

Entretien des couteaux à forte teneur en carbone

Le manche PakkaWood® imprégné de résine est imperméable aux viandes, aux légumes et aux fruits acides. Il est plus résistant à l'eau que celui fait de bois dur, mais nous recommandons de ne pas mettre le couteau au lave-vaisselle, en raison de la vapeur et de la température élevée, ni de le laisser tremper dans l'eau. Après utilisation, essuyez simplement la lame et asséchez bien le couteau avant de le ranger.

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. Un petit prix à payer pour un couteau facile à affûter et qui garde son tranchant plus longtemps qu'un couteau en acier inoxydable.

Si vous préférez, vous pouvez 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.

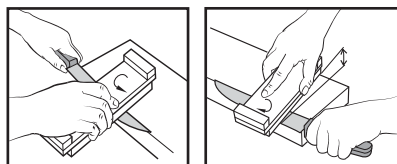
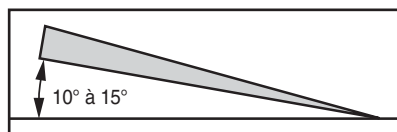
Préservez le tranchant de la lame de votre couteau de chef en utilisant une planche à découper en bois ou en plastique. Couper directement sur un plan de travail ou sur une surface de verre aura pour effet d'émousser rapidement la lame et pourrait même endommager le tranchant.

Affûtage des couteaux

Il est facile d'affûter un bon couteau. La lame étant profilée en biseau, il faudra peu d'efforts pour redonner du fil à la lame. Nous vous suggérons d'utiliser une pierre à eau de grain 1000.

La pierre à eau comporte plusieurs avantages. On peut l'utiliser avec l'eau du robinet et la ranger dans la cuisine sans hésiter. Elle est facile à utiliser et son pouvoir abrasif produit un tranchant aigu tout en laissant suffisamment de « mordant » à la lame pour qu'elle coupe efficacement la viande ou les légumes tendres.

Dans le cas de petits couteaux, la pierre peut reposer dans votre main ou être déposée sur le plan de travail. Passez la lame sur la pierre d'avant en arrière, et inversement, en effectuant un nombre égal de passes de chaque côté de la lame. Le geste est le même que si vous vouliez peler la pierre. 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, une lame de 1/2 po de largeur est à 15° quand le dos est soulevé de 1/8 po par rapport à la pierre. Pour une lame de 1 po, le dos est soulevé de 1/4 po; pour une lame de 2 po de largeur, ce sera 1/2 po, et ainsi de suite.



Passé 2 po de largeur, il est préférable de déposer le couteau sur une surface de travail et d'y passer la pierre, en veillant à garder les doigts loin du tranchant.