

GLOSSAIRE COUTEAUX JAPONAIS

Aogami : acier japonais à très haute teneur en carbone.

Debahocho : couteau à forte lame, utilisé pour la découpe des carcasses de gros poissons et de la volaille.



Gyuto : couteau généralement utilisé pour la découpe de la viande (gyu signifie vache).



Higonaifu : couteau pliant japonais.



Higonokami : à la sortie de la seconde guerre mondiale, il y avait plus de cinquante fabricants de ce petit couteau d'écolier, dans la région de Miki. Il n'en reste plus que deux aujourd'hui. L'un des deux est un higonokami à 2 lames, la lame de scie était destinée à la taille des bonsaï.



Kamisori : c'est le rasoir japonais, utilisé par tous les barbiers du Japon.



Kennata : long couteau de campement.



Kiridashikogatana : couteau utilisé en lutherie et en menuiserie, mais également en cuisine pour la sculpture des légumes.



Kogatana : petit poignard, arme de jet ou de pique portée auprès du katana (sabre japonais). Pouvait également servir à couper et tailler de petites choses.



Kogatanabannou : couteau de dame.



Nata : c'est l'outil employé par les jardiniers pour défricher et couper le bambou.



Santoku : le santoku (3 voies) est le couteau à tout faire, utilisé principalement par les ménagères japonaises – poisson, viande et légumes.



Sujihiki : ce type de couteau est apparu avec la généralisation de la consommation de viande au Japon, c'est le couteau « à tout faire » des chefs japonais, qui peuvent l'utiliser pour la découpe des sashimi comme pour celle de la viande.



Suminagashi : damas japonais.

Takohiki : couteau spécialisé dans la découpe du poulpe (tako signifie poulpe), très apprécié dans la cuisine japonaise.



Usuba : couteau utilisé pour la découpe des légumes.



Yanagiba : C'est LE couteau de cuisine japonais par excellence, destiné à la préparation des sashimi (fines tranches de poisson cru) et autres sushi.

