


Entretien des couteaux à forte teneur en carbone

 **Mise en garde :** La lame est coupante. Manipulez-la avec précaution.

Le manche en bois imprégné de résine est imperméable aux acides contenus dans les viandes, les légumes et les fruits. Nous recommandons de **ne pas** mettre le couteau au lave-vaisselle ni de le laisser tremper dans l'eau. Après l'utilisation, lavez soigneusement la lame à la main avec une éponge imbibée d'eau savonneuse, rincez-la bien à l'eau chaude et essuyez-la complètement.

 **Mise en garde :** Pour assécher la lame avec un torchon, enveloppez le **dos** plutôt que le tranchant afin de prévenir les blessures.

La lame d'acier au carbone s'affûte plus facilement et peut avoir un tranchant plus fin qu'une lame en acier inoxydable. Toutefois, vous verrez, avec le temps, que les jus de certains fruits, légumes ou viandes noircissent la lame d'acier à forte teneur en carbone; ce phénomène est tout à fait normal. Pour raviver la brillance de la lame, frottez-la avec une laine d'acier, un tampon abrasif ou un morceau de pomme de terre saupoudré de bicarbonate de soude.

Préservez le tranchant de la lame de votre couteau de chef en utilisant une planche à découper en bois, en composite à base de bois ou en plastique. Couper directement sur un plan de travail ou sur une surface de verre endommagera rapidement le tranchant.

Rangez le couteau de manière à protéger le tranchant pour préserver son efficacité et prévenir les blessures.

Affûtage

Nous recommandons d'affûter le couteau à l'aide d'une pierre à eau japonaise de grain 1000, car vous pourrez la lubrifier à l'eau du robinet et la ranger dans la cuisine. Elle produira un tranchant acéré, tout en laissant à la lame suffisamment de mordant pour couper la viande et les légumes de manière efficace.

Déposez le couteau sur le bord d'une planche à découper et faites glisser la pierre sur la lame, tout en gardant les doigts loin du tranchant. Prenez soin de glisser la pierre à partir du talon vers la pointe de la lame et d'effectuer le même nombre de passes de chaque côté. Il n'est pas indispensable de donner un angle précis à la lame, mais une inclinaison de 10° à 15° est souhaitable. À titre indicatif, l'angle d'une lame d'une largeur de 2 po sera de 15° si l'on élève la pierre de 1/2 po par rapport au dos de la lame. Nettoyez et asséchez la lame après l'affûtage.

