécessaire pour hacher et couper en dés comme un pro, bonne prise en main du manche et robustesse.

**LE-** le prix.

### Un lot complet

Gamme de couteaux de forme traditionnelle avec lame en acier inoxydable « pleine soie » et manche en chêne certifié PEFC.

Pradel Jean Dubost « Gamme 1920 », Chef (lame de 20 cm) 24,90 €, Cuisine (17 cm) 12,50 € et Office (8 cm) 12,50 €.

**LE+** un équipement complet de qualité à prix serré.

**LE-** manches en bois, qui s'abîment à la longue avec l'eau.

### Pour fruits et légumes

Couteau à lame recourbée bec d'oiseau en acier inox de 10 cm de longueur et manche en ABS riveté.

« Office bec », Albert de Thiers, 3,50 €.

**LE+** maniable et pratique, sa courte lame est conçue pour peler ou gratter les fruits et légumes et les découper avec précision en morceaux, rondelles...

**LE-** usage limité.

### Pour un tranchant durable

Couteau d'office avec lame céramique de 7 cm, poile et anti-adhésive. Le manche en plastique moulé sur la lame, au toucher antiglisse, se décline en 4 couleurs au choix.

« Céramix », Lion Sabatier, 5,90 €.

**LE+** le tranchant d'un rasoir, nettoyage aisé, léger, bonne prise en main.

**LE-** fragilité de la lame, risque de casse en cas de choc.

### Le bon rangement

Il est déconseillé de laisser les couteaux en vrac dans un tiroir, non seulement pour éviter les coupures à vos doigts mais aussi pour limiter l'altération des lames. L'idéal ? Un bloc couteaux, à tenir hors de portée des enfants.

- 1. Pratique** En plastique et silicone de couleur, ce bloc permet de ranger jusqu'à 7 à 8 couteaux de différentes tailles (jusqu'à 20 cm) en les plantant n'importe où grâce à la multitude de très fines tiges en plastique insérées dans le corps du bloc. Pieds antidérapants, compatible lave-vaisselle. « Bistro », Bodum, 29,90 €.
- 2. Sécurité** Ce bloc prévu pour 6 couteaux dédié à chacun une fente reconnaissable par code couleur, et un système de verrouillage automatique. Seul un adulte peut débloquer les couteaux d'une simple pression. « LockBlock », Joseph Joseph, 79,99 € le bloc seul et 179,99 € avec 6 couteaux de fabrication japonaise.
- 3. Petit prix** Bloc universel en ABS rouge pour 5 couteaux (chef, pain, découpe, multi-usages, office), à lame en acier inoxydable et manche en ABS rouge. « Bloc ABS Rouge », Pradel Jean Dubost, 40 €.



PHOTOS: FODOLIA - IREX/SAE - J&S P&S / SUWY / CORNÉO - A TITRE ILLUSTRATIF ET SANS RESPONSABILITÉ DE CHANGEMENTS