

PRODUCT USAGE UTILISATION DES PRODUITS



PARING KNIFE COUTEAU D'OFFICE

This versatile cutting tool with a short blade is great for small, precision cuts where control is essential. You can use it for seeding jalapeños, mincing shallots, slicing mangos, trimming beans and coring tomatoes. The paring knife is a staple in every kitchen and can quickly become your favorite tool.

Ce couteau polyvalent à lame courte est conçu pour ces petites coupes où il faut de la précision. Il s'avère idéal pour épépiner un piment jalapeno, émincer une échalote, trancher une mangue, effiler des haricots et préparer des tomates. Indispensable dans toute cuisine, le couteau d'office pourrait bien devenir votre outil préféré.



UTILITY KNIFE COUTEAU TOUT USAGE

It is the perfect in-between knife for day-to-day cutting tasks and small jobs. You can use it for prepared foods like cutting sandwiches and slicing cheeses. This knife is also good for slicing a pickle, cutting fruit and peeling apples.

C'est l'outil idéal pour l'usage quotidien et les petits travaux. On peut l'utiliser pour préparer des aliments, couper un sandwich ou trancher du fromage par exemple. Ce couteau est également pratique pour trancher un cornichon, couper un fruit ou peler une pomme.



BONING KNIFE COUTEAU À DÉOSSER

A boning knife is used for separating meat, poultry or fish from the bone with precise control using its "S" shaped edge and flexible, thin blade.

On se sert d'un couteau à désosser pour préparer de la viande, de la volaille ou du poisson avec précision grâce à son tranchant en « S » et à sa lame mince et souple.



CHEF'S KNIFE COUTEAU DE CHEF

An all-purpose chef's knife is an essential tool in every kitchen. Perfectly suited for dicing onions, mincing shallots, chopping herbs, crushing garlic, slicing meats of all varieties and shredding cabbage, its versatility makes it your go-to knife. Our 8" patented Fibrox® Pro Chef's Knife is consistently "highly recommended" by a leading gourmet consumer magazine.

Un couteau de chef polyvalent est indispensable dans la cuisine. Il n'y a rien de mieux pour émincer les oignons ou les échalotes, hacher les fines herbes, écraser l'ail, trancher tous les types de viande ou couper le chou en lanières. Régulièrement, un grand magazine de gastronomie recommande « chaudement » notre couteau de chef avec sa lame de 20 cm en Fibrox® Pro breveté.



SANTOKU KNIFE COUTEAU SANTOKU

This Japanese Cook's Knife combines the features of a cleaver with a chef's knife. Its unique shape allows it to be used as a spatula to scoop up whatever you are chopping. The hollowed edge allows potatoes and beets to fall away from the blade more easily.

Ce couteau de cuisine japonais allie les avantages d'un couperet et d'un couteau de chef. Sa forme particulière permet de l'utiliser comme spatule pour ramasser ce qu'on est en train de hacher. Le bord évidé permet aux pommes de terre et aux betteraves de tomber plus facilement de la lame.



BUTCHER KNIFE COUTEAU DE BOUCHER

Primarily for butchering meat into separate cuts. The thicker blade adds heft to provide optimal leverage, while the hollow-ground edge allows the knife to glide effortlessly through all types of meat.

Sert principalement à découper la viande en morceaux. La lame plus épaisse permet de décupler la force exercée, tandis que le tranchant rectifié en creux glisse facilement dans tous les types de viande.



FILLET KNIFE COUPEAU À FILET

The flexible blade is perfect for removing skin or bones from every type of meat and fish.

Cette lame flexible est idéale pour ôter la peau et désosser n'importe quel type de viande ou de poisson.



BREAD KNIFE COUPEAU À PAIN

Although called a "bread knife," it can also easily slice sandwiches, tomatoes and other vegetables, as well as fruits that have skins that easily bruise. Perfect for making scalloped-edge cuts through a harder crust or peel without squashing the tender interior.

Bien qu'on le nomme « couteau à pain », il peut servir à couper les sandwiches ou à trancher les tomates et autres légumes de même que les fruits qui se meurtrissent facilement. Parfait pour canneler le bord d'une croûte ou pour peeler sans meurtrir l'intérieur.



CARVING KNIFE COUPEAU À DÉCOUPER

The carving knife is used to slice thin cuts of meat, including poultry, roasts, hams and other large cooked meats. It is much thinner than a chef's knife, enabling it to carve thinner, more precise slices.

On utilise le couteau à découper pour faire de fines tranches de volaille, de rôti, de jambon et d'autres grosses pièces de viande. Beaucoup plus fine que celle d'un couteau de chef, sa lame permet de réaliser des coupes plus minces, plus précises.



SLICING KNIFE COUPEAU À TRANCHER

Long and narrow in shape, slicing knives are suited to slicing everything from meats to cakes to sandwiches. These knives often have a round tip to improve the meat separation. They are designed to precisely cut smaller and thinner slices of meat, made possible by increased flexibility. Many chefs find them better suited to slice hams, roasts and fish.

Longs et fins, les couteaux à trancher sont faits pour tout trancher, de la viande aux sandwiches en passant par les gâteaux. Ces couteaux ont souvent le bout arrondi afin de faciliter la séparation de la viande. Ils sont conçus pour couper avec précision des tranches de viande plus petites et plus minces. Plusieurs chefs les choisissent pour couper le jambon, les rôtis et le poisson.



CIMETER KNIFE CIMETERRE

Primarily for butchering large pieces of meat, cimeters also work well for slicing meats, roasts, turkeys and more. The wider blade adds weight and keeps portions together during slicing, making uniform slices easier to achieve.

Utilisé principalement pour dépecer, le ciméterre peut également trancher efficacement les rôtis, la dinde et les autres viandes. La lame plus large ajoute du poids et garde les portions ensemble durant le tranchage, permettant ainsi d'obtenir facilement des tranches uniformes.



CARE AND USE SOINS ET UTILISATION

Hand Washing

Victorinox Swiss Army recommends washing all knives by hand. For best results, hand wash your knives with a soapy cloth and dry immediately. Hand washing is gentler to the wood handles.

Dishwasher

In general, quality cutlery should not be run through the dishwasher for two reasons: (1) The detergents used are very strong degreasers so wood handles will be stripped of their natural oils, causing them to split or crack. (2) Dishwashing machines are designed to spray water at a relatively high pressure, which can jostle the cutlery and cause the knives to collide and dull the edges.

Wood Handles

Soaking your knives in water can make the wood swell and possibly crack. It's best to gently wash the handle with a mild soap, rinse and dry. If you notice that the wood seems to be drying out, you can apply a small quantity of food-grade oil with a paper towel. Let this soak in for 20 minutes and wipe off the excess. This should keep your handles looking good for many, many years.

Maintenance

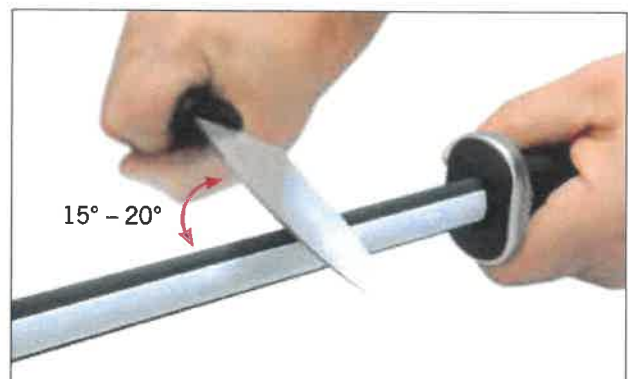
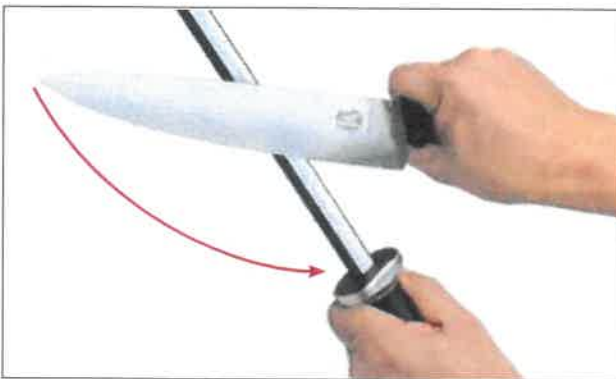
Learn how to keep your knife blades sharp for optimum performance.

Dull knife blades can be honed or resharpened with a sharpening steel.

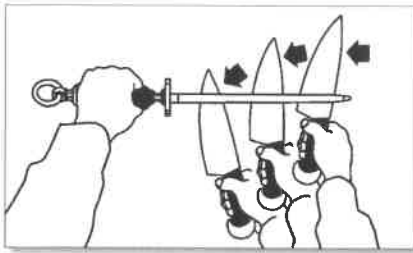
1. Hold the steel in your left hand and the knife in your right hand with the cutting edge facing toward you.
2. Lay the heel of the blade on top of the steel's tip. Then raise the back of the knife 15°-20°.
3. Using light pressure, draw the edge across the steel in a sweeping curved motion so that the tip of the blade now rests on the base of the steel.
4. Repeat these steps three to five times, alternating the right and left sides of the cutting edge.

See diagram below for further detail.

TIP: The steel should always be longer than the knife to be sharpened.



SPECIALTY KNIVES AND TOOLS COUTEAUX ET OUTILS SPÉCIALISÉS



HOW TO "STEEL" A KNIFE

- Hold the steel firmly in your left hand with the guard positioned to stop the blade should it slip.
- Hold the knife in your right hand and place on top part of steel as shown.
- Raise back of blade one-eighth inch (approximately 20').
- Now, moving the blade only, draw it across the steel in an arching curve, pivoted at your wrist. The blade tip should leave the steel about two-thirds of the way down.
- Repeat the same action with the blade on the bottom side of the steel. Always maintain the same pressure and angle on both sides of the steel.
- Repeat five or six times.

COMMENT AFFÛTER UN COUPEAU

- Tenir le fusil fermement d'une main de manière à ce que le dispositif de protection arrête la lame si elle venait à glisser.
- Tenir le couteau de l'autre main et le placer au haut du fusil tel qu'illustré.
- Soulever le dos de la lame de 4 mm. (Environ 20').
- En ramenant seulement la lame, frotter le fusil en décrivant un arc avec votre poignet. La pointe de la lame devrait quitter le fusil environ aux deux-tiers de la tige en descendant.
- Répéter le même mouvement avec la lame de l'autre côté du fusil. Il faut maintenir une pression constante et le même angle des deux côtés du fusil.
- Répéter les mouvements en alternance, cinq ou six fois.

STEELS Packer / Trimmer / Processor

FUSILS À AFFÛTER Packer / Trimmer / Processor

