

|
Vous voici en possession de couteaux qui coupent, puisque c'est pour cela que vous me les avez confiés .

Comment faire pour que ce tranchant dure le plus longtemps possible ?

3 responsables possibles d'un tranchant qui s'émousse trop rapidement

LE RÉMOULEUR

le rémouleur qui a mal affûté le couteau.

Dans ce cas il ne coupe pas quand il vous le rend.

Ou bien il coupe trop bien pour son usage.

Signalez au rémouleur si le couteau sert à couper du bois, des légumes durs ou de la viande tendre.

Chaque usage doit avoir son couteau.

De la même façon, quelques rares gauchers veulent un affûtage dissymétrique, si c'est votre cas, dites le !

Le rémouleur ne peut pas le deviner, d'autant que c'est rarissime

LE COUTEAU

Plus précisément, son acier.

Pas de mystère, avec un acier chinois à la dureté de motte de beurre, votre affûtage ne tiendra jamais très longtemps, mais vraiment pas, même si vous respectez toutes les règles ci dessous.

Par contre, plus l'acier est dur,(indice HRC) plus le fil tiendra ...mais plus il sera cassant.

L'exemple type c'est le couteau céramique, plus dur, ce serait un couteau en diamant, le fil tient excessivement longtemps (en respectant toutes les règles) oui mais, il casse au moindre choc ...c'est ballot hein ?

Pour info, ton rémouleur préféré répare les couteaux céramiques abîmés.

LE CLIENT (VOUS, TOI si tu préfères)

De votre côté, il y a « quelques » règles à respecter. Toute transgression se paie cash immédiatement par la destruction du fil.

Tout d'abord, comprenez que la partie tranchante de votre couteau (le fil) est aussi fragile qu'une feuille de papier d'aluminium.

Elle ne demande qu'à se déformer, se déchirer,

s'écraser, virer à droite et/ou à gauche.

À vous de veiller à son bon entretien et son bon usage.

Déjà, où le rangez-vous ? Dans un tiroir avec ses collègues ? Mauvaise idée. Un de mes confrères a l'habitude de dire : « le meilleur ennemi d'un couteau, c'est un autre couteau ». Ces couillons là (les couteaux), passent leur temps à s'agresser dans les tiroirs et à tenter de bousiller le fil de l'autre, au péril de leur propre fil ! Vous voilà prévenus.

Les couteaux ça se range, dans des blocs à couteaux, dans des pochettes, sur des barres aimantées en faisant attention, dans leurs boîtes de ménagère, mais surtout pas dans des tiroirs.

Le lave vaisselle

Ennemi numéro un du couteau, because la chimie, la chaleur (manche) et les chocs.

Lavez vous même votre lame à l'eau courante et essuyez la immédiatement, puis rangez correctement votre couteau.

Du bon usage.

Vous l'aurez compris, chaque usage son couteau, ne coupez pas du pain avec un couteau à filet de sole ou de la viande avec un couteau à pain ou des légumes durs avec un couteau à carpaccio, etc.

Le désosseur c'est pour désosser, et l'éminceur (couteau de chef) pour émincer.

Elle n'est pas belle la vie ?

Le geste qui tue !

Alors celui là, ils le font tous dans leurs vidéos de cuisine.

Ils t'impressionnent en te montrant la vitesse à laquelle ils débitent un oignon, une carotte une échalote, mais à la fin, systématiquement ils raclent la planche avec le fil du couteau.

Horreur, hérésie, retourne à l'école !

Tourne le couteau et racle ta planche avec le dos du couteau. Ce n'est pas compliqué et ça sauve ton fil ... Hein, Norbert ?

À propos de planche à découper.

Bois ou plastique, un point c'est tout !!!

Tout le reste, marbre, bambou, verre, céramique et que sais-je encore TUE le fil à vitesse V

AFILAGE , AIGUISAGE, AFFÛTAGE

Les deux premiers c'est pour vous, le troisième c'est moi !

Affilage = Recentrer le fil.

Alors ça c'est QUOTIDIEN, une fois par jour où tu te sers du couteau, les autres jours, laisse les tranquille.

Il y a une technique à connaître pour remettre au centre le fil du couteau. C'est facile, à la portée de tous et **c'est le geste le plus important** pour faire durer mes affûtages. N'hésite pas à demander à ton rémouleur préféré il se fera un plaisir de te faire une démo gratos.

Aiguillage : là, c'est encore pour toi, mais beaucoup plus rarement.

Pareil, demande moi, je te montre. Et quand ce ne sera plus suffisant alors tu passes à l'étape suivante →

Affûtage : ça c'est mon boulot;-)

Globalement pour les pros c'est entre tous les 3 mois (bouchers et découpe) à 6 mois (cuisinots) .
Pour les particuliers une fois par an environ,

Retrouvez mes stationnements sur :
[Facebook/guerisseurdelames](#)