

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 :

- les barres aimantées
- les 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 alimentaire (huile de paraffine, huile de vaseline).

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 se ternir et présenter un aspect sec, un passage à l'huile de paraffine va la raviver. On peut aussi utiliser de l'huile de lin, mais elle sèche, a tendance à jaunir et s'opacifier avec le temps : à réserver pour une protection efficace au détriment de l'esthétique. Dans les deux cas, l'huile doit être utilisée avec parcimonie et ne pénétre pas dans la corne.

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.

Affûtage

Nous proposons des lames avec des aciers assez **durs** (58 à 60 HRC pour les couteaux de cuisine). 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 !

Pour en savoir plus

Rendez vous sur le site web <https://coutellerie-taureau.fr> à la rubrique « Entretien », ou lisez aussi la FAQ pour des réponses rapides.

