

Je choisis mon couteau ...



Lame de 6 à 11 cm, soit pointue ou forme "stylet" (tranchant droit), soit forme incurvée.

Alice l'utilise pour : éplucher, gratter, ciseler ... C'est le couteau à tout faire pour la préparation des légumes, fruits...

Couteau **d'office**



Lame de 11 à 15 cm, rigide et pointue.

Alice l'utilise pour : désosser les volailles, gigots ...

Couteau à **désosser**



Lame étroite, pointue et flexible.

Alice l'utilise pour : lever, sans abimer, les filets de poisson. Permet également de les écailler et de réaliser certains petits travaux de décoration des légumes.

Couteau **filet de sole**



Lame de 15 à 17 cm, rigide.

Alice l'utilise pour : découper de pièces moyennes, pour ciseler les légumes, désosser les petites volailles.

Couteau **de cuisine**

Afin d'éviter d'ébrécher les tranchants, de retourner les pointes des lames, de blesser vos doigts, évitez à tout prix de ranger vos couteaux dans votre tiroir. Placez dès maintenant notre barre aimantée à proximité de votre plan de travail.

Conseil **de rangement**



Alice l'utilise pour : découper aisément avec précision les pains les plus durs ou fragiles, et également les brioches, pâtés en croûte...

Couteau à **pain**



Lame rigide et épaisse, de 20 à 25 cm.

Alice l'utilise pour : émincer et hâcher les légumes; ou découper les grosses pièces de viande, les poissons, les pizzas... Pour émincer, faire le balancier en profitant du profil (rayon) bombé du tranchant. Pour une découpe plus précise et régulière, la lame glisse le long de la deuxième phalange de l'index et du majeur. Le pouce fait avancer le produit à émincer par pressions successives.

Couteau **du chef**



Fourchette à deux dents droites ou courbes.

Alice l'utilise pour : retourner les pièces en cuisson. Ne pas piquer les viandes à coeur, afin d'éviter de les faire saigner.

Fourchette à **viande**



Lame de 19 à 22 cm, rigide.

Alice l'utilise pour : découper des viandes cuites, prêtes à servir.

Couteau à **découper**

Des couteaux bien affûtés permettent de travailler avec plus d'efficacité et de réaliser, au delà de simples travaux de découpe, des travaux plus minutieux de décoration.

Conseil **d'affutage**

Les découvertes d' *Alice*

Les conseils d'Alice