

COMMENT ENTRETENIR SON COUTEAU ?

Entretien du manche

Un couteau pliant s'essuie, il ne se lave pas ! Donc le lave-vaisselle et laisser tremper dans l'eau sont interdits.

Un couteau de cuisine peut avoir le manche mouillé ou trempé dans l'eau ou passer au lave-vaisselle suivant la matière du manche

- **Les manches en pointe de corne, corne, bois de cerf et ivoire :** il s'agit de matières naturelles. Evitez de mouiller le manche, sinon il peut finir par se fendre.
- **Les manches en bois français ou exotique ou en stamina :** cela reste des matières fragiles. Peuvent passer sous l'eau froide très occasionnellement en essuyant soigneusement le manche après utilisation. Si le bois devient sec ou/et terni, passez avec un chiffon doux de l'huile d'olive sur le manche pour donner « à manger » au bois et lui conférer une patine plus brillante.
- **Les manches en matières synthétique sur des couteaux de cuisine :** peuvent aller au lave-vaisselle si le symbole « lave-vaisselle » apparaît. Sinon, ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle. Ils peuvent être trempés dans l'eau et nettoyés à l'eau chaude sans inconvénient. Sur le site internet lecoutelier.com, l'entretien du couteau vous est indiqué sur le détail de chaque produit.

Entretien de la lame

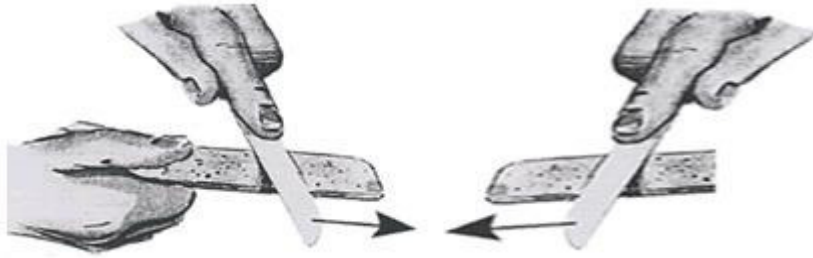
Après chaque utilisation, lavez la lame avec une éponge ou un chiffon humide et essuyez-la (évitiez le scotch brite, vous rayez la lame).

- **Lame carbone (référence XC75 ~ lame traditionnelle qui s'oxyde).** Pour la faire redevenir moins grise ou moins noire, il existe des produits en quincaillerie. Sinon, un bouchon de liège humidifié et trempé dans de la cendre de bois froide avec un zeste d'huile de coude ...et la lame redevient propre jusqu'au prochain aliment acide coupé !
- **Lame inoxydable Sandvik (référence 12c27).** L'acier inox 12C27 est un inox haut de gamme.
- **Lame Damas.** En cas de non utilisation prolongée, pensez à graisser votre lame pour éviter une perte d'aspect (une graisse neutre de préférence comme par exemple : la graisse silicone pour robinetterie).

Il existe 2 opérations complémentaires d'aiguisage de votre lame.

Pour ces 2 opérations, il est nécessaire de conserver une angle de 20° à 30 ° (on ne doit jamais rayer une lame !) et il faut travailler en appuyant fortement et régulièrement (faire des mouvements très rapides n'apporte rien à la qualité de l'aiguisage. On risque juste de se couper, de rayer la lame, ... !). Ces opérations ne demandent que quelques minutes mais nécessitent un peu de pratique. Avant de commencer sur votre nouveau couteau Laguiole, utilisez en entraînement un vieux couteau.

- **Aiguisage qui permet de rénover le fil d'un couteau qui ne coupe plus :** sur une pierre à eau. Trempez la pierre 5' dans de l'eau froide et du vinaigre. Effectuez un mouvement comme si vous souhaitiez couper une fine tranche de pierre (en conservant le même angle) et alternez un côté de la lame avec l'autre. Renouvelez ce geste. N'hésitez pas à humidifier à nouveau la pierre en cours d'aiguisage.



- Affilage qui permet d'entretenir le fil :** sur un fusil de qualité, aimanté, de bonne longueur (25 cm de mèche). Il faut effectuer le même geste que la pierre à eau. En partant du haut de la mèche du fusil et du talon de la lame, effectuez le mouvement de couper le fusil en descendant vers la garde. Répétez le geste en alternant chaque côté de la lame sur chaque côté du fusil.



Entretien du mécanisme pour un couteau pliant

Tout couteau pliant comporte un mécanisme qu'il est nécessaire de lubrifier régulièrement, comme un moteur de voiture. Cela évite une usure prématurée du mécanisme. Utilisez une huile genre 3 en 1 ou WD 40 et insérez une goutte d'huile, couteau fermé, entre la lame et le ressort au niveau de l'axe de la lame. Ouvrez et fermez la lame et essuyez le surplus.