Aide-mémoire d’entretien des couteaux

Stockage des couteaux

Ne stockez pas les couteaux droits ensemble dans un **tiroir** : les tranchants vont s’user mutuellement. Nous recommandons d’utiliser des barres aimantées ou des porte-couteaux verticaux en bois.

Si vous vivez dans un environnement propice à la **corrosion**, nous vous recommandons de préserver les lames en acier carbone de la corrosion avec une fine couche d’huile minérale pour contact alimentaire (huile de paraffine, huile de vaseline).

Le mécanisme des couteaux pliants

Même si le geste est ludique, ne laissez pas échapper une lame à la **fermeture** d’un couteau pliant !

Nous prévoyons toujours un espace entre le ressort et la lame (poncetage), mais l’inertie d’une lame relâchée sans contrôle peut lui faire taper le ressort, et dégrader le tranchant au point d’impact. **Accompagnez** toujours la fermeture de la lame jusqu’au bout.

Si le mécanisme devient **dur** ou **grinçant**, n’insistez pas, il a besoin de lubrification. Déposez une goutte d’huile pour petits mécanismes (type « 3-en-un », huile pour machine à coudre, huile de paraffine...) aux points de contact et frottement. Pas d’huile **végétale** dans les mécanismes : elle va durcir et bloquer le mécanisme.

Les planches à découper

Pour assurer la longévité de vos tranchants, optez pour l’usage systématique de planches à découper (bois ou matière synthétique), y compris pour découper du saucisson avec votre canif…

Entretien du manche

Au fil du temps, le bois pourra présenter un aspect sec et rugueux. Il faut alors le passer à **l’huile** de lin pour le nourrir et raviver sa surface, puis le lustrer. La corne peut aussi se ternir et donner un aspect sec, un passage à l’huile de lin va la raviver.

D’une manière générale, les manches en matières naturelles n’aiment pas le contact prolongé avec **l’eau**. Nettoyez les manches si possible sans détergent, avec une éponge ou un chiffon à peine humide.

Lavage des lames

Un **interdit global** : le lave-vaisselle !

Que ce soit inox ou acier carbone : lavez vos lames immédiatement après usage (avec une éponge par exemple), n’utilisez pas de tampon abrasif qui va abîmer le fil. Si vous ne pouvez pas laver la lame, essuyez la avant de la ranger. Séchez les lames immédiatement après lavage.

Il n’est pas nécessaire de **dégraisser** les lames en acier carbone : la pellicule grasse va protéger l’acier de la corrosion.

L’**acier carbone** va noircir et se tacher en contact avec les aliments (tout particulièrement ceux acides). C’est particulièrement impressionnant sur une lame neuve, mais cela ne doit pas vous préoccuper. Les taches ne sont pas permanentes, et la lame va progressivement prendre une patine grise. Ne cherchez pas à faire disparaître ces marques superficielles d’oxydation.

Dans certaines circonstances, **l’inox** peut se marquer de taches d’oxydation (milieu salé et/ou acide, effet électrolytique...) qui se nettoient facilement mais ne disparaîtront pas forcément définitivement.

Affûtage

Nous proposons des lames avec des aciers assez **durs** (58 à 60 HRC pour les couteaux de cuisine, 60 HRC pour les lames carbone). Cette dureté d’acier offre des tranchants de qualité, avec une bonne longévité, mais impose quelques contraintes à l’affûtage.

L’utilisation de **fusil** ou d’outils d’affûtage **rapide** (généralement constitués d’une gorge en V en céramique ou en carbure) est à **proscrire** avec les aciers durs.

Pour un usage courant, choisissez une **pierre** double face grain 1000 et 3000. Pour un usage exigeant, vous pouvez monter jusqu’à un grain 6000.

De telles pierres existent en pierre **naturelle** des Pyrénées combinée à la pierre bleue des Ardennes, et en pierre **synthétique** (préférer les véritables pierres japonaises). Les pierres naturelles ont une plus grande longévité que les pierres synthétiques.

Chaque fabricant a ses propres standards, si vous voulez acquérir des pierres de grain différent, nous vous recommandons de prendre les références chez le même fabricant.

Un **cuir** (raquette ou strope) double face associé à de la pâte à polir va vous servir à **raviver** le fil fréquemment entre deux affûtages, et pour obtenir un tranchant **rasoir** après utilisation de la pierre.

Si votre couteau est vraiment trop abîmé, confiez-le à un professionnel !

Services courants à l’atelier

Nous pouvons procéder à **l’affûtage** de vos couteaux, et au **ravivage** des manches ternis.

Pour en savoir plus

Rendez vous sur le site web https://coutellerie-taureau.fr à la rubrique « Entretien ».

Nous recommandons aussi la lecture de la FAQ pour des réponses rapides.

La coutellerie du taureau - Samuel Leucart - 2 bis rue de la Poste 36360 Faverolles en Berry
Tél : 06 07 47 71 70 - E-mail : contact@coutellerie-taureau.fr - https://coutellerie-taureau.fr
Entreprise individuelle - SIRET 88196723600012 - RM Châteauroux 881967236