

Entretien & Affûtage **La lame**

Votre lame est en acier carbone ?

N'hésitez pas à l'essuyer après chaque utilisation et à la graisser régulièrement. Cela évitera l'oxydation.
Pour une lame en acier inoxydable, aucun entretien n'est nécessaire.

Vous souhaitez aiguiser la lame ?

Procurez vous une pierre naturelle.

L'aiguisage à la pierre se pratique en deux temps sur une lame sèche et dégraissée.

Tenir le couteau comme indiqué ci-contre et aviver le fil de la lame en appuyant fortement avec la pierre animée d'un mouvement de va-et-vient (la pierre non grasse fait un angle de 20° avec la lame). Partir de la base de la lame en allant vers la pointe d'un mouvement alternatif et régulier.

On voit que la lame a un morfil sur la face opposée à l'aiguisage, ce qui l'empêche de couper. Il faut donc enlever ce morfil et c'est le deuxième temps de l'aiguisage.

Tenir le couteau comme indiqué ci-contre et couper le morfil avec la pierre animée d'un mouvement de va-et-vient (la pierre fait alors un angle de 20° avec la lame). Partir de la base de la lame en allant vers la pointe d'un mouvement alternatif régulier, moins appuyé qu'au premier temps.

Pour finir, passer rapidement la pierre de chaque côté du tranchant (2 fois).

Vous souhaitez faire aiguiser la lame ?

Des experts comme les Relais Opinel et les couteliers spécialisés peuvent réaffûter et également vous informer sur l'entretien de vos couteaux.

+ d'info sur :

www.opinel.com/les-points-vente-opinel

Opinel vous propose également deux services experts réalisés dans nos ateliers par nos techniciens.

+ d'info sur :

www.opinel.com/savoir-faire-opinel

