

Per un cuoco è importante avere un buon set di coltelli da cucina, spesso è questo utensile a fare la differenza. Il taglio della carne, lo sfilettamento del pesce e la finitura delle verdure dipendono soprattutto dallo strumento con cui si lavora, oltre che dalla capacità di chi lo usa.

Chi ama cucinare prima o poi affronta la spesa di un set di coltelli , in genere acquistandoli separatamente. Di certo il prezzo fa la differenza: un buon coltello arriva a costare anche millecinquecento euro, ma la media per un'ottima qualità va dai 50 ai 200 euro.

Le tecniche di realizzazione dei coltelli sono in evoluzione: attualmente la novità sul mercato sono i coltelli in ceramica. Questi sono estremamente resistenti e tengono il filo per una quantità di tempo nettamente superiore a quelli classici in metallo; la loro lama permette uno sforzo minore nel taglio, con maggiore precisione. Poi la lama in ceramica non innesca reazioni chimiche sui cibi impedendo che questi acquisiscano il sapore di un metallo lievemente ossidato, i coltelli in ceramica non trattengono gli odori, possono quindi essere lavati semplicemente sotto il getto dell'acqua.

L'unico problema è che si tratta di oggetti molto delicati, con gli urti la lama può scalfirsi e si deve evitare la lavastoviglie. Richiedono, più che una continua manutenzione come quelli in acciaio, la cura che si deve ad un oggetto di valore. Il prezzo parte dai cinquanta euro circa.

I coltelli costituiscono l'utensile più importante in cucina insieme alle pentole. Imparare a utilizzare ed affilare questi utensili è motivo di grande soddisfazione.

I coltelli sono utensili pericolosi, per questo vanno usati senza fretta..

Un coltello affilato necessita di una pressione minore ed è più preciso nel taglio, quindi è più difficile che venga deviato dalla traiettoria voluta andando a tagliare nella direzione sbagliata..

Se non siete molto pratici, preferite la precisione alla velocità.

Non lasciate i coltelli nel catino dei piatti, nascosti dall'acqua sporca, avrete alte probabilità di ferirvi.

Non lasciate i coltelli incustoditi e non usare i coltelli con il manico unto.

Le lame dei coltelli sono in acciaio con una grande percentuale di leganti come Nichel e Cromo. Questo materiale abbina una notevole durezza (indispensabile per mantenere il filo) ad una grande resistenza alla corrosione.

Le lama di un coltello può essere stampata o forgiata.

Le lame forgiate sono le più pregiate e durature.

Tipologia

Esistono coltelli di ogni forma e dimensione, ma non è necessario possederli tutti. In teoria con un coltello universale ed un pelucchino si può già fare tutto.

Tuttavia, con i 4 coltelli di base che mostriamo le possibilità aumentano in modo considerevole così come la rapidità delle preparazioni.

Coltello universale

È il coltello più usato in cucina, insieme a quello per verdure. Ha una lama ampia che curva dolcemente per tutta la sua lunghezza e che deve essere lunga 15-25 cm.

Si usa per tagliare e tritare.

Questo coltello può anche sostituire quello per verdure, anche se quello specifico garantisce una maggior precisione.



Coltello per verdure

È un coltello leggero e sottile, con lama molto affilata, per garantire la massima precisione nel taglio di fette sottili di pomodori, carote e altri ortaggi.

Scegliete una misura compresa tra 18 e 22 cm, sufficiente per la maggior parte delle verdure.

La lama, piuttosto piatta, è studiata per essere appoggiata al tagliere per affettare in modo omogeneo e per tritare.



Coltello per verdure 22 cm

Coltello per Sashimi

E' utile per tagliare e ridurre in filetti alimenti teneri, come pesce e carne. Per la massima precisione dovrà essere il più affilato tra i nostri coltelli. Io nonostante il costo elevato consiglio vivamente un coltello giapponese.



Coltello per Sashimi

Pelucchino

In genere è simile al coltello universale e quindi avere una funzione generica.

È utile per tutti i lavori di fino o per tagliare cose piccole: pelare la frutta, sbucciare le patate e raschiare le carote o le rape. La lama deve essere lunga 6-10 cm.

Scelta dei coltelli

Un coltello di qualità ha un costo notevole, quindi se vale certamente la pena di comprare un buon coltello per verdure o universale, non vale la pena di spendere per il coltello per pane.

Un buon coltello deve essere bilanciato, ovvero non deve essere più pesante sulla punta o sul manico.

L'impugnatura deve essere comoda e senza sporgenze fastidiose.

Almeno il coltello universale e quello per verdure dovrebbero essere forgiati o in ceramica.

Io consiglio di partire da questi, ed eventualmente dagli altri due coltelli base, ed in seguito considerate le vostre specifiche esigenze.

Un coltello specifico per filettare potrebbe essere comodo per chi ama preparare dei carpacci di pesce, così come una piccola mannaia a chi cucina spesso coniglio ed agnello.

Solo l'esperienza vi dirà come attrezzarvi al meglio.

Affilatura

I coltelli vanno periodicamente affilati, se la lama è di buona qualità questa sarà necessaria solo una volta l'anno, a patto di rinfrescare il filo almeno una volta ogni due settimane con una pietra a grana sottile (800 grit).

L'affilatura vera e propria si esegue con la pietra abrasiva, composta di solito da ossido di alluminio o da carburo di silicio.

La grana della pietra può essere più o meno fine, si va da 100 grit (grossolana) a 1200 grit (extra fine). Una pietra con grana maggiore di 300 può affilare efficacemente qualunque tipo di coltello. In commercio esistono pietre con doppia grana, grossolana e fine.

Queste sono le più indicate per un uso amatoriale.

Si deve usare prima la pietra a grana grossa e poi quella a grana fina per rifinire.

Scegliete una pietra grande, larga almeno 3-5 cm e lunga 20.

Tenete la pietra sempre bagnata durante l'affilatura.

I coltelli in ceramica vanno affilati solo da uno specialista.

Gabrielle Montreaux