

Entretien

Vous allez pouvoir trouver dans cette rubrique quelques conseils pour stocker, entretenir et affûter vos couteaux au quotidien chez vous.

Bonne lecture !

Stocker mes couteaux

Préserver l'état de ses couteaux, cela commence par la façon de le stocker quand on ne s'en sert pas !

Il ne faut pas ranger un couteau lame nue dans un tiroir. En effet avec les frottement et les petits chocs générés à chaque mouvement le couteau va subir des rayures sur l'ensemble de la lame et du manche. Le tranchant verra son fil être progressivement dégradé et donc perdre en pouvoir de coupe.

Vous risquez par ailleurs de vous couper en prenant le couteau dans le tiroir...

Comment faire alors ?

Il existe plusieurs solutions.

- Pour commencer vous pouvez stocker votre couteau dans sa pochette de rangement, elle a été imaginée dans ce but : protéger votre couteau en prenant moins de place qu'une boîte plus encombrante.
- Il existe d'autres solutions de rangement accessibles et esthétiques en voici deux exemples :
 - Le porte-couteaux à poser sur un plan de travail.
 - Les barres magnétiques à fixer au mur.

Nettoyer mes couteaux

Le lave-vaisselle est à proscrire pour tous les couteaux !

Pour nettoyer les couteaux, vous pouvez utiliser de l'eau claire et une éponge douce ou une lingette en microfibre. N'utilisez pas d'éponge abrasive au risque de rayer la lame.

Ne laissez pas le couteau dans l'eau ou dans un milieu humide car cela risque de dégrader les manches, particulièrement les bois naturels. Il en est de même pour les lavages au lave-vaisselle.

Le séchage peut se faire avec un chiffon classique en coton ou anti-rayures.

Entretien des manches de mes couteaux

L'entretien des manches dépend de la matière utilisée. L'entretien complet peut être réalisé à l'atelier. **Il est gratuit à vie pour les couteaux achetés à la Coutellerie Nantaise.**

- **Bois naturel** : quand il perd de son éclat et devient plus terne, vous pouvez appliquer de l'huile sur le bois. Je préconise un mélange simple qui convient à tous types de bois : moitié huile de lin et moitié essence de térébenthine. Évitez les huiles alimentaires qui peuvent rancir avec le temps. Procédez de la façon suivante :
 1. Appliquer le mélange avec un chiffon imbibé sans trop en mettre,
 2. Laisser reposer le couteau quelques temps afin que l'huile pénètre dans le bois,

3. Essuyer avec un chiffon propre.

- **Bois stabilisé** : l'entretien est le même que pour le bois naturel mais il est beaucoup moins fréquent grâce au procédé de stabilisation.
- **G10 (fibre de verre), Micarta et fibre de carbone** : pas d'entretien particulier à réaliser. Ces matières sont particulièrement résistantes. Après un certain temps, des micro-rayures peuvent altérer l'état de surface. Le plus simple est alors de venir à l'atelier pour refaire le polissage de la matière.

Affûter les lames de mes couteaux

Un entretien régulier avec des outils adaptés est la clé d'un fil durablement affûté.

Il ne faut pas attendre qu'un couteau ne coupe plus pour l'affûter car cela demande beaucoup plus de travail. Pour vérifier simplement l'état du tranchant d'un couteau, il faut placer le fil sous une source lumineuse et regarder du dessus sur tout le long. Si des facettes brillantes apparaissent c'est que le fil est « cassé » et qu'il a perdu en pouvoir de coupe.

Les aciers ont tous une dureté particulière et s'affûtent donc plus ou moins facilement. On peut dire de façon schématique qu'une grande dureté permet une meilleure tenue du fil dans le temps mais que cela rend la lame plus difficile à affûter.

Quels outils pour affûter un couteau ?

Les outils électriques et meules sont à éviter ! Ils enlèvent trop de matière, vous risquez d'abîmer la lame et de dégrader l'acier.

Voici une liste de quelques outils que je recommande :

- Le **fusil** : il peut avoir des revêtements différents selon ce que vous cherchez (tungstène, zirconium...). Il sert au quotidien et permet de garder un fil droit. Vous devez protéger la mèche lors du stockage pour éviter de la dégrader. Un fusil s'use et doit être remplacé quand il n'affûte plus correctement.
- Les **pierres** : il en existe de nombreux types, pierres japonaises, naturelles, diamant, sèches, à eau ou à huile... Choisissez celle qui vous convient le plus en fonction de la matière et du grain avec lesquels vous êtes le plus à l'aise.
- Les **affûteurs en céramique** : ils sont composés de bâtons en céramique à poser sur un support ou à utiliser tels quels.
- Le cuir : il sert uniquement à la finition de l'affûtage pour obtenir un fil « rasoir ». Il permet de retirer le morfil, la petite bavure d'acier qui résulte de l'affûtage.

Comment utiliser mon fusil ou ma pierre ?

Le plus simple est de faire comme si on voulait couper une fine tranche de pierre ou de fusil. On passe le fil dans le sens de la coupe sur l'outil et pas en sens inverse comme on le pense trop souvent.

L'angle à respecter dépend de celui d'origine. Cependant on peut garder à l'esprit qu'un angle entre 20° et 25° correspond à la plupart des fils.

Entretien le mécanisme d'un couteau pliant

Quand le mécanisme de votre couteau pliant devient moins fluide il faut intervenir. Sans cela vous risquez de gripper complètement le mécanisme ou de dégrader durablement les pièces en contact.

Voici quelques étapes simples et rapides :

1. Retirer les poussières et saletés à l'aide d'une petite brosse ou d'un pinceau,
2. Mettre une ou deux gouttes d'huile sur le talon de lame à la jonction des pièces. Privilégiez une huile fluide, pas de graisse ni de dégrissant. Il ne faut pas noyer le mécanisme dans l'huile.
3. Activez le mécanisme plusieurs fois pour l'huile se répartisse bien.
4. Retirez l'excédent avec un chiffon ou un morceau d'essuie-tout au besoin.

J'espère que tous ces conseils vous aideront à garder vos couteaux en bon état au quotidien !

Je précise que tous ces conseils d'entretiens n'empêchent pas de recourir de temps en temps à une remise en état complète et un affûtage à l'atelier pour redonner un coup de jeune à vos lames et repartir sur des bases saines.