

Chaque gamme propose un manche au design différent, avec une ergonomie remarquable et une sensation propre aux préférences de chacun. Tous les couteaux WÜSTHOF partagent les mêmes caractéristiques :

- Forgés dans une seule pièce d'acier : Solides et durables.
- Acier inoxydable doté d'une haute teneur en carbone : Tranchants, et faciles à réaffûter.
- Construction du manche sans soudure : Hygiénique.
- Parfaitement équilibrés : Pour une découpe sans effort.
- Manches ergonomiques, d'une taille parfaite et aux proportions idéales : Conçus en fonction de l'utilisation spécifique de chaque couteau.
- Fil de la lame affûté avec soin : Tranchant exceptionnel, pour une découpe efficace sans effort.
- Fabrication unique à Solingen, en Allemagne : Ingénierie Allemande, production Allemande, et contrôle qualité Allemand.



### L'entretien des couteaux

#### Comment entretenir ses couteaux au quotidien ?



Saisissez le fusil de la main gauche et le couteau de la main droite (ou inversement pour les gauchers).

Faites glisser la lame sur l'acier en exerçant une légère pression et en la tenant selon un angle de 20°.

Aiguiser les deux côtés de la lame en alternance en frottant celle-ci le long du fusil : de la base de la lame (à hauteur du manche du couteau) sur toute sa longueur en partant du haut du fusil.

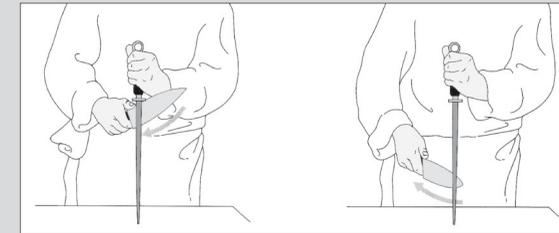
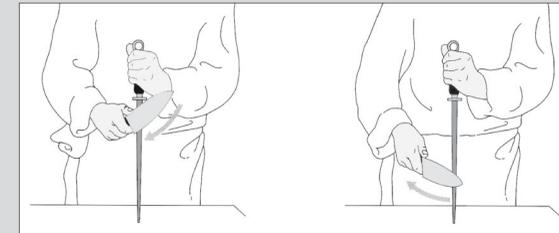
Au bout de 6 à 8 fois, le couteau retrouve son tranchant initial.

Ce travail n'est pas très exigeant et permet, s'il est effectué tous les jours, d'avoir des couteaux toujours tranchants.

### Le fusil en acier

Quand on les soumet à une utilisation intensive, les couteaux s'émousent, ils deviennent moins tranchants.

Le fil de la lame se tord (invisible à l'oeil nu). Grâce au fusil, vous pouvez rectifier le fil de la lame.



### Les solutions de rangement des couteaux.

Bloc à couteaux



Porte-Couteaux pour tiroir

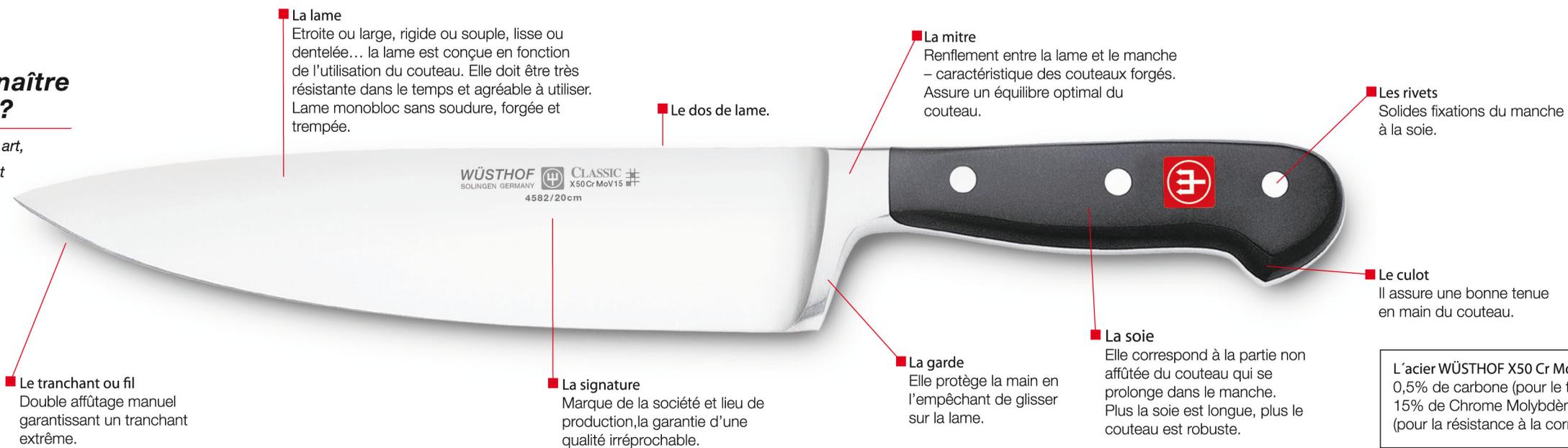


Barre aimantée



## Comment reconnaître un bon couteau ?

Considéré comme un véritable art, la coutellerie de cuisine ne peut souffrir d'aucune négligence.



**Le tranchant ou fil**  
Double affûtage manuel garantissant un tranchant extrême.

**La lame**  
Étroite ou large, rigide ou souple, lisse ou dentelée... la lame est conçue en fonction de l'utilisation du couteau. Elle doit être très résistante dans le temps et agréable à utiliser. Lame monobloc sans soudure, forgée et trempée.

**Le dos de lame.**

**La signature**  
Marque de la société et lieu de production, la garantie d'une qualité irréprochable.

**La mitre**  
Renflement entre la lame et le manche – caractéristique des couteaux forgés. Assure un équilibre optimal du couteau.

**La garde**  
Elle protège la main en l'empêchant de glisser sur la lame.

**La soie**  
Elle correspond à la partie non affûtée du couteau qui se prolonge dans le manche. Plus la soie est longue, plus le couteau est robuste.

**Les rivets**  
Solides fixations du manche à la soie.

**Le culot**  
Il assure une bonne tenue en main du couteau.

**L'acier WÜSTHOF X50 Cr Mo V 15:**  
0,5% de carbone (pour le tranchant), 15% de Chrome Molybdène Vanadium (pour la résistance à la corrosion, la ténacité et la solidité)



**Couteau à éplucher ou « Bec d'oiseau »**  
Sa lame courte et recourbée permet un travail propre. Il est idéal pour éplucher les fruits et légumes, les couper en morceaux et leur donner une forme décorative.



**Couteau de chef**  
Le couteau essentiel avec sa lame large et rigide. Parfaitement équilibré pour hacher et couper la viande (carré d'agneau, poitrine fumée...), le poisson (saumon, thon, espadon) mais également pour émincer les fines herbes comme pour tailler les légumes.



**Couteau à désosser**  
Sa lame fine et étroite est idéale pour désosser, dénervier et séparer tous types de viandes et de volailles. Permet d'enlever facilement les tendons et la graisse.



**Couteau Japonais**  
Conçu tout particulièrement pour la cuisine asiatique, il permet de tailler très finement les poissons crus à chair riche (saumon, truite, bar...) comme les fruits fragiles (fraises, oranges) ou les champignons de Paris. Les alvéoles permettent aux aliments de se détacher facilement au fil de la découpe.



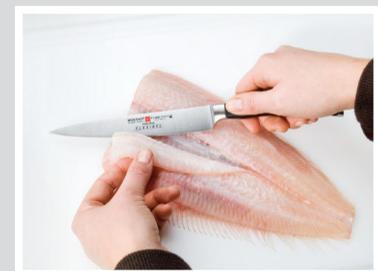
**Couteau d'office**  
Petit couteau polyvalent, indispensable au quotidien pour couper les oignons, fines herbes, carottes, pommes de terre et autres fruits et légumes.



**Couteau à pain**  
La denture de la lame arrive à bout de toutes les croûtes : pain dur ou mou, rôti croustillant et même la couenne de porc.



**Couteau à viandes ou « Trachelard »**  
Le couteau à trancher par excellence. Sa longue lame permet de découper les rôtis, viandes, jambons – crus ou cuits – de grande taille en fines tranches de même épaisseur.



**Couteau filet de sole**  
Sa lame étroite et flexible permet de découper les filets de poisson (sole, daurade, rouget, truite...) en tranches extrêmement minces. De plus, la grande élasticité et la finesse de la lame garantissent une découpe très précise.