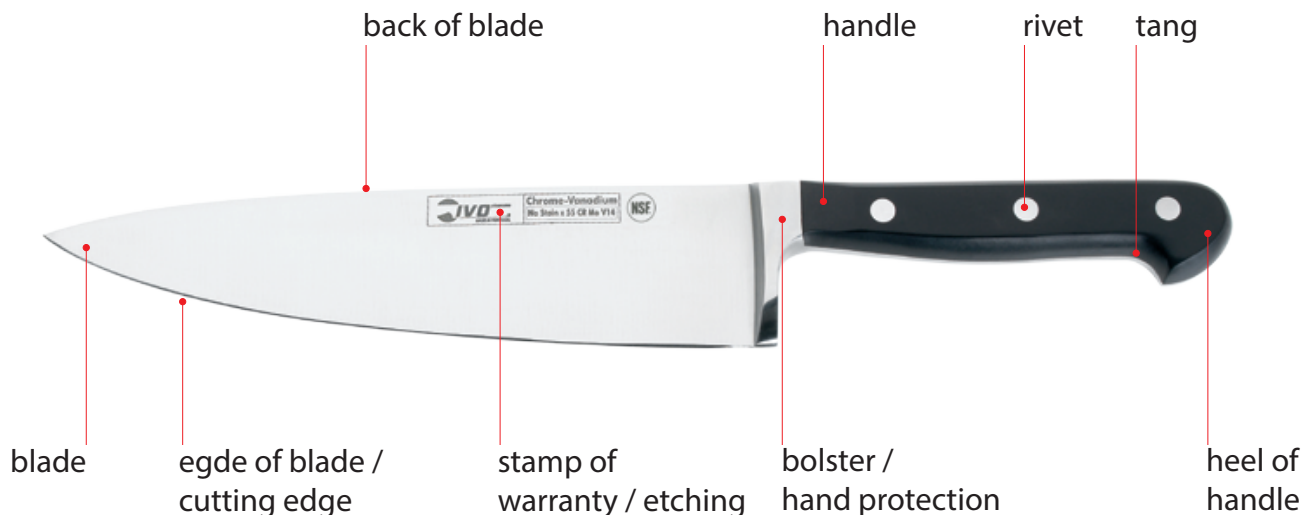


The Knife's Anatomy

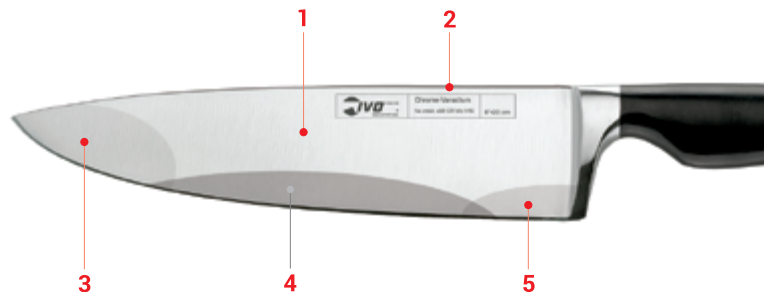


Distributed by:



Using the Chef's Knife Blade

- 1 The wide flat surface of the blade is suitable for flattening, shaping or chopping food.
- 2 The sturdy spine of the blade can be used to break up small bones or shellfish.
- 3 The front section of the blade is suitable for small cutting jobs, for chopping onions, garlic, mushroom and other small vegetables.
- 4 The mid section of the blade is suitable for either firm or soft food. The slight curve of the blade is ideal for mincing of leeks, chives, onions and parsley.
- 5 The heel distribution at the heel of the blade allows to chop through extremely firm foods.



The Different Knife Blades



The Blade with Straight Edge

The straight edge allows a smooth and clean cut without causing desintegration to the product. The fine edge can be used for hard and soft food such as meat, vegetables and fruit. It is also suitable for peeling.



The Blade with Serrated Edge

The wavy or serrated edge is useful for cutting and slicing hard shell food like a traditional roast, crispy bread, tomatoes and fruits.



The Blade with Hollow Edge

When cutting an air pocket is created between the hollow edge and the slice. It results that the food separates easily from the blade and doesn't stick to the blade like ham and salmon.



Blade Sharpen on One Side

Sharpened on one side and concave on the other takes one single cut to get through food. These blades are prized for sushi professionals to remove the fish skin and to cut sushi.



Faca para torneare - lâmina de bico curvo, permite descascar, decorar frutos e vegetais.
 Pelapatatas - llamado también cuchillo torneador, con hoja arqueada. Pela patatas, fruta y verduras.
Peeling knife - also known as a turning knife with curved blade. Peels potatoes, decorate and garnish fruit and vegetables.
 Couteau à éplucher - couteau à lame recourbée. Pour éplucher les pommes de terre, les fruits et les légumes.



Faca para descascar vegetais - Faca com lâmina de bico arredondado, que permite descascar, cortar, decorar frutos e vegetais de menor dimensão.
 Mondador para verduras - hoja del cuchillo con punta redondeada, que permite pelar, cortar, decorar pequeñas frutas y verduras.
Vegetables Paring knife - knife blade with rounded tip, which allows peeling, slicing, decorating small fruits and vegetables.
 Couteau office à légumes - lame de couteau à bout arrondi, ce qui permet d'épluchage, tranchage, décoration de fruits et légumes plus petits.



Faca para descascar - versátil com lâmina pequena e pontiaguda, permite descascar, cortar, decorar frutos e vegetais. Útil também para preparar a carne, tirando a gordura e os nervos e lardear a carne.
 Mechar y guarnecer - cuchillo pequeño, versátil, con hoja delgada y punta central. Llamado también puntilla. Para trocear, limpiar y decorar frutas y verduras. También es útil para preparar la carne y para mechar.
Paring knife - the most versatil of the knives. Peels, cuts, cleans and garnishes fruit and vegetables. Suitable for preparing meat and larding.
 Couteau d'office - petit couteau polyvalent. Pour éplucher, découper, nettoyer et garnir les fruits et les légumes. Utile aussi pour préparer la viande en enlevant la graisse et les nerfs et la larder.



Faca para tomate - faca com serrilha e lâmina pontiaguda, indicada para alimentos com peles duras como tomates e limões.
 Cuchillo tomatero - de hoja fuerte con filo ondulado. Diseñado para cortar en rodajas o gajos los tomates y limones sin esfuerzo.
Tomato knife - strong blade with serrated edge. Designed to slice tomatoes and lemons effortlessly.
 Couteau à tomate - lame forte et crantée. Pour couper en tranches ou morceaux, les tomates et les citrons sans effort.



Faca para filetar - lâmina estreita, flexível e preparada para filetar peixe ou carne com corte liso e fino das fibras.
 Cuchillo fileteador - de hoja delgada y flexible con el filo liso para filetear pescado y carne. Ideal para un corte limpio y liso de las fibras.
Filleting knife - thin and flexible blade with a smooth edge to fillet fish and meat cleanly and easily.
 Couteau filet de sole - lame longue, fine et flexible à tranchant lisse pour fileter le poisson et la viande sans effort.





Faca para desossar - com lâmina estreita com curvatura, flexível e preparada para retirar ossos, gorduras ou cartilagens das carnes

Cuchillo deshuesador - de hoja delgada con curvatura, flexible y diseñada para desprender los huesos, la grasa o ternillas de la carne

Boning knife - a thin and curved blade with straight cutting edge and flexible for boning and trimming fat and sinews.

Couteau à désosser - lame fine, flexible et courbe pour désosser et enlever la graisse et les tendons de la viande.



Faca para legumes - Faca com lâmina larga, que permite o corte preciso e picar todo o tipo de legumes.

Cuchillo para verduras - Cuchillo con una hoja larga que permite un corte preciso y cortar todo tipo de verduras.

Vegetable knife - Knife with a wide blade that allows precise cutting and chopping all kinds of vegetables.

Couteau à légumes - Couteau à lame large, qui permet la coupe précise et hacher toutes sortes de légumes.



Faca para presunto - lâmina grande, fina, flexível e fio liso para cortar fatias finas e uniformes. Indicada para o corte de presunto, salmão fumado, carnes frias e queijos.

Cuchillo jamonero - de hoja larga, delgada, flexible y filo liso. Perfecta para cortar jamón, salmón ahumado, carnes frias y quesos.

Ham knife - long, thin, flexible and smooth blade. Perfect to cut ham, smoked salmon, cold meats and cheeses.

Couteau à jambon - lame longue, fine, flexible et à tranche lisse. Pour découper le jambon, le saumon fumé, la charcuterie et les fromages.



Faca para trincar - lâmina pontiaguda preparada para trincar todo o tipo de carnes assadas e também para frutas e verduras.

Cuchillo para trincar - de hoja delgada, estable y filo liso. Se utiliza para trincar todo o tipo de carnes assadas y también para frutas y verduras.

Carving knife - slim knife with strong blade and fine cutting edge for preparing all kind of meat and for carving roasts. Also for some fruits and vegetables.

Tranchelard - lame large et forte, fil lisse pour trancher, rôtis, viandes et jambons crus ou cuits. On utilise aussi pour les fruits et légumes.



Garfo para trincar - garfo com dois dentes grandes. Segura a carne para ser trinchada com a faca e servi-la.

Tenedor trinchante - tenedor con dos dientes grandes. Sujeta la carne para trincharla y servirla.

Carving fork - two pronged fork used to hold and turn the meat, helps to serve the meat.

Fourchette tranchelard - la fourchette deux dents permet de retourner et couper la viande.





Faca Santoku - lâmina forte e larga e muito afiada, multiusos da cozinha asiática. Tem três utilidades: preparação de carnes, peixes e verduras.

Cuchillo Santoku - de hoja ancha y muy afilada, multiusos de la cocina asiática. Tiene três utilidades: preparación de carne, pescado y verdura.

Santoku knife - asian design and very sharp, the multipurpose wide blade has three uses: to prepare meat, fish and vegetables.

Couteau Santoku - lame large, forte et fil lisse. Design asiatique et multiusage permet préparer la viande, le poisson et les légumes.



Faca de cozinheiro - lâmina forte e larga, preparada para descascar, esmagar, cortar e picar todo o tipo de alimentos - carnes, peixes, frutas e vegetais.

Cuchillo cocinero - de hoja ancha, filo liso, estable y fuerte. El todoterreno para profesionales y cocineros. Limpia, corta y pica todo lo tipo de alimentos - carne, pescado, frutas y verduras

Chefs knife - wide blade, smooth edge, stable and strong. Multiuse knife for professional and cooks. Cleans, slices all kind of food - meat, fish, fruit and vegetables

Couteau de chef - lame large et forte avec un talon, fil lisse. Couteau multiusage pour les professionnels et les cuisiniers. Pour nettoyer, trancher et couper tout les aliments - viande, poisson, fruits et légumes.



Faca para salmão - Faca com lâmina larga e flexível, com ponta redonda para cortar e servir fatias de salmão muito finas. Usada também para cortar e dividir bolos.

Cuchillo para salmón - Cuchillo con hoja larga y flexible, con punta redonda para cortar y servir lonchas de salmón muy finas. También para cortar y dividir bases para tartas.

Salmon knife - Knife with a long and flexible blade, with round tip to cut and serve very thin slices of salmon. Also used for sectioning cakes and pastries.

Couteau à saumon - Couteau à lame souple et large, bout rond pour couper des tranches de saumon très finement. Permet aussi de couper gâteaux.



Cutelo chinês - é perfeito para a preparação de carne, peixe e legumes. Não é adequado para partir ossos.

Macheta chino - es perfecta para preparar carnes, pescados y verduras. No es adecuado para romper los huesos.

Chinese chopper - is perfect for preparing meat, fish and vegetables. Not suitable for chopping bones.

Couperet chinois- il est parfait pour préparer la viande, le poisson et les légumes. Il ne convient pas à la découpe des os.

