

Comment choisir ses couteaux japonais

- Petit office:** Une petite lame utilisée pour peler les fruits, les petits légumes, et effectuer travaux précis.
- Couteau Office:** Lame courte, utilisée pour préparer les garnitures, petits fruits ou légumes et les travaux délicats.
- Couteau Santoku:** C'est un couteau polyvalent, à double tranchant, utilisé pour les viandes, légumes et petits poissons
- Couteau Nakiri**
/Usuba: C'est le couteau spécial légumes. Sa forme large et pointe large est idéale pour préparer les légumes.
- Couteau Gyuto Chef:** C'est la version japonaise du couteau chef occidental, dont la lame est un peu plus fine. Utilisé pour les viandes, poissons et légumes.
- Couteau Deba**
Aji-Kiri: Ce couteau à lame courte et large, utilisé pour la préparation des volailles et des poissons.
- Couteau Yanagiba:** Couteau à lame longue et fine (+/- 21cm) utilisée pour découpe délicate, idéale pour sushi et sashimi

Les différents types d'aciers:

- Kuro-uchi:** Lames dites "carbonne", à faible teneur en inox, ce qui rend leur affûtage plus facile. Dû à sa faible teneur en inox, cette lame oxyde très facilement. Se caractérise par la couleur noire sur la partie haute de la lame.
- Acier VG-1:** Lames en acier VG-1 à haute teneur en carbone, offre une bonne résistance grâce à l'ajout de molybdène dans leur composition. Oxyde assez facilement.
- Acier VG-10:** Acier supérieur, dur et très résistant, son fil de lame restera net et aiguisé plus longtemps. Bonne résistance à l'oxydation..

Conseils d'utilisation et entretien:

- *Tenir vos couteaux à l'écart des enfants!
 - *Nous vous déconseillons de découper des os, produits congelés ou surgelés au risque d'endommager la lame.
 - *L'utilisation d'une pierre à affûter est idéale, car elle permet un affûtage homogène et régulier, et de travailler le fil de lame sans l'altérer.
 - *L'apparition de traces d'oxydation sur certaines lames est normale et sans conséquence. Elle n'est pas signe de mauvaise qualité de l'acier.
- Utilisez un peu de vinaigre blanc tiède avec un chiffon doux pour essuyer les lames légèrement oxydées.
Il est également possible d'utiliser une gomme abrasive pour enlever ces traces, en mouillant la lame et la gomme.
Il est tout de même possible que la lame soit rayée après cette opération.
L'utilisation d'huile de camélia est utile pour conserver les lames si vous n'utilisez pas vos couteaux pendant une longue période.
*Ne pas passer vos couteaux au lave-vaisselle, cela risque de les endommager.
Nous vous conseillons de rincer vos couteaux à l'eau chaude directement après usage et de les sécher rapidement.