

CHOISIR LA BONNE FORME DE COUTEAU : NOS CONSEILS

En cuisine, la variété des aliments et de leur préparation requiert de nombreux outils toujours plus adaptés. C'est pourquoi, les différentes marques présentes en coutellerie vous proposent un large choix de couteaux de cuisine. Les voici :

Couteaux les plus courants

Le couteau de chef



Le couteau de chef est le couteau incontournable par excellence. Mais quelles sont ses qualités ? C'est un couteau parfaitement équilibré pour hacher et couper la viande, le poisson, les fruits et légumes. Le couteau à tout faire de la cuisine. La forme de sa lame permet un mouvement de balancier agréable et efficace pour émincer vos aliments.

Le couteau d'office



Le couteau d'office est aussi un des couteaux incontournables en cuisine. C'est un petit couteau polyvalent à lame mince et semi-pointue et fil lisse. Pour couper les oignons et les fines herbes. Utile aussi pour la préparation des légumes. Il permet un grand nombre de choses, vous êtes prêts ? Il épluche, équeute, épépine, découpe, tourne, pare vos fruits et légumes et vous aide à retirer les parties peu agréables de votre viande (*peau, nerfs et graisse*).

Le couteau à trancher



Le couteau à trancher est très souvent présent dans un [bloc de couteaux](#). Il est souvent très utile pour compléter les couteaux que vous utilisez le plus souvent. Sa lame est longue et fine ce qui permet d'obtenir de jolies tranches homogènes. Il permet de découper les pièces de viande, de trancher de la charcuterie ou des terrines, de lever des filets de poisson, de hacher la chair (*pour faire un tartare par exemple*), de découper finement des fruits et légumes.

Le couteau à steak



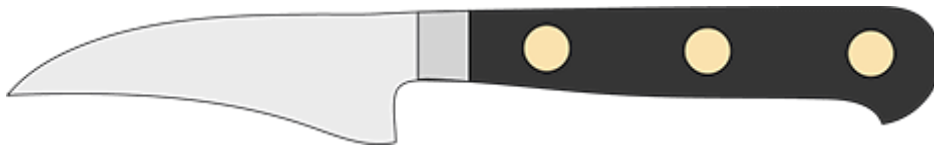
Est-ce qu'on a réellement besoin de vous expliquer à quoi il sert ? Grâce à sa lame super tranchante, c'est le couteau adéquat pour couper les steaks (*si si c'est vrai*), mais pas uniquement – c'est un must pour tous les plats de viande. La longueur de sa lame est similaire à celle d'un couteau de table, la différence se fait surtout au niveau de la pointe. Le couteau à steak est pointu et il est très bien aiguiser pour vous éviter de devoir forcer pour découper votre viande, et ça conservera mieux les saveurs.

Le couteau universel



Encore une fois, le nom du couteau en dit long. Il est à mi-chemin entre le couteau d'office et le couteau de chef (*sa lame aussi d'ailleurs*). Il permet la découpe de légumes, de fruits, de viande (*sans os*), de poisson (*sans arête*), de fromage et d'herbes.

Le couteau bec d'oiseau



Un nom étrange pour un couteau vous ne trouvez pas ? Le bec d'oiseau fait référence à la courbure de la lame. C'est un petit couteau maniable à lame recourbée, fil lisse et pointe solide. La forme en bec d'oiseau de la lame permet d'épouser celle du légume. Il est souvent utilisé pour tourner les fruits et légumes. Il s'appelle aussi le couteau à tourner (*oui, comme nous, ça arrive que les couteaux aient plusieurs noms*). Il permet également d'éplucher, d'équeuter et de sculpter vos aliments.

Couteaux japonais

Le couteau Santoku



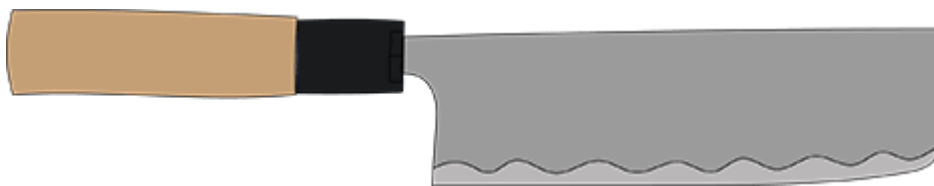
Le Santoku a une signification plutôt cool, il veut dire « 3 vertus » en japonais. Vous savez pourquoi ? C'est très simple, il a trois fonctions principales : trancher, émincer et ciseler. Ça vous rappelle quelque chose ? Le couteau de chef n'est-ce pas ? Il permet de découper des fruits, des légumes, de la viande (*sans os*), du poisson (*sans arête*) et des herbes. La différence principale avec le couteau de chef est sa forme, la taille de la lame est moins grande, il va donc découper des aliments moins gros. Mais sa maniabilité en fait un couteau très prisé au japon (*et de plus en plus en occident*).

Le couteau Yanagiba



Vous aimez le poisson ? Vous aimerez le couteau Yanagiba ! Couteau indispensable pour les amateurs de poisson. Il est aussi appelé couteau à sashimi. Sa lame est longue et unilatérale, elle est donc aiguisée que d'un seul côté et possède un tranchant biseauté. Attention, il est donc fait pour les droitiers (*ou les gauchers qui coupent de la main droite*). Il permet de lever les filets sans faire de gaspillage, de retirer la peau des filets, de découper les makis et sushis, de trancher des sashimis en préservant la chair des déchirures et de couper des fines lamelles de poisson et de viande (*pour faire un carpaccio par exemple*).

Le couteau Nakiri



Le couteau japonais Nakiri sert à la découpe des fruits et légumes. Sa forme vous rappelle quelque chose ? C'est vrai que ce couteau ressemble un peu au couperet des bouchers en raison de sa forme rectangulaire. Mais si la lame a cette forme, c'est pour rendre plus facile le travail de découpe et pour éviter que le cuisinier ne tape sa main contre sa [planche à découper](#). Sa lame mesure entre 14 et 18 cm, et possède une pointe légèrement arrondie pour permettre à ceux qui aiment le mouvement de balancier de pouvoir le faire. Le Nakiri sert à émincer les fruits et légumes, et les tailler. Il peut également hacher les herbes et déplacer les aliments (*et oui, sa surface est grande, autant en profiter*).

Le couteau à sushi



Idéal pour la découpe de sashimi et de sushi, le couteau à sushi est un couteau à trancher japonais. Il possède une longue lame solide pour faire glisser le couteau sur le poisson sans forcer. Il permet de faire des tranches de sashimis, de découper des sushis, de lever des filets de poisson mais aussi de faire des tranches fines de viandes. La lame est asymétrique pour permettre une coupe nette sans altérer la chaire du poisson. Ce couteau n'est pas adapté aux gauchers.

Le couteau de chef japonais (couteau Gyuto)



Le couteau Gyuto est la version japonaise du couteau de chef occidental. La forme de la lame permet d'émincer et de trancher tous les aliments. La différence entre le Gyuto et le couteau de chef occidental réside dans l'angle d'aiguisage. Il est très polyvalent, il permet de découper des fruits, des légumes, de la viande (*sans os*), du poisson (*sans arête*), les herbes, de casser les petits os des volailles et de briser la carapace des crustacés. L'angle d'aiguisage est moins important que sur un couteau de chef, il est de 15 à 18°, ce qui nécessite un acier plus dur.

Couteaux professionnels

Les couteaux de boucher

Le couteau de boucher



Le couteau de boucher est le plus utilisé par le personnel de la profession. Il est large et très rigide, la longueur de sa lame varie de 16 à 40cm. Ce couteau est conçu pour découper de gros morceaux de viande, briser de petits os et hacher la viande et le poisson. Il est capable de découper dans la masse du muscle grâce à son tranchant puissant.

Le couteau à découper



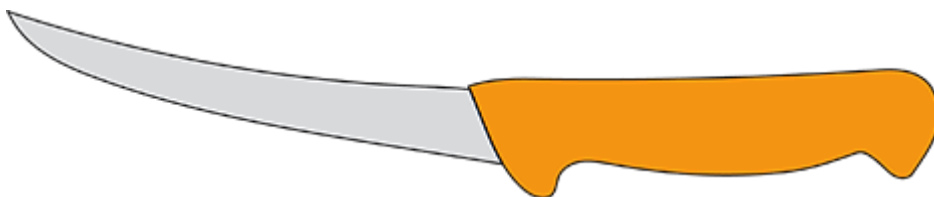
Le couteau à découper fait partie des must have du parfait boucher. Il est très polyvalent. Il permet de découper toutes sortes de viandes : du jambon, de la volaille, des rôtis... La seule contrainte ? Il ne faut pas essayer de couper les os. Le manche et la lame sont conçus pour faciliter l'utilisation par le boucher.

Le couteau à dénervé



Le couteau à dénervé sert à retirer les nerfs de vos viandes facilement. La lame du couteau possède une longueur comprise entre 13 et 23cm. Il est assez similaire au couteau filet de sole. Il est conçu pour retirer les nerfs et les tendons de vos pièces de viande, découper le surplus de graisse, lever les filets de poisson et faire des tranches de poisson. Il en existe avec des lames plus ou moins flexibles pour rendre plus agréable ce travail de découpe.

Le couteau à désosser



Le désosseur est également un des couteaux les plus utilisés en boucherie et par les cuisiniers pour préparer leurs morceaux de viande. Son nom est toutefois trompeur puisqu'il ne permet pas de couper les os, du moins pas les gros. Il permet de gratter la chair de l'os pour réduire le gaspillage, couper les os de très petites dimensions, dépecer vos volailles et gibiers, trancher vos pièces de viande et les parer en retirant la graisse, les nerfs et les tendons. Il existe différentes sortes de couteaux à désosser, les lames droites, les lames courbées, les lames souples et les lames rigides.

Le couteau à saigner



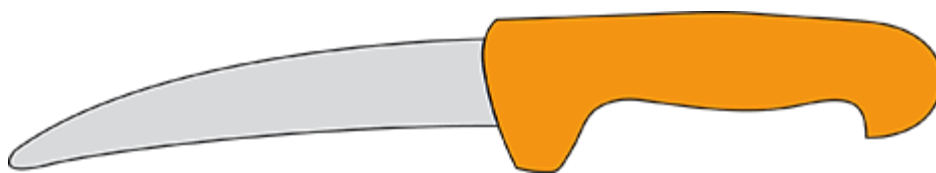
Le couteau à saigner est indispensable pour les charcutiers, les bouchers et dans les abattoirs. Sa lame est généralement de petite taille, entre 10 et 15cm de longueur et sa pointe est très tranchante pour permettre de saigner l'animal. Saigner un animal permet de provoquer sa mort par exsanguination. Pour ne pas qu'il ne souffre de la saignée, elle ne doit se faire qu'après son étourdissement.

Le couteau tranchelard



À la base destiné à trancher du lard (*d'où son nom*), il s'appelle aussi « couteau trancheur ». Le couteau à trancher par excellence. Rôtis, viandes, jambons - crus ou cuits - toujours tranchés à la bonne épaisseur. Il permet de couper les pièces de viande, de trancher les terrines, de lever des filets de poisson, de faire des tartares, de découper de fines tranches de viande et de poisson, de découper finement les fruits et légumes ou encore de les tailler en cubes ou en lamelles. Il est à mi-chemin entre un couteau de chef et un couteau Yanagiba.

Le couteau à tripes



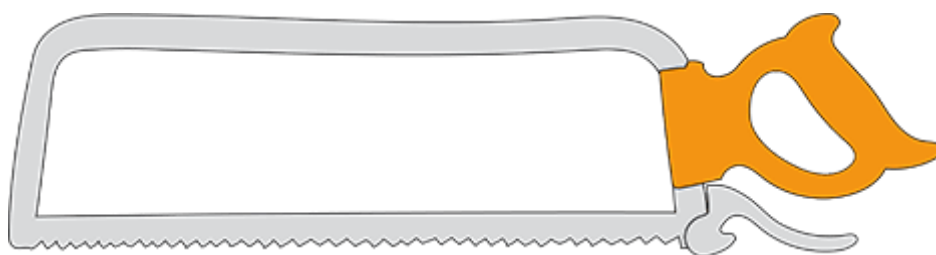
Couteau indispensable pour tous les bouchers professionnels, sa lame mesure généralement entre 15 et 20cm. Ce couteau est utilisé pour dépouiller vos viandes. Sa pointe est une boule de protection, elle permet d'éviter de percer les viscères de l'animal. Son manche est antidérapant et sans interstice pour éviter que des morceaux de viande ne s'y glisse. La lame peut avoir deux formes différentes : il y a les lames droites et les lames incurvée.

La feuille de boucher



Conçu pour les professionnels de la viande, la feuille de boucher est un couteau rigide et indispensable à tout bon boucher et charcutier pour débiter facilement les carcasses. Vous savez pourquoi on appelle ça une feuille de boucher ? Parce que sa forme et sa taille rappelle une feuille de format A5 (*oui oui c'est gros !*). La feuille de boucher permet de trancher les gros morceaux de viandes osseux, les articulations et les tendons, de casser les carcasses, d'aplatir la viande et de la hacher. Attention les doigts (*la main et tout le reste du corps hein !*)

La scie de boucher



Parfois, la feuille de boucher ne suffit pas pour débiter de grosses carcasses. La scie de boucher prend la relève et fait le travail à merveille. La scie de boucher permet de scier les gros os que la feuille de boucher ne peut pas trancher. Il existe deux types de scie : la scie américaine qui possède une lame assez fine qui pénètre plus rapidement dans l'os mais qui est plus fragile ; et la scie parisienne qui, elle, possède une lame plus épaisse et plus haute pour trancher tous types d'os tout en restant indéformable.

Les couteaux de poissonnier

Le couteau à dents



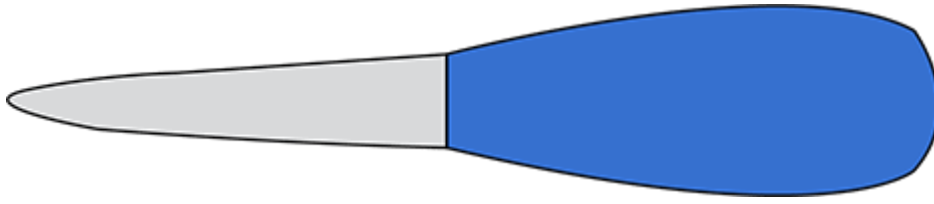
Le couteau à poisson denté est un incontournable de tous les poissonniers professionnels. Sa lame mesure entre 33 et 42cm, il est particulièrement bien adapté aux gros poissons. La largeur de la lame permet d'obtenir une plus grande résistance et une plus grande capacité à trancher les darnes et les peaux de poisson les plus dures. Il est conçu pour lever les filets de poissons, découper la tête, les nageoires et les arêtes et trancher le poisson en darnes.

Le couteau filet de sole



Couteau indispensable dans la découpe délicate du poisson, sa lame flexible permet de découper les filets de poisson et de viande en tranches extrêmement minces. De plus, la grande élasticité et la finesse de la lame garantissent une découpe très précise.

Le couteau à huître



Le couteau à huîtres est un petit ustensile indispensable conçu pour ouvrir les huîtres rapidement, sans les abîmer sans vous couper les doigts. Il possède une lame courte, épaisse et pointue, elle peut s'insérer facilement dans la jointure de la coquille.

Le couteau à saumon



Le couteau ultime, spécialement designé pour la délicate coupe de fines tranches de poisson. Sa lame est longue, étroite et flexible, permet de trancher le saumon cru, cuit ou fumé de manière extrêmement précise. La pointe de sa lame est arrondie afin de lever les filets sans abîmer la chair. Conçu à l'origine pour la découpe du poisson, il peut être utilisé pour découper du jambon fumé.

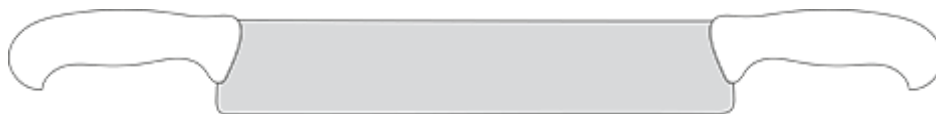
Le couteau à surgelés



Le couteau à surgelés est le seul à posséder une lame capable de découper les produits surgelés qui ont la particularité d'avoir des fibres dures et agglomérées. La lame étant ultra-performante, il n'a pas besoin d'attendre que l'aliment soit décongelé. Il est très souvent utilisé en poissonnerie.

Les couteaux de fromager

Le couteau à deux manches



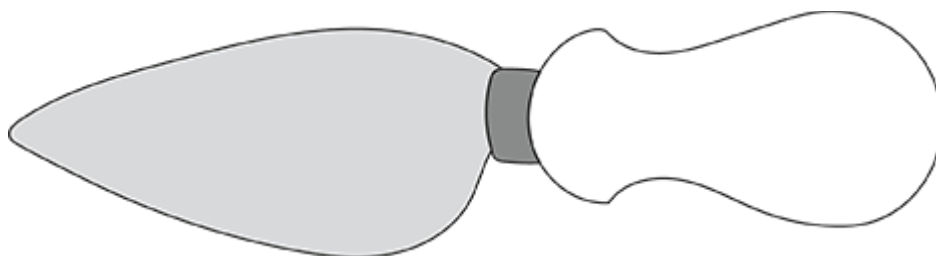
Le couteau à double manches permet de découper les meules de fromage ou les fromages à pâte dure. Le double manche protège vos mains lors de la découpe et permet de trancher votre fromage avec précision. Il est très utilisé par les fromagers, notamment dans la découpe de l'Emmental, de la Tomme de Savoie ou encore pour le Comté.

Le couteau à lame ajourée



Conçu pour découper les fromages à pâtes molles comme le Camembert ou encore le Brie, il convient aussi à la découpe d'autres aliments mous comme le foie gras. L'aspect ajouré de la lame permet d'éviter que le fromage ne reste collé au couteau après la découpe.

Le couteau à parmesan



Idéal pour découper tous les fromages à pâte friable tels que le parmesan ou encore le cantal, le couteau à parmesan va vous permettre de faire des copeaux de votre fromage préféré sans vous blesser. A vous l'assaisonnement de vos pâtes et salades !