

COUTELLERIE : QUELLE LAME POUR QUELLE UTILISATION ?

Indispensable en cuisine, le couteau se décline sous de multiples formes, épaisseurs et longueurs qui ne doivent rien au hasard ! Compte tenu de la diversité des aliments et des pratiques culinaires, le choix de la lame revêt une importance, tant en matière de confort d'utilisation que de précision, donc de performances. Petite revue de détail pour voir ou revoir les bases.

■ Par/by Sophie Komaroff



Avec sa nouvelle série Classic Colour, Wüsthof combine 5 couleurs originales (ici en coral peach) et huit types de lames. Chaque couteau, fabriqué à Solingen (Allemagne), fait l'objet de 55 étapes de production distinctes. De gauche à droite : tranchelard 14 cm ; couteau à pain à lame micro dentelée 23 cm, couteau à steak 12 cm, santoku à lame cannelée 17 cm ; trancheur 16 cm ; couteau d'office 9 cm ; couteau de chef 16 cm ; couteau de chef 20 cm. Prix public : de 79 € à 139 € pièce.

With its new Classic Colour series, Wüsthof combines 5 stylish colours (peach coral, here) with eight blade types. Each knife is made at Solingen (Germany) in a process that involves 55 distinct production stages. Left to right: serrated utility knife 14cm; micro-serrated bread knife 23cm; 12cm steak knife; 17cm santoku with hollow edge; 16cm paring knife; 9cm chef's knife; 16cm chef's knife; 20cm chef's knife. Price to the public: from €79 to €139 a piece.

Bloc aimanté en chêne avec six couteaux de cuisine Laguiole Gourmet en frêne thermo-traité, chez Laguiole en Aubrac : couteau d'office à lame 10 cm, 3 couteaux de cuisine aux lames de 15, 20 et 25 cm, un filet de sole à lame de 20 cm et un couteau à pain (lame : 25 cm). Chaque couteau arbore la célèbre abeille du laguiole sous la forme d'une petite médaille ainsi que la croix du berger dans le manche. Prix public : 785 €. Oak magnetised block with six Laguiole Gourmet kitchen knives made with thermo-treated ash from Laguiole en Aubrac: 10cm utility knife; 3 kitchen knives with blades measuring 15, 20 and 25cm; a sole knife with a 20cm blade; and a bread knife (25cm blade). Each knife features the celebrated laguiole bee in the form of a small medallion, as well as the shepherd's crook on the handle. Price to the public : €785.



LES COUTEAUX EUROPÉENS
(angle d'aiguisage compris entre 15° et 20°)

EUROPEAN KNIVES
(sharpening angle between 15° and 20°)

KNIVES: WHICH BLADE FOR WHICH USE?

Indispensable in every kitchen, the knife comes in many shapes, thicknesses and lengths – and there is nothing random about them! The sheer diversity of cooking practices and ingredients is such that the choice of knife type matters a great deal both in terms of user comfort and precision – and therefore of performance. We take a detailed look at the landscape, to view and review the basics.

NOGENT



100 ans de couteaux Français

Après le succès de son couteau d'office P'tit Tradi, Goyon Chazeau a développé une version grand modèle. Le Grand Tradi, un couteau polyvalent, arbore une lame de 13 cm



découpée pleine soie en acier professionnel Sandvik 14C28N chargé au carbone, pour une longueur totale de 23,8 cm. Manche en ébène avec aubier, olivier ou noyer vieilli, avec une excellente prise en main pour ceux qui cuisinent au quotidien. Prix public : 59,90 €.

• Le couteau d'office • The utility knife

Caractéristiques : le couteau d'office est incontestablement le plus répandu et le plus utilisé en cuisine ! Sa lame courte (entre 8 et 10 cm), lisse, pointue et rigide fait de lui l'allié idéal pour toutes les tâches quotidiennes qui requièrent de la maniabilité. Il se décline généralement avec un fil lisse, mais aussi avec une lame crantée.

Applications : très coupant, le couteau d'office et ses déclinaisons (stylet, bolette, serpette...) sert à ciseler, tailler (en dés, etc.), décorer, peler et équeuter les fruits et les légumes de petite taille, réaliser un tournage. Il peut également être utilisé pour désosser une aile de volaille.

Characteristics: the utility knife is without a doubt the most commonly seen knife in any kitchen, and is the most frequently used. It has a short blade (between 8 and 10cm) that is smooth, pointed and rigid, making it the perfect ally for all day-to-day tasks that require a degree of handling. Generally the blade is smooth, though you might also see a serrated edge too.

Applications: Very sharp, the utility knife and its variants (such as the stylet, mushroom, or pruning knife) is ideal for shaping and finely chopping food (dicing, for example) as well as decorating, peeling and hulling small vegetables and fruits or carving them – it can also be used to debone a poultry wing.

Couteaux d'office Etern de Lacor (lame en inox de haute qualité et manche ergonomique en polypropylène). Prix public : A partir de 9,80 € le set de 2 couteaux office. Etern utility knife from Lacor (high-quality stainless steel blade, polypropylene ergonomic handle). Price to the public: from €9.80 for the set of two utility knives.



Couteau d'office Sense Black Edition (manche réalisé à partir de déchets plastiques collectés et recyclés en France, lame lisse en acier inoxydable), Jean Dubost. Prix public : 10,50 €. Sense Black Edition utility knife (handle made from plastic waste collected and recycled in France, stainless steel smooth blade), Jean Dubost. Price to the public: €10.50.



Couteau d'office (12 cm) de la nouvelle série DarkNitro de Friedr. Dick (lame anthracite à la finition martelée, manche en chêne) : petit, flexible et tranchant, ce couteau convient pour l'épluchage, les petits travaux de coupe et la décoration. Utility knife (12cm) from the new DarkNitro series from Friedr. Dick

(anthracite blade with hammered finish, oak handle): small, flexible and good cut: this knife is ideal for peeling and for small cut and decoration uses.



100 ans

et pas une ride



• **Le couteau de chef**
• **The Chef's knife**

Caractéristiques : c'est l'autre incontournable de la cuisine européenne, doté d'une lame longue (16 à 30 cm), et comme celle du couteau d'office, rigide et pointue pour lui conférer de la stabilité. Son pendant japonais est le couteau santoku (*lire ci-après*). Son tranchant légèrement bombé qui s'amincit vers la pointe permet d'opérer un mouvement de balancier pour couper sans forcer. Pour cette raison, les poids de la lame et du manche doivent être équilibrés, pour une prise en main agréable : il s'agit même d'un critère de choix. « *Avec des lames plus larges et arrondies, ces couteaux permettent le fameux geste vif et rapide des professionnels, rappelle-t-on chez Laguiole en Aubrac. La taille de la lame est à sélectionner selon l'épaisseur du légume, de la viande ou encore du poisson à trancher.* »

Applications : c'est le couteau de choix pour la découpe et le tranchage des grosses pièces de viande. Il sert aussi à émincer les fruits et les légumes, réaliser une coupe en bâtonnets. Sa forme pointue permet de réaliser des coupes fines. Polyvalent et tranchant, il est aussi idéal pour le ciselage des herbes ou aplatir un ingrédient (ail, escalope, etc.). Certaines marques déclinent le couteau de chef avec une imposante lame de 25 cm pour la découpe des grands aliments et des viandes épaisses.

Characteristics : This is the other must-have in European cuisine. It has a long blade (16 to 30cm) and is, like the utility knife, rigid and pointed for stability. Its Japanese twin is the Santoku knife (*see further down*). The slightly bulbed cutting edge that thins out towards the point means that the knife can be used to operate a rocking movement to cut without forcing it. The weight of the blade and the handle have to be balanced out to make that possible for a good grip – it is even a selection criterion : “*With the wider more rounded blades, the knives can be used to execute a professional's celebrated rapid animated movement, point out Laguiole en Aubrac, The size of the blade should be selected depending on the thickness of the vegetable, meat or fish to be cut.*”

Applications: This is the knife to choose for cutting and slicing large pieces of meat. It is also great for slicing fruits and vegetables and for chopping into batons. The pointed shape is ideal for fine cutting. Versatile with a good cut, it is also great for chopping herbs and for crushing ingredients such as garlic and fine meat slices. Some brands make a Chef's knife with a powerful 25cm blade for cutting up large-size food and thick meat.



Couteau de chef lame 20 cm dans la gamme Zwilling Pro Le Blanc, à la mitre incurvée pour une précision et un confort accrus. Design : Matteo Thun et Antonio Rodriguez. Zwilling. Prix public : 109 €. : Chef's knife with 20cm blade from the Zwilling Pro Le Blanc range with curved bolster for enhanced comfort and precision. Design: Matteo Thun and Antonio Rodriguez. Zwilling. Price to the public: €109.



Couteau de chef Neptune "Favet Neptunus Eunti", lame 20 cm en acier inoxydable (dureté 57HRC), fabriqué en France par la coutellerie Claude Dozorme pour la marque Tridens. Design : Michel Chaillou. Manche disponible dans 5 essences de bois (olivier, palissandre, noyer, if, bouleau). Prix public : à partir de 97 €. : 'Favet Neptunus Eunti' Neptune Chef's knife with a 20cm stainless steel blade (57HRC hardness) made in France for Claude Dozorme for the Tridens brand. Design: Michel Chaillou. Handle available in 5 wood essences (olive, rosewood, walnut, yew, birch). Price to the public: from €97.

• **Le couteau à pain**
• **The bread knife**

Caractéristiques : une lame étroite et longue (18 à 25 cm), rigide et crantée qui se décline soit en dents classiques, dents de scie ou en dents asymétriques, permet d'obtenir une coupe nette et facile : une lame acérée qui permet de découper les denrées les plus dures et épaisses.

Applications : c'est une lapalissade, le couteau à pain sert bien entendu à couper les pains et les baguettes ou encore les brioches et autres bagels, sans déchirer la mie grâce à ses dents acérées. Il sera donc le couteau de choix pour la découpe d'un gâteau dans l'épaisseur ou d'une tarte/tourte, mais il se révèle également très utile pour trancher des fruits à la peau très épaisse, tels que l'ananas ou les agrumes, ou encore les melons ou différentes cucurbitacées.

Characteristics: A long, narrow blade (18 to 25cm) that is rigid and notched, available with traditional notches, saw notches or asymmetric notches. Provides a clean, easy cut – the sharp blade makes it easy to cut the hardest, thickest foods.

Applications: The bread knife is self-evidently ideal for cutting loaves and baguettes as well as brioches and bagels without tearing the crumb thanks to the sharp notches. It is the perfect knife for cutting thick cakes and tarts and pies, as well as being really good for cutting fruits with thick peels such as citrus fruits and pineapples as well as melons and other gourds.



Couteau à pain, collection Les Forgés 1890 d'Opinel, doté d'une lame pleine soir 21 cm. Design : studio Big-Game. Prix public : 120 €. : Bread knife from the Les Forgés 1890 collection from Opinel, featuring a full-tang 21cm blade. Design : Big-Game studio. Price to the public: €120.

• **Le couteau à filet de sole**
• **The sole knife**

Caractéristiques : ce couteau de cuisine professionnel se distingue par sa lame longue (17 à 20 cm), pointue et flexible. C'est un couteau technique qui se caractérise par l'étroitesse de sa lame.

Applications : outil favori des amateurs de poissons, le filet de sole permet de lever avec facilité les filets et de détacher les arêtes et la peau, mais aussi de « *ciseler la ciboulette, l'échalotte, émonder les oranges, précise-t-on chez Déglon. Sa lame fine permet également de réaliser de belles tranches de foie gras.* »

Characteristics: This professional-use kitchen knife stands apart for its long blade (17 to 20cm) that is pointed and flexible. It is a technically sophisticated knife that is characterised by the narrowness of the blade.

Applications: A favourite tool of fish cooking enthusiasts, the sole knife makes it easy to lift up fish meat and detach the skin and fishbones as well as “*chopping chives and shallots, and hulling out oranges, said Déglon, Its fine blade also makes it perfect for creating beautiful slices of foie gras.*”



Plus de 30 ans après sa création, Opinel remet sur le devant de la scène la collection Effilé. Les lames des couteaux N°12 et 15 sont fines, très flexibles et pointues, très efficaces pour préparer les poissons et trancher finement. Le format pliant procure protection et sécurisation de la lame, et un rangement facilité. Ici, la déclinaison manche en bois d'olivier (également disponible en hêtre et padouk). Prix publics : 34,50 € et 36,50 € les couteaux Effilé N°12 et N°15 manches en olivier. : More than 30 years after its creation, Opinel now brings back to centre stage its Effilé collection. The blades of the N°12 and 15 knives are fine, pointed and very flexible – highly effective for preparing fish and for fine slicing. The fold-up format makes for a safe and secure blade, as well as being easy to store. Shown here is the olive wood handle variant (also available in oak and padouk). Prices to the public: €34.50 and €36.50 for the Effilé N°12 and N°15 knives with olive wood handles.



LES INCOUPABLES

ARCOS
Albacete (Spain) Since 1734

VENEZ TESTER LÍNEA !

Retrouvez-nous hall 8.0 stand G51
Ambiente 2024
Frankfurt / main
26 - 30.01.2024

LAMES DE
10, 14 ET 18 CM

LAME MICRODENTÉE
POLYVALENTE
ET FACILE À ENTREtenir

ACIER INOX
NITRUM®



LÍNEA

NOUVELLE COLLECTION

CONÇUE POUR LES PLUS AUDACIEUX

Découvrez Línea, des couteaux de cuisine ultra polyvalents grâce à leur lame microdentée. Idéals pour la découpe de tout type d'aliment, du plus délicat au plus coriace.

Osez-vous vous confronter aux Incouables?





Couteau à filet de sole, lame flexible 17 cm, collection Highwoods (manche en bois de noyer et chêne blanc), Déglon. Prix public : 67,63 €. Sole knife, 17cm flexible blade, Highwoods collection (handle of walnut wood and white oak, Déglon. Price to the public: €67.63.

• Les couteaux à jambon et à saumon
• Ham and salmon knives

Caractéristiques : le couteau à jambon se caractérise par sa lame longue (25 cm au minimum) et fine tandis que celui à saumon arbore une lame plus étroite. Dans les deux cas, la lame au fil lisse, et souvent alvéolée, est très souple afin de pouvoir la diriger aisément pour obtenir une grande tranche d'un seul geste. Si en France l'utilisation d'une lame à bout rond pour le saumon et le jambon est fréquente, certains territoires font la différence entre les deux, ainsi que le souligne le coutelier espagnol Arcos : « En Espagne, où la culture du jambon est très développée, les couteaux à jambon doivent disposer d'une lame à bout pointu et affûté qui permet de travailler autour de l'os du jambon. »

Applications : ces deux couteaux permettent de réaliser de fines tranches dans de grandes pièces de jambon (cru ou cuit) ou de poissons fumés, ainsi que des carpaccios. Plus la lame est étroite, plus elle est adaptée quand il s'agit de trancher des denrées collantes (telles que le saumon fumé). « Que ce soit pour la découpe du jambon ou du saumon, la lame doit être longue, étroite et souple, poursuit le coutelier Arcos. La présence d'alvéoles diminuera l'adhérence des aliments sur la lame, donc permettra d'obtenir des tranches très fines sans risquer qu'elles ne se déchirent. Le choix de la taille de la lame dépend du jambon, pour un pata negra, une taille de 24 ou 25 cm suffit, pour un jambon traditionnel une lame de 30 cm est plus adaptée. »

Characteristics: The ham knife is characterised by its fine long blade (at least 25cm), while the salmon knife has a narrower blade. In both cases the smooth edge blade that is often dimpled is very supple so that it can be easily manoeuvred into delivering a large slice in one go. It is common in France for a round-end blade to be used for salmon and ham, while other places differentiate between the two – as pointed out by the Spanish knifemaker Arcos: “In Spain, where the culture of ham is very sophisticated, ham knives have to have a blade with a pointed and sharpened end so that users can work around the bone of the ham.”

Applications: These two knives can be used to get fine slices from large ham pieces (raw or cooked) and from smoked salmon, as well as to get carpaccios. The narrower the blade, the better suited it is to cutting food that sticks, such as smoked salmon. “Be it for cutting ham or salmon, the blade needs to be long, narrow and supple, explains the knifemaker Arcos, Dimples on the blade mean that the food sticks less to the blade so you get very fine slices without the risk of the food tearing. The choice of blade size depends on the ham – for a Pata Negra ham a blade that is 24 or 25cm long is plenty, whereas for a traditional ham a blade measuring 30cm is more suitable.”



Couteau à saumon alvéolé lame 30 cm (entièrement forgée en acier Z50CD15 chargé au carbone et molybdène) issu de la gamme Le Thiers cuisine par Goyon-Chazeau. Manche proposé en loupe de cade ou en olivier. Prix public : 219 €. Dimpled salmon knife with 30cm blade (fully forged from high-carbon Z50CD15 steel and molybdenum) from the Thiers cuisine range by Goyon-Chazeau. Handle available in olive wood or cade wood. Price to the public: €219.



Couteau à jambon 28 cm et couteau à saumon 29 cm, gamme Universal chez Arcos. Prix public : 36,84 € et 36,91 €. 28cm ham knife and 29cm salmon knife, Universal range by Arcos. Price to the public: €36.84 and €36.91.

• Le tranchelard
• The slicing knife

Caractéristiques : ce couteau à trancher est doté d'une lame longue (de 20 à 30 cm en général), pointue et rigide au fil lisse. Celle-ci est plus étroite et mince que la lame du couteau de chef. Un best en rayon : « C'est la deuxième lame la plus vendue après le couteau de chef », souligne-t-on chez Opinel.

Applications : ce couteau est dédié à la découpe de la viande crue ou cuite. « Le tranchelard permet de réaliser de longues coupes et de trancher de manière régulière fine et sans déchirer les grosses pièces de viande, les rôtis, les jambons, etc. », explique le coutelier Opinel qui la préconise aussi pour découper de gros fruits (ananas), préparer des carpaccios, des tranches de jambon ou de gros poissons.

Characteristics: The slicing knife has a long blade (usually 20 to 30cm) with a smooth edge and point, and is rigid. It is more narrow and thin than a Chef's knife. It does well on the store shelf: “It's the second bestselling knife after the Chef's knife” says Opinel.

Applications: The knife is designed for cutting raw or cooked meat. “The slicing knife is great for long cuts of meat, and for regularly fine-slicing the meat without tearing the larger meat pieces, roasts and hams and so on” explain the knifemakers Opinel, who also recommend the slicing knife for cutting large fruits such as pineapples, preparing carpaccio, and also cutting up hams and large fish.



Couteau tranchelard N°227 (lame 20 cm) Intempora d'Opinel. Prix public : 53 €. N°227 slicing knife (20cm blade) Intempora from Opinel. Price to the public: €53.

• Le couteau à tomate
• The tomato knife

Caractéristiques : ce petit couteau de cuisine se caractérise par sa lame dentée ou microdentée d'une longueur d'environ 12 à 14 cm. Compte tenu de sa destination principale, la découpe de la tomate, denrée particulièrement acide, l'acier inoxydable ou la céramique est privilégié pour la lame en raison de sa résistance à la corrosion. Certains modèles arborent une pointe fourchue afin de disposer les tranches coupées. A noter que dans les années 1930 Jean Déglon a mis au point le crantage demi-lune qui se retrouve sur les couteaux à tomate (véritable petite scie) et à pain (en version “grandes dents”).

Applications : grâce à sa dentelure moins “mordante” que celle du couteau à pain, cet outil est idéal pour couper finement les fruits et les légumes mous (tomates, kiwis, etc.) en pénétrant la peau et sans en écraser la chair. Son utilisation correcte requiert, à l'instar de celle du couteau à pain, un mouvement de scie et non de balancier. La lame se révèle également efficace pour la découpe des brioches, bagels, viennoiseries, pâtisseries délicates. Le coutelier Fischer le recommande même pour découper les saucisses molles (telles que la mortadelle) en raison de sa capacité à trancher finement.

Characteristics : This little kitchen knife features a serrated or micro-serrated blade that is around 12 to 14cm long. Stainless steel or ceramic is generally used for the material's resistance to corrosion given its main designation - to cut tomatoes, which are a particularly acidic food. Some tomato knives have a forked end to move cut slices. During the 1930s, Jean Déglon updated the half-moon serration that is seen on tomato knives (a small saw, essentially) and on bread knives (in the 'large notch' version).

Applications: The knife is perfect for finely cutting soft, moist fruit and vegetables such as tomatoes and kiwi fruits because of its less 'biting' serration than that of a bread knife – it will penetrate the skin without crushing the flesh. When used correctly, the motion is that of a saw rather than that of a rocking motion (rather like the bread knife). The blade is just as effective for cutting brioches, bagels, pastries and delicate patisserie products. Knifemaker Fischer even recommends it for cutting soft sausages (such as mortadella) because of its ability to slice finely.



SCIP FRANCE

1850

MANUFACTURE DE COUTELLERIE THIERS

Laguiole Tradition.

Pour des moments authentiques
For authentic moments



www.scipfrance.com - contact@scipfrance.com
23 rue du torpilleur sirocco - 63300 THIERS France - +33(0)4 73 53 24 67

LE SABRE À CHAMPAGNE

Conçu pour magnifier le cérémonial de l'ouverture de la bouteille de champagne ou de vin effervescent, le sabre à champagne arbore une lame d'une quarantaine de centimètres. Une fois le muselet et l'emballage du col de la bouteille retirés, il suffit de faire glisser la lame le long du col jusqu'au bouchon. Pour ajouter une touche artistique à ce rituel issu de la tradition militaire, Homey's s'est associé au tatoueur néerlandais Henk Schiffmacher pour imaginer le Champagne Sabel By Schiffmacher (lame 16 cm), dévoilé en novembre dernier. Le manche est doté d'un Allemanseindje, une pièce ornementale nouée à la main généralement accrochée à une cloche. Prix public : 59,95 €.



THE CHAMPAGNE SABRE

Designed to showcase the ceremony of opening a bottle of champagne or fizzy wine, the champagne sabre features a blade measuring around forty centimetres – all the user has to do is to glide the blade along the bottle neck to the cork. To add an artistic touch to the ritual that has its origins in the military tradition, Homey's has joined forces with the Dutch tattoo artist Henk Schiffmacher to create the Champagne Sabel By Schiffmacher (16cm blade), unveiled in November. The handle features an Allemanseindje, an ornamental hand-knotted addition that is usually found on a bell. Price to the public: €59.95.



Fabriqués avec un acier inoxydable de haute qualité, les couteaux à tomate Tramontina sont équipés d'une lame micro-dentelée qui glisse à travers la peau fine des fruits sans écraser ni endommager ceux-ci. Leur conception ergonomique assure une prise en main confortable. Trois gammes différentes : Century, un couteau forgé luxueux et durable en acier DIN 1.4116 avec son manche noir en fibre de verre et polycarbonate ; Plenus avec son manche en polypropylène coloré pour s'adapter à chaque cuisine ; Technobois avec son manche en bois compatible avec le lave-vaisselle et des rivets en acier inoxydable. Prix public : à partir de 2,19 € le couteau Plenus. Made of high-quality stainless steel, Tramontina tomato knives feature a micro-serrated blade that glides through the fine skin of the fruit without crushing or damaging it. The ergonomic design delivers a great grip in the hand. There are three ranges: Century – a luxurious and sustainable forged knife made of DIN 1.4116 steel with a fibreglass and polycarbonate black handle; Plenus – with a coloured polypropylene handle for any and every kitchen; and Technobois – with a dishwasher-compatible wood handle and stainless steel rivets. Price to the public: from €2.19 for the Plenus knife.



Couteau à tomate Tradition Les Couteaux à la Française chez Jean Dubost. Prix public : environ 7,50 €. Tomato knife from the range 'Tradition, Les Couteaux à la Française' by Jean Dubost. Price to the public: €7.50.

LES COUTEAUX JAPONAIS (angle d'aiguisage compris entre 10° et 15°) JAPANESE KNIVES (sharpening angle between 10° and 15°)

- Le santoku
- The santoku

Caractéristiques : c'est sans conteste le couteau japonais le plus célèbre et le plus répandu. Il est l'équivalent du couteau de chef européen. Doté d'une lame large et relativement longue (13 à 18 cm), il se distingue

par sa forme incurvée à l'extrémité. Il est souvent alvéolé afin d'atténuer l'effet de résistance lors de la coupe et aux morceaux de se détacher de la lame pour retomber sur la planche.

Applications : le santoku est polyvalent : il sert bien entendu à trancher et émincer le poisson cru pour la réalisation de sushis, de maki et autres sashimis, mais il est tout aussi efficace pour ciseler des herbes, couper des légumes, des fruits ou encore des pièces de viandes.

Characteristics: This is without contest the best-known and most widespread Japanese knife, and is the equivalent of the European Chef's knife. The blade is relatively wide and long (13 to 18cm) and is recognisable by the shape that is curved at the end. It is often dimpled to mitigate the resistance effect when cutting food, and to reduce the incidence of food dropping off the blade and falling back onto the board.

Applications: The santoku is versatile – it can, of course, be used to cut and slice raw fish to make sushi, maki and other sashimi but it is also effective for chopping herbs, vegetables, fruit and pieces of meat.



Couteau santoku 18 cm Shun Classic White Damas chez Kai. Prix public : 217 €. 18cm Shun Classic White Damas santoku at Kai. Price to the public: €217.



Mini santoku 13 cm, Damas 67 (lame damassée, manche composite blanc de type Corian). Déglon. Prix public : 172,80 €. 13cm mini santoku, Damas 67 (damasked blade, Corian type composite white handle). Déglon. Price to the public: €172.80.

- Le nakiri
- The nakiri

Caractéristiques : ce couteau japonais est doté d'une lame rectangulaire plate en forme de couperet d'une longueur de 14 à 18 cm.

Applications : le nakiri est spécialement conçu pour la découpe des légumes et des fruits, en particulier en allumettes ou en ruban, ainsi que des herbes avec un mouvement vertical et non de balancier. Sa lame haute évite à la main de toucher la planche lors de la découpe.

Gastrolux®

Discover your love of cooking



Crafting culinary experiences: a culmination of precision & innovation

Création d'expériences culinaires : une fusion de précision & d'innovation

Innovatively crafted, our non-stick cookware builds on Gastrolux's trusted expertise and craftsmanship heritage. Offering a pioneering range that testifies to longlasting quality, whilst ensuring an effortless and pleasurable cooking experience.

Conçus de manière innovante, nos ustensiles antiadhésifs s'appuient sur l'ingénierie fiable et l'héritage du savoir-faire artisanal de Gastrolux. Une gamme novatrice de qualité durable pour une expérience culinaire inégalée.

Visit us at Ambiente - HALL 8.0 BOOTH A40



MADE IN
DENMARK
Since 1956

Get in touch with us



www.gastrolux.com

LÍNEA, LA NOUVELLE GAMME SIGNÉE ARCOS

Lancée en ce mois de décembre, Línea est la dernière-née du coutelier espagnol Arcos. Cette collection qui fait suite au succès de la collection B-Line, introduit un concept de micro-denture.

Elle se compose de 3 références :

- > un couteau d'office (100 mm) : pour découper des fruits, des légumes, du saucisson, du fromage, des carottes, du pain, du beurre etc. ;
- > un petit santoku (140 mm) : un couteau polyvalent de taille intermédiaire pour la découper des fruits, des légumes, de la charcuterie, des viandes etc.
- > un santoku (180 mm) pour les aliments de plus grande taille (melons, courges, ananas, ou encore pâtisseries, tartes salées, pizzas, etc.) et une coupe plus puissante.

Côté conception, Arcos a imaginé un bout rond qui réduit les risques de coupures accidentelles. La lame microdentée quant à elle ne nécessite pas d'affûtage. Le manche en polypropylène rend ces couteaux compatibles avec le lave-vaisselle. Packaging 100 % recyclé. Fabrication espagnole. Prix publics : de 9,50 € à 17,50 €.



LÍNEA, THE NEW RANGE BEARING THE ARCOS SIGNATURE

Launched during this month, December, Línea is the latest arrival to emerge from the Spanish knifemaker Arcos.

The collection comes in the wake of the success of the B-Line collection, and introduces the micro-serration design. It features 3 items:

- > a utility knife (100mm): to cut fruit, vegetables, dried sausage, cheese, carrots, bread, butter and so on;
- > a small santoku (140mm): a versatile intermediate-size knife for cutting fruit, vegetables, dried meat, meat and so on;
- > a santoku (180mm) for larger-sized food (melons, squash, pineapple as well as pastries, savoury pies and pizzas and so on) featuring a more assertive cut.

Design-wise, Arcos has created a rounded end that reduces the risk of accidental cuts. The micro-serrated blade does not need to be sharpened, and the polypropylene handle means that the knives are dishwasher-safe. 100% recycled packaging. Spanish manufacture. Prices to the public: from €9.50 to €17.50.

Characteristics: This Japanese knife features a flat rectangular blade in the shape of a guillotine chopper, with a 14 to 18cm length.

Applications: The nakiri is specially designed for chopping vegetables and fruit, particularly into ribbons or matchsticks. It is also good for chopping herbs using a vertical motion rather than a rocking motion. The high blade means that the hand does not touch the board when cutting.



Nakiri Gamme Damas 10Cr, lame 17 cm damassée 67 couches en acier inoxydable, manche en olivier, culot gravé. Wusaki. Prix public : 119 €. Nakiri from the Damask range, 10Cr, 17cm blade, 67 layers of Damask steel in stainless steel, handle of olive wood, engraved base. Wusaki. Price to the public: €119.

- Le gyutoh
- The gyutoh

Caractéristiques : c'est un autre équivalent du couteau de chef dont la lame, plus aplatie que son homologue européen, oscille entre 16 et 24 cm, voire 28 cm.

Applications : polyvalent, il est traditionnellement utilisé au Japon pour découper et hacher la viande et émincer les légumes. Il sert aussi à trancher le poisson pour la réalisation des sushis et des sashimis.

Characteristics: This is another Chef's knife equivalent with a blade that is flatter than its European counterpart. The blade can be between 16 and 24cm, or even 28cm.

Applications: Versatile, the knife is traditionally used in Japan for cutting and chopping meat and for slicing vegetables, as well as for cutting up fish for making sushi and sashimi.



Gyutoh 5000MCD (disponible en 20 et 24 cm), Miyabi. Noyau en acier MicroCarbide MC63 et recouvert de 100 couches de deux sortes d'acier, donnant à la lame un motif damassé unique. Dureté : 63 Rockwell. Prix public : à partir de 429 €. Gyutoh 5000MCD (available as 20 and 24 cm), Miyabi. Core made of MicroCarbide MC63 steel, coated with 100 layers of two kinds of steel conferring a unique Damask motif to the blade. Hardness: Rockwell 63. Price to the public: from €429.

- Le petty
- The petty

Caractéristiques : le petty est un couteau universel doté d'une lame plutôt courte (10 à 15 cm en général) et plate.

Applications : ce petit couteau est l'homologue du couteau d'office européen : il sert donc à retirer la peau des petits fruits et légumes,



émincer et façonner ceux-ci en effectuant un tournage par exemple. Il est aussi utile pour travailler de petites pièces de viandes ou de poissons.

Characteristics: The petty is a universal-use knife with a blade that is flat and generally quite short (usually 10 to 15cm).

Applications: The petty is the counterpart to the European utility knife – it can be used to remove the skin of fruit and vegetables, and to slice and cut them into shapes through carving, for example. It is also useful for working on small pieces of meat or fish.



Couteau Petty Bunka (lame 13,5 cm), Kotai. Sa spécificité réside dans son profil dit "K-tip" qui accroît la précision de la lame. Prix public : 100 €. Petty Bunka knife (13.5cm blade), Kotai. Its special feature is the 'K-tip' profile that enhances the blade's precision. Price to the public: €100.

- **Le shotoh**
- **The shotoh**

Caractéristiques : la particularité du shotoh réside dans sa lame lisse, rigide et effilée de taille moyenne (9 à 14 cm).

Applications : dans la tradition culinaire japonaise, ce couteau sert à découper les légumes et les fruits avec minutie, et il est particulièrement adapté au nettoyage et l'épluchage de ces derniers.

Characteristics: The shotoh is special for its smooth, rigid and slender blade that is medium-sized (9 to 14cm).

Applications: In Japanese culinary tradition, the knife is used for the precision-cutting of fruit and vegetables, and is especially good for cleaning and peeling them.



Shotoh 5000FCD (au premier plan), Miyabi. Profil de lame japonaise authentique avec un angle symétrique de 19°. Tranchant Honbazuke comme pour tous les couteaux de la marque. Prix public : à partir de 149 € (9 cm). Shotoh 5000FCD (foreground), Miyabi. Profile of the authentic Japanese blade with a symmetrical angle of 19°. Honbazuke cut as with all the brand's knives. Price to the public: from €149 (9cm).

- **Le kiritsuke**
- **The kiritsuke**

Caractéristiques : la forme de cette lame lisse traditionnelle est inspirée des sabres japonais. Sa longueur est comprise entre 14 et 25 cm.

Applications : Cette lame est multifonction : hacher, éplucher couper mais aussi trancher aussi bien les légumes, les poissons que les viandes.

Characteristics: the shape of this traditional smooth blade is inspired by Japanese sabres. The length is between 14 and 25cm.

Applications: This is a multifunctional knife and can be used for chopping, peeling and cutting vegetables, fish and meat.



SABATIER DES
100% FORGÉE
100% FABRIQUÉE
EN FRANCE
GARANTIE À VIE

DÉCOUVREZ LA SÉRIE EMBLÉMATIQUE REVISITÉE PAR DÉGLON, AVEC UN MANCHE RAFFINÉ EN BOIS D'OLIVIER.

Déclinée en 8 couteaux



KYOCERA, 40 ANS DE COUTELLERIE EN CÉRAMIQUE

En 2024, le fabricant japonais Kyocera célèbre le quarantième anniversaire de ses couteaux en céramique. Avec plus de 20 millions d'unités vendues dans le monde entier, la marque a réussi son pari de proposer une solution alternative aux couteaux en acier. A l'occasion de cet événement, Kyocera lance la série Chowa, disponible depuis octobre dernier, en différentes couleurs et versions. « *Le mot japonais "Chowa" symbolise la recherche de l'harmonie qui se reflète parfaitement dans la série de couteaux du même nom, fidèle à la tradition artisanale japonaise et à son savoir-faire technique* », explique la marque. La lame fabriquée en céramique de zirconium Z212 brille par sa résistance accrue à l'usure et conserve son tranchant deux fois plus longtemps que les lames en céramique habituellement produites par Kyocera. Le manche doté d'un revêtement softtouch, s'inspire des marteaux traditionnels japonais et tient avec souplesse dans la main, prévenant les signes de fatigue du poignet. Les couteaux Chowa sont compatibles avec le lave-vaisselle.

Assortiment disponible : couteau d'office, couteau éplucheur, couteau à fruits et légumes, couteau à tomate, santoku, nakiri, couteau à pain. Prix publics : de 49,90 € à 109,90 €.



KYOCERA, 40 YEARS OF CERAMIC KNIVES

In 2024, the Japanese knifemaker Kyocera celebrates the fortieth birthday of its ceramic knives. The knifemaker has achieved its goal of offering an alternative to the steel knife, having sold over 20 million units worldwide. To mark the event, Kyocera launches the Chowa series that has been available since October. The pieces come in different colours and variants. *"The Japanese word 'Chowa' symbolises the search for the harmony that is perfectly reflected in the range of knives*

of the same name, true to Japanese artisan tradition and to Japanese technical expertise" explains Kyocera. The blade, made of Z212 zirconium, shines with the built-up resistance to ongoing use, and retains its cut twice as long as do the ceramic blades usually made by Kyocera. The handle has a soft-touch coating and is inspired by traditional Japanese hammers. It sits in the hand softly, preventing signs of fatigue in the wrist. Chowa knives are dishwasher-safe.

Selection available: utility knife, peeling knife, fruit and vegetable knife, tomato knife, santoku, nakiri, bread knife. Price to the public: from €49.90 to €109.90.



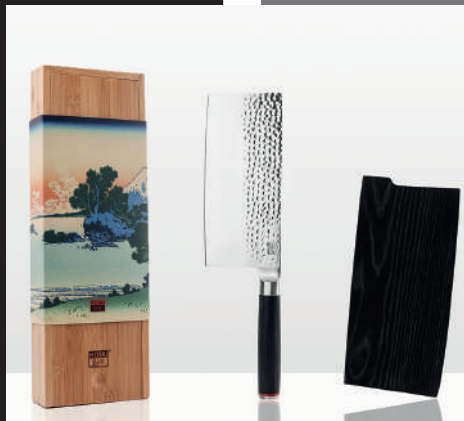
Taishi Kiritsuke lame 20cm, manche en pakkawood, Yaxell. Taishi Kiritsuke 20cm knife, handle of pakka wood, Yaxell.



Nouveauté 2024 chez Kai, Kaname, une série de 3 couteaux kiritsuke (12, 16 et 19,5 cm) : acier 3 plis, manche en bois pukka, dureté 60-62 ±1 HRC, finition satin & tranchant poli miroir. New for 2024 at Kai, Kaname, a series of 3 kiritsuke knives (12, 16 and 19.5 cm): 3-ply steel, handle in pakka wood, hardness of 60-62 ±1 HRC, satin finish and mirror-polish cutting edge.

LE COUPERET

Traditionnellement utilisé en Asie, le couperet se caractérise par sa lame plate et large. Le couteau hachoir chinois (chuka bocho) sert à couper les os, mais « *il est aussi idéal pour émincer des herbes ou couper des légumes puis les ramasser facilement grâce à sa grande surface de lame qui est également un excellent outil pour écraser l'ail, les noix ou le gingembre* », complète Jérémie Plane, fondateur de Kotai. Ici, Hachoir collection Pakka, lame 190 mm, Kotai ; prix public : 170 €.



THE CHOPPER

The chopper is traditionally used in Asia, and is characterised by its wide flat blade. The Chinese chopper knife (chuka bocho) is used to cut bone, but *"It is also ideal for cutting herbs and chopping fruit and then easily picking them up thanks to the wide blade surface area that is also a great tool for crushing garlic, nuts and ginger"* adds Jérémie Plane, founder of Kotai. Shown here is the Pakka collection chopper with a 190mm blade, Kotai, price to the public: €170.



**CLAUDE
DOZORME**
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS



La Tradition et l'Innovation réunies dans un couteau



COUTELLERIE CLAUDE DOZORME

ZA Racine • 63650 La Monnerie • France • +33 (0)4 73 51 41 06 • infor@dozorme-claude.fr
www.dozorme-claude.fr



JOHANNA ET MAXIME ROULLIER, AMBASSADEURS DE NOGENT***



Attachés à la marque depuis leur formation, les chefs du Saint-Paul à Préfailles utilisent ses couteaux au quotidien. Entretien avec Maxime Roullier qui dévoile ses trois lames de prédilection en cuisine !



JOHANNA AND MAXIME ROULLIER, AMBASSADORS FOR NOGENT***

With the brand since their training days, the Chefs at Le Saint-Paul at Préfailles use their knives on a daily basis. We talk to Maxime Roullier who shows us his three favourite knives in the kitchen!



 [laguiole_enaubrac](#)
 [Laguiole En Aubrac](#)

LAGUIOLE EN AUBRAC



ATELIER DE FABRICATION ARTISANALE
EN ZONE HISTORIQUE DU COUTEAU DE LAGUIOLE



LAGUIOLE
EN AUBRAC

www.laguiole-en-aubrac.fr

Johanna et Maxime Roullier, chefs du restaurant gastronomique Le Saint-Paul à Préfailles (Loire-Atlantique), sont ambassadeurs de la marque Nogent*** à l'occasion du 100^e anniversaire de celle-ci. Ils ont notamment composé quatre coffrets (Apéro, Couteaux à steak, Cuisine en polypropylène et Cuisine en cerisier des bois) dans lesquels ils livrent une recette différente pour chacun d'entre eux. Johanna et Maxime Roullier utilisent les couteaux Nogent*** depuis leur apprentissage et continuent de le faire au quotidien dans la cuisine de leur restaurant. Explications avec Maxime Roullier.

• **L'office serpette (bec d'oiseau)**
 • **The utility pruning knife (bird's beak)**

« Nous utilisons ce couteau pour la préparation de légumes spécifiques tels que les artichauts, ou des champignons. Sa lame courte (6 cm) et sa forme arrondie sont idéales pour tourner les légumes, c'est-à-dire leur donner une forme ovoïde à sept faces.

L'avantage de ce couteau réside aussi dans la rigidité de sa lame, contrairement à un couteau d'office classique : il permet de réaliser des tâches qui exigent de la minutie : préparer les châtaignes, monder les tomates, gratter le pied des champignons... »

“We use this knife for preparing particular vegetables such as artichokes and mushrooms. The short blade (6cm) and the rounded shape are ideal for carving vegetables – making them into a seven-sided egg shape. The benefit of the knife is also the rigidity of the blade, in contrast to a classic utility knife: it makes it easy to do things that require detailed work including preparing chestnuts, hulling out tomatoes or scrubbing mushroom bases...”



Couteau d'office serpette, lame lisse 6 cm, manche biosourcé. Nogent***. Prix public : 9,80 €. Utility pruning knife, smooth 6cm blade, bio-sourced handle. Nogent***. Price to the public: €9.80.

• **L'éplucheur 1 tranchant**
 • **The single-edge peeler**

« Si l'éplucheur à double tranchant se retrouve chez toutes les marques, celles à proposer une lame à tranchant unique sont rares. A ma connaissance, seul Nogent*** en fabrique. L'éplucheur 1 tranchant est absolument indispensable pour la préparation des asperges blanches, car il offre un geste précis qui n'abîme pas le légume lors du geste de va-et-vient entre la tête et le pied. L'éplucheur 1 tranchant sert également pour tous les légumes et les fruits qui ont une peau très fine car il retire moins d'épaisseur qu'une lame à double tranchant. Il est donc aussi très adapté pour retirer le zeste des agrumes et obtenir une belle écorce, sans avoir le ziste (la partie blanche entre la pulpe et le zeste) et son amertume. »

“All brands have a double cutting-edge peeler, and not many makers sell a single-edge one. As far as I know, Nogent*** is the only one to do so. The single-edge peeler is vital for preparing white asparagus as it delivers a precise cut that does not ruin the vegetable when you are executing the back-and-forth movement between the top and bottom. The one-edge peeler is also useful for any fruit and vegetable with a very fine skin, as it removes less of the thickness than a double-edge utensil making it very good for getting the zest from citrus fruit and getting a great peel without the pith – the white part between the pulp and the zest – with its bitter taste.”

Johanna and Maxime Roullier are Chefs at the gastronomic restaurant Le Saint-Paul at Préfailles (near Nantes, in the Loire-Atlantique region of France) and are ambassadors for the Nogent*** brand as it marks its 100th birthday. The brand has, among other things, put together four knife sets coffrets (Apéro, Steak knives, Cook with polypropylene and Cook with cherry wood), with a different recipe book in each one. Johanna and Maxime Roullier have been using Nogent*** knives since their apprenticeship days, and continue to do so in their restaurant's kitchen. We talk to Maxime Roullier.



La lame de l'éplucheur 1 tranchant permet d'éplucher facilement les fruits et les légumes. Sa pointe est usinée pour permettre un retrait facile des "yeux" des pommes de terre. Antibourrage, l'unique tranchant est décliné en version droitier ou gaucher. Prix public : 7,60 €. The blade of the single-edge peeler makes it easy to peel fruits and vegetables. The point is designed to make it easy to remove the 'eyes' of potatoes. The unique anti-clog blade is available for right-handers and left-handers. Price to the public: €7.60.

• **Le couteau d'office**
 • **The utility knife**

« L'atout du couteau d'office réside dans sa flexibilité. Sa lame est pratiquement inusable : un passage sur le fusil à aiguiser et il repart comme neuf ! Il s'agit sans doute du couteau le plus utilisé en cuisine : car il intervient dans toutes les préparations. Parfait pour désosser la cuisse d'un pigeon, dénervé une viande, lever les filets des petits poissons, dans les cas où le couteau à filet de sole est trop grand par rapport à la taille de l'aliment... Nous l'utilisons même pour ouvrir les coquilles Saint-Jacques : dès lors que celle-ci est un peu ouverte, il suffit de glisser la lame sans forcer. Côté fruits et légumes, il sert à couper, tailler, émincer... C'est le couteau de mise en place par excellence, qui intervient dans toutes les phases préliminaires de la cuisine. Les nouveaux manches en matière biosourcée de Nogent*** procurent en outre une prise en main lisse et agréable, ce qui en fait un outil très intéressant à travailler en cuisine. »

“The benefit of the utility knife is its flexibility. The blade is incredibly hard-wearing – just one go on the sharpening rod and it's as good as new! There's no doubt that it's the most frequently used knife in the kitchen, as it gets used whatever you are preparing. It's perfect for deboning the flank of a pigeon, removing the nerves from meat, filleting small fish when a sole knife is too big for the fish, and we have even used it to open scallop shells – as soon as it is a bit open you can just ease the blade in gently. With fruits and vegetables you can use it for cutting, shaping and slicing – it's the establishment knife par excellence and gets used at every preliminary stage of the kitchen. The new handles made of bio-sourced materials from Nogent*** also have a pleasant, smooth grip, making it a very beneficial tool for kitchen work.”



Couteau d'office Nogent*** au manche en matière biosourcée issue de la canne à sucre, disponible en 9 ou 11 cm. Prix public : 9,80 € et 11,50 €. Nogent*** utility knife with handle made of bio-sourced material made from cane sugar, available as 9 or 11 cm. Price to the public: €9.80 and €11.50.

Bokashi Organko

From food waste
to new resource.



**MAISON
& OBJET**

DESIGN PRIMÉ

**ET SOLUTION ÉCOLOGIQUE
POUR CHAQUE CUISINE**

Séparez et compostez les
déchets alimentaires de
manière responsable.



ORGANKO DAILY

Poubelle pour
déchets alimentaires

- Fabriquée à partir de
plastique recyclé
après-consommation
- Volume: 3,3 L



BOKASHI ORGANKO 2

Composteur de cuisine

- Fabriqué à partir de
plastiques recyclés
- Volume: 9,6 L



**BOKASHI ORGANKO
ESSENTIAL**

Composteur de cuisine

- Fabriqué à partir de
plastiques recyclés
après-consommation
- Volume: 15,3 L

Prêt à discuter des opportunités d'affaires
lors de la foire Maison & Objet ?

**Hall 4 (Cook & Share) | Stand I88 / J87
Du 18 au 22 janvier**



bokashiorganko.com