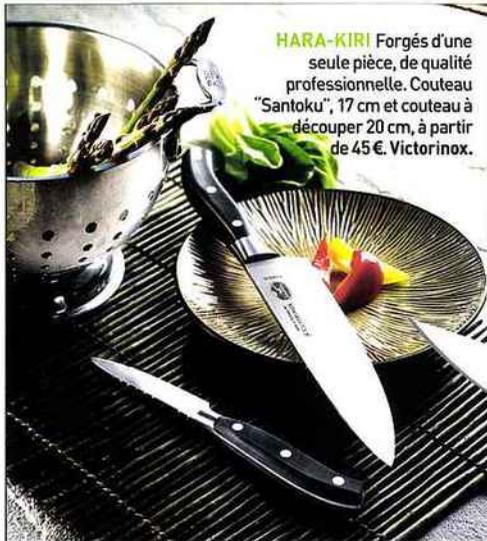




actus tendance



HARA-KIRI Forgés d'une seule pièce, de qualité professionnelle. Couteau "Santoku", 17 cm et couteau à découper 20 cm, à partir de 45 €. Victorinox.

SUPPORTÉ

Lame en céramique et manche escamotable en deux parties en silicone. L 8 cm, 25 € ou L 10 cm, 30 €. Mastrad.

PROFILÉ

Couteau d'office, lame en acier Friodur et manche à rivets en synthétique. 10 cm, 64,50 €. "Twin Protection", Zwilling.

AIMANTÉ

Bloc de cinq couteaux: de cuisine, à pain, à découper, pour fruits et légumes et office. 80 €. "Kimono", Pradel Jean Dubost.



Ça va couper!

Cuisiner sans un excellent couteau, c'est comme peindre sans pinceau...
Pour être bien équipé, voici un focus tranchant.



D'UN BLOC Bloc huit pièces comprenant un bloc de rangement, un hachoir à balancelle, un fusil à aiguiser, couteau de chef, de cuisine, à pain, à steak et d'office. Lames en inox trempé. 39,90 €. Casino.



BIAISÉS

Coffret de couteaux biseautés à lame en acier carbone, chrome-molybdène-vanadium. L 10 cm, 339 € les six. "Shadow", Claude Dozorme

EXPRESSIF

Bloc en bambou, ouverture livre. 21 x 8 x H 29,5 cm, 99 €. "K-Blok". Couteaux vendus séparément avec manches en résine thermoplastique et lame acier. À partir de 29 €. Coll. "GAG", Alessi.



DANS LE VIF!

Couteau "Santoku", lame en acier inox forgé inoxydable très haute qualité, finitions faites mains. Manche en polyacétal mat. L 18 cm, 33 €. "Ligne Expression", Laguiole.

