



Guide de référence rapide pour l'achat de couteaux de cuisine

Quand vous faites le tour de votre cuisine pour voir ce qui manque, vous faites la liste de ce qu'il vous faudrait, comme des plats, des casseroles, des couverts, mais qu'en est-il des couteaux? Les couteaux de cuisine sont des outils importants dans votre cuisine, et il existe de nombreux types de couteaux de cuisine que vous pouvez choisir pour vous aider à trancher, couper en dés et servir.

Table des matières :

1. Quels sont les meilleurs couteaux de cuisine?
2. Ensembles de couteaux ou couteaux individuels?
3. Types de couteaux de cuisine
4. Nettoyage et entretien des couteaux

Quels sont les meilleurs couteaux de cuisine?

Lorsque vous utilisez un couteau conçu pour ce que vous coupez, la préparation des aliments devient rapide et facile. Si vous êtes à la recherche d'un ou deux couteaux à ajouter dans votre cuisine, vous pouvez commencer par vous poser ces questions.

1. Quel est votre niveau d'habileté à manier des couteaux?

Si vous êtes en train d'aménager votre cuisine et que vous n'avez jamais vraiment manié de couteaux, il est préférable de choisir un ensemble de couteaux moins tranchants. Vous pouvez trouver des couteaux en nylon ou des couteaux dentelés qui ne sont pas aussi tranchants que certains couteaux d'expert, et vous pouvez les utiliser tout en perfectionnant vos compétences en matière de hachage et de coupe en dés.

2. Voulez-vous un ensemble de couteaux ou des couteaux individuels?

Lorsque vous choisissez des couteaux, vous pouvez opter pour des ensembles de couteaux ou des couteaux individuels. Les couteaux individuels sont parfaits pour les débutants qui veulent perfectionner leurs habiletés à manier les couteaux, mais aussi pour les cuisiniers experts qui veulent le parfait couteau de chef ou un couteau d'office unique. Les ensembles de couteaux sont un excellent choix pour tous ceux qui savent qu'ils utiliseront les différents couteaux inclus dans l'ensemble.

3. Voulez-vous des couteaux forgés ou estampés?

Lorsque vous magasinez pour des couteaux, vous verrez les termes « forgé » et « estampé ». Les couteaux forgés sont fabriqués à partir d'une barre d'acier qui est chauffée et martelée pour lui donner la forme d'un couteau. Un couteau estampé est découpé ou estampé à partir d'une seule feuille d'acier. Un moyen facile de distinguer un couteau forgé d'un couteau estampé est d'en tenir un dans chaque main. Le couteau forgé devrait sembler plus lourd que le couteau estampé.

4. Cherchez-vous le meilleur matériau pour les couteaux?

Si vous demandez à un chef quel est le meilleur matériau de couteau, il dira probablement de l'acier inoxydable à haute teneur en carbone. Ce matériau est suffisamment résistant pour supporter une utilisation intensive, il est facile à aiguiser et à entretenir, et présente un beau tranchant qui reste affûté



au fil du temps.

Ensembles de couteaux de cuisine

Inutile de choisir des couteaux individuels lorsque vous disposez d'un ensemble de couteaux de cuisine sur votre comptoir. Vous pouvez trouver des ensembles de couteaux de cuisine de marques telles que Cuisinart et Zwilling, et ils sont disponibles en plusieurs formats, notamment 2 à 4 couteaux, 5 à 7 couteaux, et jusqu'à 21 couteaux.

Vous pouvez choisir un ensemble de couteaux comprenant tous les types de couteaux dont vous aurez besoin, y compris les couteaux de chef, les couteaux utilitaires et les couteaux à pain. Les couteaux sont rangés dans un bloc de boucherie qui vous permet de les avoir sous la main lorsque vous avez besoin de trancher ou de hacher.

Types de couteaux de cuisine

Si vous souhaitez choisir vos couteaux de cuisine individuellement, vous trouverez une vaste sélection de différents types de couteaux chez Best Buy. Vous pouvez choisir parmi différentes marques ou différents types de lames, notamment en acier inoxydable, en acier inoxydable à haute teneur en carbone, en carbone forgé, etc.

1. Couteau de chef, pour hacher, trancher et couper en dés

Si vous devez hacher du céleri et des carottes, ou couper des oignons en petits morceaux, vous préférerez peut-être un couteau de chef universel. Le couteau de chef est l'un des couteaux les plus polyvalents. Sa lame mesure habituellement 8 po de longueur et 1,5 po de largeur. Sa lame est soit française, soit allemande. Une lame française possède un tranchant courbé sur toute sa longueur. Une lame allemande possède plutôt un tranchant droit qui courbe vers la pointe.

2. Couteau tout usage

Quand vous voulez trancher de la viande, des fruits ou des légumes, le couteau tout usage est votre meilleur allié. Sa lame est soit droite, soit dentelée, et mesure habituellement entre 4 et 7 po de longueur. Un couteau tout usage est spécialement conçu pour trancher de la viande en petits morceaux, trancher des sandwichs ou trancher des fruits.

3. Couteau à pain

Un couteau à pain est doté d'une lame droite ou incurvée dont le tranchant est cannelé ou dentelé pour trancher directement la croûte et couper la mie sans la déchirer. Un couteau à pain peut être utilisé pour couper des miches de pain, des pâtisseries comme le pain aux bananes, ou pour trancher des bagels.

4. Couteau à découper

Le couteau à découper a un style particulier avec une lame longue et fine, et il vous permet de découper la viande comme un pro. Un couteau à découper est conçu pour découper des viandes denses comme la dinde et le poulet rôtis, et il permet de trancher des tranches minces et régulières de rôti de bœuf ou de jambon.



5. Couteau d'office pour peler les légumes

Rien n'est plus rapide qu'un couteau d'office pour peler des fruits ou des légumes. Les couteaux d'office sont de petite taille. Leurs lames mesurent généralement entre 3 et 5 pouces de long, ils sont en forme d'arc et sont donc parfaits pour peler les fruits et légumes ronds, et vous pouvez utiliser l'extrémité pointue pour évider les pommes, les poivrons verts ou les tomates.

6. Couteaux à steak à mettre sur la table au moment du repas

La plupart des couteaux servent à préparer vos aliments, mais les couteaux à steak sont conçus pour être placés à côté de vos couverts lorsque vous servez un repas comme un steak, du poulet ou du porc. Ils sont vendus en ensemble pour que vous puissiez servir plusieurs personnes à la fois, et la lame mesure généralement entre 4 et 6 pouces de long.

7. Ciseaux de cuisine

Les ciseaux de cuisine permettent de couper rapidement différents types de viandes, de légumes ou de fines herbes. Certains types de ciseaux de cuisine sont dotés d'une lame crantée qui permet de couper facilement les os de volaille.

Nettoyage et entretien des couteaux

Il est facile de garder vos couteaux en parfait état lorsque vous savez comment en prendre soin. Voici quelques outils de cuisine que vous pouvez utiliser pour garder vos couteaux en parfait état.

1. Affûteur en acier

Un affûteur en acier, également connu sous le nom de fusil, est une tige qui affûte vos couteaux en y faisant glisser la lame. Si vous affûtez régulièrement vos couteaux avec votre fusil, ils seront toujours bien affûtés et prêts à couper.

2. Affûteurs de couteaux

Si vous voulez que vos couteaux et ciseaux de cuisine restent bien affûtés, un affûteur de couteau est indispensable. Vous pouvez choisir parmi différents types d'affûteurs de couteaux, notamment des pierres d'affûtage, des affûteurs à ciseaux et des affûteurs électriques.

- Une pierre à aiguiser est une pierre fabriquée à partir de matériaux comme l'oxyde d'aluminium, dotée d'une surface à grains fins. En faisant glisser votre lame d'avant en arrière sur la pierre, vous éliminerez les irrégularités sur le tranchant de votre couteau.
- Un taille-ciseaux est un excellent outil pour affûter vos ciseaux de cuisine. Vous pouvez faire glisser la lame de vos ciseaux de cuisine sur l'aiguiser et il ravivera une lame émoussée et supprimera les irrégularités qui émoussent vos ciseaux.
- Un affûteur de couteaux électrique est un affûteur fonctionnant à l'électricité. Vous pouvez le brancher et faire glisser votre couteau dans l'interstice de l'affûteur et, sans que vous ayez à faire le moindre effort, l'affûteur de couteaux ravivera une lame émoussée.



3. Blocs de cuisine et rangement pour couteaux

Il existe plusieurs options de rangement pour vos couteaux.

- Les blocs de cuisine sont fabriqués en bois ou en plastique et comportent des fentes pour vos couteaux de cuisine.
- Les porte-couteaux à bande magnétique peuvent être fixés au mur afin que vos couteaux soient toujours à portée de main.
- Les porte-couteaux pour tiroirs permettent d'organiser vos couteaux tout en les rangeant dans les tiroirs de votre cuisine.

4. Planches à découper

Les planches à découper sont un incontournable lorsque vous utilisez régulièrement des couteaux. Elles protègent vos comptoirs de cuisine contre les rayures et vous offrent une surface propre et lisse pour couper des fruits, des légumes et de la viande. Vous pouvez trouver des planches à découper en verre ou en bois (par exemple en bambou), ainsi que des planches à découper en plastique et des tapis de coupe.

Quels couteaux de cuisine choisirez-vous?

Un bon couteau de cuisine ou un ensemble de couteaux peut faire toute la différence lorsque vous préparez un repas. Vous pouvez améliorer vos habiletés à trancher, découper et hacher sans effort grâce à un couteau bien aiguisé et de haute qualité. Au fur et à mesure que vous progressez, vous pouvez vous procurer d'autres couteaux pour des tâches de cuisine plus complexes.