

## Quelques infos pour l'entretien du couteau

### L'acier carbone s'oxyde, un entretien régulier est nécessaire :

1. Ne **jamais passer le couteau au lave vaisselle !** Laver le couteau à l'eau froide ou tiède, si besoin avec une noisette de liquide vaisselle. **Sécher immédiatement la lame après lavage.**
2. **Graisser la lame** si le couteau n'est pas utilisé sur une période prolongée, frictionner la lame avec une rondelle de saucisson ou autre graisse animale. Essuyer avec un chiffon doux.
3. Lors de l'utilisation, la lame se colore : jaune, bleu, violet puis gris. Il s'agit d'une couche d'oxyde (patine) qui dans le temps protégera la surface de la lame. A chaque utilisation le couteau change !
4. Les trois premières semaines, les aliments peuvent avoir un goût métallique (ce n'est généralement pas le cas). Ce goût disparaît une fois la patine formée (1 à 3 semaines).

### En cas de points de rouille, n'utilisez pas le couteau pour l'alimentaire !

**Pour de petits points de rouille :** frotter la lame avec la partie amidonnée d'un morceau de pomme de terre, rincer, sécher. Ou laisser la lame planter dans une pomme de terre pendant une nuit.

**Pour des points de rouille plus importants :** faire chauffer du vinaigre blanc avec une pincer de gros sel (environ 50 deg Celsius). Frotter la lame avec une éponge enduite de cette mixture jusqu'à disparition de la rouille.

### Manche en bois uniquement :

**Éviter** de passer le manche sous l'eau.

Le manche du couteau a été traité à l'huile de Tung (huile d'abrasin). Cette huile alimentaire provient d'une noix chinoise, **attention en cas d'allergie aux noix.**

Tous les 6 à 12 mois, frotter légèrement les plaquettes du manche avec une scotch-brite (sèche et propre), ou paille de fer 000. Enduire le manche d'huile de Tung, laisser tel quel ~30 minutes puis bien essuyer avec un chiffon doux, laisser sécher 24h00. La procédure peut être reproduite 2 à 3 fois pour augmenter l'hydrophobicité du bois.

### Aiguisage :

Lorsque le fil de coupe est abîmé ou que le couteau n'a pas été aiguisé depuis longtemps, commencer l'aiguisage sur une pierre grain 200 puis 400.

Pour un aiguisage d'entretien, commencer l'aiguisage à la pierre à eau grain 1000, puis passer au grain 3000. Pour une finition rasoir, utiliser une pierre grain 5000 (ou plus) et terminer par un passage au cuir pour supprimer le morfil.

Attention aux doigts,



## Some information for the maintenance of the knife

### Carbon steel oxidizes, regular maintenance is needed:

1. **Never put the knife in the dishwasher !** Wash the knife in cold or warm water, if necessary with a dab of dishwashing liquid. **Dry the blade immediately after washing.**
2. **Grease the blade** if the knife is not used for a long period of time, coat the blade with animal fat sausage or other. Wipe with a soft cloth.
3. During use, the blade turns yellow, blue, purple and then grey. It is an oxide layer that will protect the surface of the blade. At each use the knife changes !
4. During the first three weeks, the food may have a metallic taste (this is usually not the case). This taste disappears once fine oxide layer has formed (1 to 3 weeks).

### In case of rust spots, do not use the knife for food!

**For small rust spots:** rub the blade with a piece of potato, rinse, dry. Or let the blade plant in a potato for one night.

**For more important rust spots:** heat white vinegar with a pinch of coarse salt (about 50 degrees Celsius). Rub the blade with a sponge coated with this mixture until the rust disappears.

### Wooden handle only:

Avoid running the handle underwater.

The handle of the knife has been treated with Tung oil (abrasin oil). This edible oil comes from a Chinese nut, **be careful in case of nuts allergy.**

Every 6 to 12 months, rub the handle pads with scotch-brite (dry and clean), or steel wool 000. Coat the handle with Tung oil, leave it ~30 minutes then wipe well with a soft cloth, let it dry for 24 hours. The procedure can be repeated 2 or 3 times to increase the hydrophobicity of the wood.

### Sharpening:

When the cutting wire is damaged or the knife has not been sharpened for a long time, start sharpening on a 200 and then 400 grain stone.

For maintenance sharpening, start sharpening with 1000 grain water stone, then switch to 3000. For a razor finish, use a 5000 grain stone (or more) and finish with a leather to remove burrs.

Enjoy,

