



PLAISIRS COUTAUX

LAME DE LA CUISINE

Un couteau en dit-il plus long qu'un menu sur un restaurant ? Si à table toujours à droite de l'assiette, il reflète aussi ce qu'il y a dedans. À chaque style sa cuisine. À vous de trancher !

Clair Massé | **Olivier Marty**

COMMENT AFFÛTER SA LAME

L'affûtage fait partie du service après-vente incontournable de votre couteau. Vous pouvez vous affûter vous-même un couteau à régime, mais il est préférable de le faire faire par un professionnel.

Il suffit de passer le couteau sur une pierre à affûter, en commençant par le côté externe de la lame et en allant vers l'intérieur. Le mouvement doit être régulier et continu. Le couteau doit être tenu à angle de 15 à 20 degrés avec la pierre à affûter, et doit être tenu à l'extrémité de la lame.

Attention : une pierre à affûter doit être utilisée avec précaution, car elle peut éjecter des copeaux de pierre. Il est préférable de l'utiliser sur une surface dure et non sur une pierre.

En plus

Le couteau doit être conservé dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Il est préférable de le conserver dans son étui ou dans un récipient en bois.

PERCEVAL 947

Après avoir travaillé avec le meilleur couteau de grand-père, c'est un plaisir de retrouver un couteau à régime. Il possède une lame en acier inoxydable et une poignée en bois. C'est un couteau polyvalent, idéal pour les activités de plein air et les travaux de jardinage.

SOIN

Il faut le nettoyer avec soin après chaque utilisation et le sécher à l'air libre.

OÙ LE TROUVER ?

Chez Perceval, 45, rue de Valenciennes, Paris 11^e.

DAVID PONSON CHOIX DE TABLE

Ce couteau est un véritable chef d'œuvre. Il possède une lame en acier inoxydable et une poignée en bois. C'est un couteau polyvalent, idéal pour les activités de plein air et les travaux de jardinage.

SOIN

Il faut le nettoyer avec soin après chaque utilisation et le sécher à l'air libre.

OÙ LE TROUVER ?

Chez David Ponson, 45, rue de Valenciennes, Paris 11^e.

FINEL STYLE 70

C'est un couteau polyvalent, idéal pour les activités de plein air et les travaux de jardinage. Il possède une lame en acier inoxydable et une poignée en bois.

SOIN

Il faut le nettoyer avec soin après chaque utilisation et le sécher à l'air libre.

OÙ LE TROUVER ?

Chez Finel, 45, rue de Valenciennes, Paris 11^e.

PONCE DE LAQUELLE COUTEAU DE TABLE MULTIFONCTION

C'est un couteau polyvalent, idéal pour les activités de plein air et les travaux de jardinage. Il possède une lame en acier inoxydable et une poignée en bois.

SOIN

Il faut le nettoyer avec soin après chaque utilisation et le sécher à l'air libre.

OÙ LE TROUVER ?

Chez Ponce, 45, rue de Valenciennes, Paris 11^e.

PHILIPPE GUICHENOT D'EXCELLENTE QUALITÉ

C'est un couteau polyvalent, idéal pour les activités de plein air et les travaux de jardinage. Il possède une lame en acier inoxydable et une poignée en bois.

SOIN

Il faut le nettoyer avec soin après chaque utilisation et le sécher à l'air libre.

OÙ LE TROUVER ?

Chez Philippe Guichenot, 45, rue de Valenciennes, Paris 11^e.

James Henry les couteaux de la cuisine

C'est un couteau polyvalent, idéal pour les activités de plein air et les travaux de jardinage. Il possède une lame en acier inoxydable et une poignée en bois.

SOIN

Il faut le nettoyer avec soin après chaque utilisation et le sécher à l'air libre.

OÙ LE TROUVER ?

Chez James Henry, 45, rue de Valenciennes, Paris 11^e.

David Ponson

C'est un couteau polyvalent, idéal pour les activités de plein air et les travaux de jardinage. Il possède une lame en acier inoxydable et une poignée en bois.

SOIN

Il faut le nettoyer avec soin après chaque utilisation et le sécher à l'air libre.

OÙ LE TROUVER ?

Chez David Ponson, 45, rue de Valenciennes, Paris 11^e.

Finel

C'est un couteau polyvalent, idéal pour les activités de plein air et les travaux de jardinage. Il possède une lame en acier inoxydable et une poignée en bois.

SOIN

Il faut le nettoyer avec soin après chaque utilisation et le sécher à l'air libre.

OÙ LE TROUVER ?

Chez Finel, 45, rue de Valenciennes, Paris 11^e.

Ponce

C'est un couteau polyvalent, idéal pour les activités de plein air et les travaux de jardinage. Il possède une lame en acier inoxydable et une poignée en bois.

SOIN

Il faut le nettoyer avec soin après chaque utilisation et le sécher à l'air libre.

OÙ LE TROUVER ?

Chez Ponce, 45, rue de Valenciennes, Paris 11^e.

Guichenot

C'est un couteau polyvalent, idéal pour les activités de plein air et les travaux de jardinage. Il possède une lame en acier inoxydable et une poignée en bois.

SOIN

Il faut le nettoyer avec soin après chaque utilisation et le sécher à l'air libre.

OÙ LE TROUVER ?

Chez Philippe Guichenot, 45, rue de Valenciennes, Paris 11^e.

James Henry

C'est un couteau polyvalent, idéal pour les activités de plein air et les travaux de jardinage. Il possède une lame en acier inoxydable et une poignée en bois.

SOIN

Il faut le nettoyer avec soin après chaque utilisation et le sécher à l'air libre.

OÙ LE TROUVER ?

Chez James Henry, 45, rue de Valenciennes, Paris 11^e.