

Entretien de votre couteau

[Http://www.couteaux-corses.fr](http://www.couteaux-corses.fr)

CE QU'IL FAUT SAVOIR :



Un couteau pliant s'essuie, il ne se lave pas !

Manches en pointe de corne, corne, bois de cerf et ivoire

Il s'agit de matières naturelles. Évitez de mouiller le manche en corne ou de l'exposer directement à une source de chaleur, sinon il peut finir par se fendre. La corne est composée de kératine, comme les plumes, les ongles. C'est pour cette raison qu'il existe une grande variété de couleur et que ce matériau magnifique nécessite un minimum d'entretien. Huilez votre manche régulièrement avec de l'huile d'olive.

Ne jamais exposer votre couteaux à une source de chaleur directe

Ne jamais exposer votre couteau à une source de chaleur directe. Ne jamais le laisser dans votre voiture derrière un pare-brise exposé aux rayons du soleil. Ne pas le poser sur votre cheminée

Entretien de votre couteau

[Http://www.couteaux-corses.fr](http://www.couteaux-corses.fr)

allumée ou sur votre radiateur.

Manches en bois régionaux ou exotiques

Les manches en bois peuvent passer sous l'eau froide. Dans tous les cas, cela reste des matières fragiles. Les bois : 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.

L'entretien de la lame de votre couteau

Lame carbone

Il s'agit de la lame traditionnelle qui devient grise à l'usage. C'est une oxydation naturelle qui peut aller jusqu'à rouiller en cas de mauvais entretien. Il faut la nettoyer avec une éponge humide ou un chiffon humide et l'essuyer immédiatement. Évitez le scotch brite, vous rayez la lame préférez-lui la laine d'acier double ou triple zéro. Pour la faire redevenir moins grise ou moins noire essayez 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 Damas

Si vous l'utilisez régulièrement, vous conserverez son aspect moiré en la nettoyant après chaque utilisation. En cas de non utilisation prolongée, pensez à graisser votre lame pour éviter une perte d'aspect (graisse neutre de préférence ; exemple : la graisse alimentaire). La lame en acier Damas s'entretient comme les autres aciers. Pour la nettoyer, pensez à la laver avec une éponge ou un chiffon humide. Essuyez-la après chaque utilisation. Évitez le scotch brite, vous rayez la lame.

Entretien de votre couteau

[Http://www.couteaux-corses.fr](http://www.couteaux-corses.fr)

Aiguiser la lame de son couteau



Il existe 2 opérations complémentaires :

l'aiguisage qui permet de rénover le fil et l'affilage qui entretient le fil

Pour ces 2 opérations, il est nécessaire de conserver un angle de 20° à 30 ° (on ne doit jamais rayer une lame !) 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 et de rayer la lame !). Ces opérations ne demandent que quelques minutes mais nécessitent un peu de pratique. Avant de commencer sur votre nouveau couteau utilisez en entraînement un vieux couteau.

Aiguisage

L'aiguisage s'effectue sur une pierre à eau ou une meule à eau électrique (pour être bien ronde). Avant toute utilisation de la pierre à eau, pensez à la tremper une dizaine de minutes dans de l'eau froide et du vinaigre. Une pierre à gros grains (pierre à faux) sert aux outils de jardin. Une pierre à grains moyens sert aux couteaux. 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. En fixant la pierre sur un établi à l'aide de 2 serre-joints, vous aurez les 2 mains libres pour bien réaliser le geste.

Affilage

L'affilage ou entretien du fil, se réalise sur un fusil de qualité, aimanté, de bonne longueur (25 cm de mèche) et comprenant une garde. Qu'il soit rond, ovale ou plat, vous devez agir de la même

Entretien de votre couteau

[Http://www.couteaux-corses.fr](http://www.couteaux-corses.fr)

façon. Il faut effectuer le même geste qu'avec 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.

Quelques petits trucs :

Il peut arriver que la lame prenne du jeu. Il suffit alors de marteler les deux extrémités de l'axe jusqu'à obtenir la résistance souhaitée. On peut y aller franchement : les cornes et le bois utilisés par nos couteliers sont très solides.

Les lames en acier au carbone réagissent au contact des éléments oxydants, si d'aventure la lame venait à trop se ternir, voire à se couvrir d'une fleur de rouille, il existe une solution toute simple : laine d'acier double ou triple zéro, légèrement huilée .et huile d'olive lui rendront, sinon son brillant d'origine, du moins un poli fort acceptable. Tout ceci concerne les couteaux dont on se sert tous les jours ou presque...Entretien de la corne avec un chiffon légèrement huilé

Pour les autres, ceux qui sont conservés à l'abri d'une vitrine, il faut prendre soin de les protéger en passant de temps à autres un chiffon doux huilé sur la lame et sur le manche.