Coin satirique

Le couteau qui révolutionne la tomate-mozza

On ne savait pas qu'il nous le fallait. Mais eux oui. Plus fort encore que le couteau électrique, le couteau ultrasonique !

Un nouvel objet inutile : le couteau à ultrasons

Oui d'accord, une tomate-mozza ça commence tout doucement à ne plus être de saison. Mais prenez une courgette, ça marche aussi. Hein, quoi, pour faire une courgette-mozza ? Mais non, pour illustrer la toute dernière nouveauté d'un monde de technologie enfin au service de l'être humain : le couteau à ultrasons.

Et ça coupe les ultrasons ? Ben écoutez, visiblement, oui. Nous avons plus exactement affaire à un (petit) couteau de cuisine « ultrasonique » dont la lame vibre 50 000 fois par seconde. Waaaah. Moi qui pensais naïvement que les ultrasons c'était la pop-synthwave des années 80. Mais pas du tout, c'est une lame qui a la bougeotte.

Évidemment ça ne vibre pas tout seul. Y'a pas de ressort low-tech avec une petite manivelle à tourner, décroissants que vous êtes. Non, il y a une batterie, un circuit électronique qui va générer un courant à 20 000 Hz et surtout, le TRANSDUCTEUR ~~temporel~~, qui va de ses petits bras musclés transformer le pauvre petit 20 000 Hz en un mouvement mécanique qui fera bouger la lame du couteau 50 000 fois par seconde.

Avec une pareille technologie (de pointe, évidemment), on se dit qu'on doit pouvoir

découper des plaques de métal ou au moins gagner un concours de sabres lasers.

Mais non. La vidéo de promotion de cette avancée que l'Univers entier nous envie sert à couper des courgettes, des tomates, du fromage, du saucisson…

Mais avec des arguments imparables :

- La nourriture ne colle plus à la lame (c'est vrai quoi, décoller une tranche de courgette du couteau, quelle purge. Surtout qu'elle tombe de toutes façons toute seule à la prochaine tranche coupée).
- La coupe est propre et esthétique (aaah, l'importance d'une belle coupe nette sur le goût des légumes, on ne le dira jamais assez).
- Coupe des aliments en couches sans tout écraser (c'est pour ça qu'on a inventé les couteaux avec des dents).
- Aide à mieux couper les aliments friables (alors que franchement, un cracker entier c'est toujours meilleur qu'un demi, surtout avec une tapenade maison dessus).
- Coupe facilement les aliments durs (oui enfin, c'est un couteau aussi hein, pas une cuillère).
- Perte minimale de matière lors de la coupe pour garder les vitamines et les nutriments dans la nourriture (enfin la solution à la mauvaise alimentation : le couteau ultrasonique Nutri-Score A+++ !).

Mais le plus beau n'est même pas là. Le plus beau ce sont les arguments écolos dans la rubrique « engagements pour l'environnement » :

- des produits qui durent : « (…) le couteau ultrasonique est fait de métaux qui résistent à la corrosion » (ils nous ont inventé l'inox dites donc).
- des matières durables : « (…) « la lame est en inox, qui est un des matériaux les plus recyclables. Tout comme le transducteur en titane et l'emballage en plastique. Le titane et le plastique sont des éléments largement recyclés » (ah mais ça c'est super, l'emballage est RECYCLABLE, j'achète !!! Mais est-ce qu'on peut le mettre dans le sac bleu ?).
- divers : « les coupes ultrasoniques sont plus précises et ne produisent pas autant de gaspillage sous forme de miettes » (enfin une vraie solution pour réduire le gaspillage alimentaire !)

En plus c'est gigantesque : 30 cm de long (pour une lame de 12 cm), à peu près 4 cm de large et un poids plomb de 333g. Si on aurait pu imaginer une éventuelle utilité pour les personnes aqui ont du mal à tenir un manche, son poids vient de réduire cet intérêt. Et de toutes façons ce n'est pa sl'objectif affiché de ce couteau.

Bref, ça coûte donc 1€ le gramme puisque la chose est proposée en précommande à 330€. Oui, c'est le seul avantage de ce couteau : il n'est pas encore commercialisé, mais en campagne de crowdfunding.

Et est-ce que ça coupe bien ? Selon la vidéo, oui, ça coupe bien. Mais tout ce qui est montré dans cette vidéo pourrait aussi être coupé par un couteau bien aiguisé. Et si vous trouvez que, même aiguisé, votre couteau en inox ne coupe pas assez bien, essayez l'acier carbone. C'est gris, il ne faut pas le laisser humide (sinon ça rouille) mais ça coûte 20 fois moins cher, c'est 10 fois plus léger, c'est encore fabriqué en Europe, ça va durer des dizaines d'années et ça fonctionne sans électricité.

Évidemment on ne peut pas frimer avec.

Aaaah, ça y est, j’y suis. Ce n’est pas un couteau, c’est un signe d’appartenance.

Tsss, je n’avais rien compris.