



Rhineland[®] Cutlery

SOLUTIONIDEALE.COM | SERVICE@SOLUTIONIDEALE.COM | 450.922.4228

Présentation

DES PRODUITS

3,5" COUTEAU À ÉPLUCHER / PAIRING KNIFE

165\$



Le couteau d'office de 3,5 pouces est un outil polyvalent. Ses principales fonctions sont l'épluchage, le parage et la garniture. Qu'il s'agisse de peler méticuleusement la peau d'une pomme mûre, d'enlever l'excès de graisse d'une viande succulente ou d'ajouter la touche finale à un chef-d'œuvre culinaire avec une garniture artistique, ce couteau est un compagnon fiable. Le couteau d'office se distingue par sa lame plus courte. Cette lame plus courte permet une précision inégalée dans vos coupes. Vous pouvez contourner sans effort les courbes et les contours, en veillant à ce que chaque coupe soit exactement comme vous l'entendez



5" COUTEAU UTILIAIRE / UTILITY KNIFE

170\$

Grâce à sa lame non dentelée, ce couteau conserve son tranchant de rasoir et s'aiguisé facilement. Lorsqu'il s'agit de déguster un steak parfaitement cuit, ce couteau tranche la viande comme du beurre, garantissant une expérience gastronomique sans faille. Améliorez vos soirées steak avec ce couteau à viande exceptionnel, conçu pour la précision et la longévité. Faites de chaque steak un chef-d'œuvre grâce à ce complément indispensable à votre arsenal de cuisine. Offert en ensemble de 4 ou de 8.

5" COUTEAU À FROMAGE / CHEESE KNIFE

185\$



Le couteau idéal pour les fêtes ! Idéal pour les fromages à pâte molle ou dure. Sa double dentelure unique le rend très polyvalent.

6" COUTEAU À DÉSOSSER / BONING KNIFE

185\$



Sa conception de précision le rend idéal pour les tâches telles que le parage de la graisse, le papillonnage et le désossage avec une facilité déconcertante. Améliorez vos compétences culinaires et obtenez des résultats de boucherie et de filetage de niveau professionnel. Découvrez la polyvalence de cet outil indispensable et passez à la vitesse supérieure dans la préparation de la viande.

6" COUTEAU DEBA / DEBA KNIFE

220\$



Le Deba, couteau traditionnel japonais, possède une épine dorsale robuste sur sa lame, ce qui lui confère une solidité exceptionnelle. Malgré sa légèreté, il fait preuve d'un remarquable pouvoir de coupe, ce qui lui permet de trancher sans effort la viande et les arêtes de poisson. Sa lame large, associée à un tranchant finement aiguisé, le rend idéal pour les tâches précises telles que le découpage du poisson en tranches et en filets.

6" COUTEAU NAKIRI / NAKIRI KNIFE

235\$



Le Nakiri ressemble à un mini-couteau à viande, mais c'est en réalité un couteau à légumes ! La lame droite du Nakiri vous permet de couper jusqu'à la planche à découper, sans avoir besoin de tirer ou de pousser. Sa lame fine vous permet d'obtenir une coupe lisse et nette dans n'importe quel légume, ce qui le rend parfait pour les coupes françaises telles que la julienne ou le batonnet.

6" OU 8" COUTEAU DU CHEF/ CHEF KNIFE

240\$

310\$



Le couteau à légumes par excellence ! Parfait pour les petits légumes comme les champignons et l'ail. La lame plus courte permet un meilleur contrôle.

6" OU 8" COUTEAU SANTOKU / SANTOKU KNIFE

270\$

325\$



Combine les caractéristiques d'un hachoir et d'un couteau de chef. Les cannelures de la lame granton permettent de réaliser des tranches très fines tout en empêchant les aliments de coller à la lame. Lame de 8" idéale pour les gros légumes comme la courge musquée et le chou.

7" OU 9" COUTEAU À FILET / FILLET KNIFE

290\$

325\$



Le rêve du pêcheur ! lame flexible idéale pour dépecer les poissons. Parfaite pour découper la viande.



7" COUPERET ASIATIQUE / ASIAN VEG CLEAVER

325\$

Le couperet asiatique est un outil polyvalent qui peut être utilisé pour une variété de tâches en cuisine. Que ce soit pour hacher, trancher, émincer ou écraser des ingrédients, le couperet asiatique peut s'adapter à différentes techniques de coupe. Cela le rend particulièrement efficace pour hacher de grandes quantités d'ingrédients en une seule fois, ce qui peut accélérer le processus de préparation des aliments en cuisine. Sa lame large et plate peut être utilisée pour hacher avec un mouvement de balancement, tandis que le dos de la lame peut être utilisé pour écraser des ingrédients comme de l'ail ou du gingembre.

7" COUPERET À LAME ARRONDIE / ROUND EDGE CLEAVER

335\$



Le couperet à lame arrondie est idéal pour les aliments qui nécessitent une coupe grossière ou qui sont tendres et susceptibles d'être écrasés par une lame tranchante. Sa lame arrondie permet de hacher les herbes sans les écraser excessivement, préservant ainsi leur saveur et leur texture.

8" COUTEAU À PAIN / BREAD KNIFE

285\$



Couteau à pain tout usage ! Idéal pour le pain tendre ou dur. La double dentelure unique permet d'obtenir une tranche parfaite à chaque fois.

9" COUTEAU À PAIN DÉCALLÉ / OFFSET BREAD KNIFE

325\$



Le couteau à sandwich parfait ! Décalé pour que vos articulations ne touchent pas la planche à découper. Double dentelure pour une coupe plus régulière.

7" OU 9" COUTEAU À FILET / FILLET KNIFE

290\$

325\$



Le rêve du pêcheur ! Lame flexible idéale pour dépecer les poissons. Parfaite pour découper la viande.

AIGUISE COUTEAU / SHARPENER

100\$

Roue en céramique à 18 degrés, parfaite pour le rodage. Facile à utiliser.



BLOC MAGNÉTIQUE/ MAGNETIC BLOC

400\$

Les propriétés antibactériennes naturelles du bambou garantissent un environnement hygiénique. La construction en bois dur résiste aux rayures. Les écrans en acrylique présentent, rangent et protègent magnifiquement vos couteaux, garantissant la sécurité des lames, un accès facile et un retrait sans problème de l'écran pour le nettoyage. La conception du bloc ouvert élimine l'émoussement des lames et la prolifération des bactéries, tout en permettant de ranger 8 à 12 couteaux de tailles différentes grâce à une conception peu encombrante et sans fentes. Des aimants en néodyme intégrés de manière transparente maintiennent les couteaux en place, offrant une solution de rangement verticale sûre et efficace qui élimine le besoin d'un positionnement précis et empêche tout contact involontaire avec les lames. Des patins antidérapants garantissent que le bloc à couteaux reste bien en place sur n'importe quel comptoir ou surface de travail.