



SOUS LES PROJECTEURS



Qu'ils viennent de Tokyo, Hong Kong ou encore Copenhague, tous les chefs seront d'accord pour vous dire qu'un grand cuisinier sans un bon couteau, ça n'existe pas ! Vifs, tranchants, incisifs, zoom sur 5 modèles prêts à conquérir le monde.
[Texte Joséphine Luciani]

LE CAMÉLÉON

Santoku H16 Haiku

Polyvalent, ce couteau de type « Santoku » s'adapte à toutes les recettes : désosser une épaule d'agneau, trancher un carpaccio d'ananas, ouvrir une noix de coco devient un jeu d'enfant.

≥ 100 € ≤

**LE SAMOURAI**

Shi Hou 3 Kai

Limité à 200 pièces, ce couteau de collection est un aperçu du savoir-faire ancestral des maîtres forgerons japonais. Aussi tranchant qu'une épée, même les courges les plus récalcitrantes ne lui résistent pas.

≥ 1000 € ≤



5 FINES LAMES

SOUS LES PROJECTEURS

**LE FRENCHIE**

Provençao Sabatier

Grâce à ses petites dents, ce couteau caresse les chairs les plus fragiles sans les arracher. Idéal pour couper tomates, agrumes, fraises.

≥ 40 € ≤

LE HIPSTER

Tatoo 37G Deejo

Indispensable à tous les globe-trotters, ce couteau surprend avec son poids plume. Doté d'une lame entièrement tatouée façon hipster, impossible de l'égayer.

≥ 50 € ≤

**LE MARATHONIEN**

Five Star Zwilling

Avec son manche bombé spécialement conçu pour couper sans se fatiguer, aucun obstacle ne résiste à ce modèle taillé comme un sportif. De quoi trancher plusieurs kilomètres de garniture.

≥ 50 € ≤

