



Manger mieux.
Vivre mieux.

D-Line

Des couteaux uniques et pratiques pour un usage quotidien



D-Line

Des couteaux uniques et pratiques
pour un usage quotidien

Félicitations pour votre achat **D-Line**, votre nouveau set de couteaux AMC ! Depuis plus de 55 ans, AMC fournit des éléments de cuisson exceptionnels en acier inoxydable – et nous avons également intégré toute notre expertise dans le développement de ces nouveaux modèles de couteaux. Le résultat : des couteaux de première qualité, à la pointe de la technologie, parfaitement adaptés pour vous seconder dans toutes vos préparations quotidiennes. De véritables talents polyvalents pour une utilisation quotidienne et, bien sûr, composés de matériaux de haute qualité avec un design unique et classique d'AMC.

Les couteaux **D-Line**:

- design unique
- aiguisés et durables
- résistants à la corrosion
- modernes et esthétiques
- tactiles
- bien équilibrés
- faciles à affûter avec l'aiguiser à couteaux D-Line
- faciles à ranger avec le Protecteur de lame D-Line dans le Bloc à couteaux D-Line

Les couteaux **D-Line** sont si maniables qu'ils s'adaptent et servent votre style de coupe de la meilleure façon possible !

Meilleures salutations
Votre équipe AMC

Le set de couteaux D-Line d'AMC.....	4
Le couteau de chef.....	6
Le couteau à pain.....	8
Le petit Santoku.....	10
Le couteau universel.....	12
Conseils d'entretien et de manipulation.....	14
Rangement sûr et propre.....	16
Affûtage sûr et rapide.....	18

Le set de couteaux D-Line d'AMC

C'est l'expérience qui compte

Le design sert la fonction

Pour que leur arôme se déploie parfaitement, on sert différents types de vins dans des verres de formes différentes. De même, il existe des couteaux parfaitement adaptés pour couper le pain, la viande ou le poisson. Le design des couteaux D-Line répond parfaitement à leurs divers usages. Vous trouverez le bon couteau D-Line pour chaque utilisation.

Facile à manipuler

Chaque couteau D-Line procure une sensation de stabilité et de robustesse. Ils sont très faciles à manipuler et sont beaucoup plus durables que les couteaux où la lame est simplement insérée dans le manche et fixée, par exemple, avec de la colle.

Tout est sous contrôle

Vous savez si un couteau est de première qualité ou non au moment où vous le prenez en main. Les manches bombés et ergonomiques des couteaux D-Line garantissent une prise en main toujours sûre. Ces couteaux sont parfaitement équilibrés pour permettre une précision maximale. Les couteaux D-Line offrent une prise confortable adaptée à une utilisation prolongée, ce qui permet d'obtenir un résultat optimal lors de la coupe.





Aiguisé mais sûr

Chaque couteau D-Line est équipé d'un Protecteur de lame D-Line. Cette housse protège la lame pendant le rangement, ainsi que vos doigts lorsque vous retirez le couteau du tiroir.

Le protège-doigts, un cachet métallique dans le couteau, entre le manche et la lame, empêche les doigts de glisser lors de la coupe.



Le bon tranchant

La qualité d'une lame de couteau dépend essentiellement du rapport de dureté, celui-ci est indiqué en HRC (échelle C de dureté Rockwell). Plus une lame de couteau est dure, moins elle s'use lorsqu'elle est utilisée correctement. La lame reste aussi aiguisée plus longtemps. Avec environ 54 HRC, les couteaux D-Line sont durables et peuvent être facilement réaffûtée même par des amateurs. De même, l'angle de coupe est adapté à l'utilisation spécifique des couteaux et assure ainsi le tranchant spécial de la gamme D-Line.

Le type de matériau :

De la lame au manche, tous les couteaux D-Line sont fabriqués en acier inoxydable en Allemagne. Le matériau utilisé est l'acier chrome-molybdène-vanadium de haute qualité, un type d'acier spécialement conçu pour les couteaux. Cette composition assure que les lames sont dures et flexibles, ainsi que résistantes à la corrosion.

- **Chrome** : Assure la résistance à la rouille.
P. ex. : vous n'avez pas à vous inquiéter si vous oubliez de laver et de sécher un couteau immédiatement après avoir coupé un fruit acide.
- **Molybdène** : Offre une protection supplémentaire contre la corrosion et augmente la résistance de l'acier.
- **Vanadium** : Améliore l'angle de coupe.



Couteau de chef D-Line

Que serait une cuisine sans le classique couteau de chef D-Line ? C'est un incontournable pour tout chef amateur ou professionnel. Le couteau de chef D-Line dispose d'une lame large et longue, ainsi que d'un manche robuste pour une meilleure prise en main. Lors de la coupe, ces caractéristiques laissent suffisamment d'espace aux doigts sous la poignée pour ne pas toucher la planche. Ce couteau est parfaitement équilibré et idéal pour couper, hacher et découper en filets la viande et le poisson. Le couteau de chef D-Line permet même de hacher parfaitement les légumes et les fines herbes qui rehausseront tous vos plats.



Hacher finement

Le couteau de chef D-Line est particulièrement adapté pour hacher finement les fines herbes ou les noix. Pratiquez un mouvement de balancier du haut vers le bas, de la pointe de la lame jusqu'à l'extrémité de la lame. La main libre appuie sur l'évidement avant de la lame.

Comment couper votre viande correctement

Si vous observez la viande de plus près, vous remarquerez un type de grain, comme celui du bois, par exemple. Il s'agit de fibres longues et courtes. Si elles sont mal coupées, la viande n'est ni tendre ni juteuse.


Les fibres longitudinales doivent être coupées pour faciliter la mastication de la viande.

Voici comment faire : Coupez lentement et uniformément le grain du morceau de viande, de préférence à un angle de 90 °, ou légèrement en oblique.

La technique de coupe optimale

La coupe dépend d'une bonne prise en main. Tenez le couteau de chef D-Line de toute votre main. Évitez de placer votre index à l'arrière du couteau : les couteaux D-Line ne requièrent aucune pression supplémentaire. Il vous suffira de guider le couteau délicatement et il coupera les aliments presque tout seul. Tenez fermement les aliments à couper de l'autre main, en vous assurant que vos doigts sont toujours légèrement courbés et que vos articulations sont devant le bout de vos doigts. Guidez la partie large de la lame le long de vos articulations avant. Cette précaution protège le bout de vos doigts et évite les coupures.

Cette technique de coupe est aussi la raison pour laquelle le couteau de chef D-Line possède une lame si large.



Couteau à pain D-Line

Qu'il s'agisse de pain, de gâteaux, de biscuits ou de tartes, le couteau à pain D-Line coupe facilement la croûte dure et la croûte molle grâce à son bord simplement dentelé de haute précision. Avec la lame de 20 cm de long, vous pouvez aussi facilement couper de gros pains ou des petits pains longs. En outre, le couteau à pain D-Line dispose d'une largeur de lame accrue qui le rend extrêmement stable. Grâce à cette stabilité, il convient aussi parfaitement pour couper des produits partiellement décongelés comme le saumon, les cubes d'épinards ou la pizza – un véritable polyvalent qui fait ses preuves tous les jours dans chaque cuisine.



Comment couper avec le couteau à pain D-Line

Pour couper du pain et des petits pains avec une ligne de coupe continue, prenez le couteau et répétez le mouvement de coupe plusieurs fois sans appliquer de pression – comme si vous utilisiez une scie.

Saviez-vous que le couteau à pain D-Line conserve son tranchant ?

Grâce à sa lame dentelée, il reste aiguisé longtemps sans avoir besoin d'être réaffûté.



Petit Santoku D-Line

Le meilleur des deux mondes : La combinaison d'une cuisine asiatique sophistiquée et d'expériences gustatives d'Europe occidentale est l'une des tendances culinaires les plus populaires du moment. Nous en avons tenu compte avec le Petit Santoku D-Line. Ce couteau polyvalent a été développé spécialement pour AMC en collaboration avec un designer japonais. La forme du petit Santoku D-Line est caractéristique : la lame est particulièrement large et droite. Il est donc idéal pour hacher finement ou grossièrement et couper rapidement la viande, le poisson, les légumes, les herbes ou les fruits. Grâce à la haute technologie de la lame légèrement incurvée dotée de petites entailles, les pièces coupées peuvent également être facilement retirées du couteau.



Le couteau des trois vertus !

Les trois vertus qu'évoque le « Santoku » (San = 3, Toku = vertus) sont la sagesse, la bonté et le courage. Il s'agit des qualités du couteau en termes de propriétés matérielles, ainsi que de la sagesse et du courage de concevoir un couteau unique capable de couper parfaitement les différents aliments tels que la viande, le poisson et les légumes.



Couteau universel D-Line

Qui prétend qu'une alimentation saine doit être monotone ? Bien au contraire : légumes croquants, herbes aromatiques, délicieuses salades et fruits frais peuvent toujours être combinés de manière créative. Quel plaisir de pouvoir préparer tout cela avec un seul couteau : le couteau universel D-Line.



Le couteau polyvalent de votre cuisine

La cuisine quotidienne est pratiquement impossible sans ce couteau de cuisine polyvalent. Le couteau universel D-Line vous permet, par exemple, de préparer des fraises ou des champignons. Vous pouvez couper les légumes, hacher de petites quantités d'oignons, d'ail et d'herbes. Ou encore fileter les oranges et hacher de petits morceaux de viande. Le couteau universel D-Line est également idéal pour éplucher les pommes, concombres, carottes ou pommes de terre si vous ne voulez pas travailler avec un éplucheur. Super maniable et polyvalent, il est idéal pour tous les travaux de coupe.

Stain
D-Line
Stainless Steel



Conseils d'entretien et de manipulation

Votre gamme D-Line – Des couteaux de haute qualité demandent un bon entretien.

Nous avons rassemblé pour vous les conseils les plus importants afin que vous puissiez profiter longtemps de vos couteaux D-Line. Lisez nos conseils avant la première utilisation. Conservez ces conseils à un endroit sûr et remettez-les avec les couteaux en cas de changement d'utilisateur.



Conseils de nettoyage

- Les couteaux de haute qualité n'ont pas leur place dans le lave-vaisselle. Les produits chimiques agressifs utilisés dans le lave-vaisselle et la chaleur peuvent entraîner la corrosion de la lame.
- Nettoyez simplement vos couteaux D-Line à la main avec un liquide vaisselle doux, de préférence immédiatement après utilisation. Dans de nombreux cas, l'utilisation d'eau et d'une lavette suffit.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives car elles pourraient endommager la lame et le manche.
- Le séchage est particulièrement facile avec un chiffon absorbant, de préférence en microfibre, qui permettra un séchage sans traces.
- Pour votre sécurité, séchez toujours le couteau par l'arrière de la lame, jamais par le tranchant.

Conseils de coupe

- Ne coupez que les aliments, pas le carton (p. ex. cartons de lait), le papier (p. ex. enveloppes), le plastique (p. ex. emballages alimentaires), le métal, le verre ou tout autre objet dur. Les produits surgelés sont également tabous, à une exception près : avec son tranchant dentelé, notre puissant couteau à pain convient même aux aliments surgelés décongelés.
- Coupez sur des supports « souples » et hygiéniques en plastique, pas sur des matériaux durs comme le verre ou le granit. Vos couteaux resteront aiguisés bien plus longtemps.
- Coupez sur une surface antidérapante.
Note : Placez un torchon de cuisine ou un papier absorbant humide en dessous pour éviter qu'elle ne glisse.
- Utilisez votre couteau exclusivement pour couper, pas, par exemple, comme levier ou comme tournevis.

Conseils généraux

- Gardez les lames hors de portée des enfants ou des personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ainsi qu'un manque d'expérience ou de connaissance.



Rangement sûr et propre

Rangement individuel et flexible des couteaux D-Line sans endommager les lames

- dans un tiroir avec un protecteur de lame individuel D-Line
- dans un bloc de couteaux flexible D-Line.

Protecteur de lame D-Line



- N'insérez que des couteaux propres.
- Nettoyez de l'extérieur avec un chiffon humide.
- Ne mettez pas le protège-lame dans le lave-vaisselle.

Le bloc de couteaux D-Line



D'une élégance intemporelle, il orne chaque cuisine et offre des possibilités de rangement individuel grâce à son insert en brosse amovible.

Astuce : Insérez les couteaux par le haut dans le bloc. De cette façon, le revêtement intérieur en plastique sera protégé.

Conseils de nettoyage pour le bloc de couteaux D-Line

- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide, éventuellement avec un liquide vaisselle doux. Retirez l'insert en brosse et secouez-le pour le sécher.
- Ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Ne le nettoyez pas avec des détergents abrasifs.

Affûtage sûr et rapide

Avec l'aigiseur D-Line, l'affûtage est toujours simple et sûr.



Même les couteaux les plus tranchants doivent être aiguisés pour retrouver l'angle d'affûtage idéal. L'aigiseur D-Line le fait en un rien de temps : l'angle est déjà réglé de manière optimale pour un réaffûtage sûr et simple.

Recommandations du Chef :

Pour garantir que vos couteaux donnent toujours le meilleur résultat de coupe possible, il est recommandé d'affûter les couteaux avec l'aigiseur D-Line une fois par mois.

Saviez-vous que...

... les couteaux tranchants ne sont pas aussi dangereux que les couteaux émoussés ? Ils coupent plus vite et avec plus de précision et ne glissent pas si facilement.

La garantie AMC

Tout produit présentant des défauts de matériau ou de fabrication sera réparé ou remplacé gratuitement pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat.

L'usure normale ou une mauvaise utilisation sont exclues de cette garantie.

D-Line

Des couteaux uniques et pratiques
pour un usage quotidien

AMC Suisse

Alfa Metalcraft SA
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Suisse
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz

AMC Belgium

Kortrijksesteenweg 205 – B1
9830 Sint-Martens-Latem
Belgique

T: +32 9 250 93 60

be@amc.info
www.amc.info



AMC Belgium



amc_belgium

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



amc_international



1004510800012011230052019

