



✂ Comment bien entretenir son couteau ?

Fonctionne aussi avec un Opinel ou un couteau suisse !

L’AFFÛTAGE

Munis-toi d’une pierre à aiguiser à l’eau ou à l’huile, et suis ce petit tutoriel très simple :

- » Lorsque vous choisissez votre pierre à aiguiser, il est important de choisir le grain de celle-ci. Pour un Opinel n°8 classique, un grain aux alentours de #800 saura convenir à vos besoins
- » Plongez la pierre 10 minutes dans l’eau
- » Lorsque vous installez votre pierre, il faut faire attention à la disposer sur un support antidérapant. Il y en a souvent un fourni avec la pierre, un torchon peut faire l’affaire mais il ne reste pas optimal et il est nécessaire de bien vérifier que la pierre ne bouge alors plus
- » Tournez la lame de manière régulière du manche vers la pointe, avec la lame toujours tournée vers l’extérieur et non pas vers vous
- » Faites la même chose sur l’autre côté de la lame
- » Glissez la lame de manière rectiligne, comme si vous tranchiez une fine tranche de saucisson
- » Faites de même sur l’autre côté de la lame

Petit +

Si ta pierre sèche, il suffit de la remouiller, et c’est reparti !

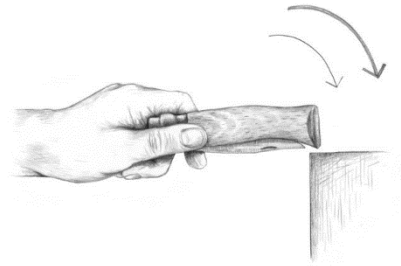
L’ENTRETIEN

Ton couteau est resté dans un milieu humide, a gonflé et tu ne peux plus l’ouvrir ? Pas de panique ! Il existe deux solutions :





- » Placez votre couteau près d'un feu sur une surface sèche (attention à ce qu'il ne brûle pas !)
- » Faites le coup du Savoyard[®] ! Alors qu'est-ce que c'est-y quoi donc que ça ? Le principe est simple, il suffit de tenir son couteau par le manche, lame vers le bas, et frapper d'un coup sec sur une surface dure (comme une table). Sous l'effet du choc, la lame s'ouvre alors facilement.



Il arrive qu'avec le temps, la lame de son couteau ou la virole rouillent, et ne permettent plus une utilisation optimale de son couteau. Pour remédier à cela, il existe un grand nombre de techniques, en voici quelques-unes (les plus simples et les moins coûteuses) :

← Contre la rouille :

- » Introduisez la lame à plusieurs reprises dans un oignon cru. Lorsque la lame est bien mouillée, saupoudrez-la de sucre en poudre et frottez-la énergiquement.
- » Faites tremper la lame toute une nuit dans du Coca-Cola, il ne reste plus qu'à frotter avec une simple éponge.
- » Pour une lame en acier endommagée, nettoyez-la avec du vinaigre chaud.

← Tâches noires :

- » Passez sur la lame un chiffon imprégné d'un mélange d'huile de table et de cendres fines de bois.
- » Nettoyez à l'aide d'un mélange d'eau et de bicarbonate de soude. Rincez aussitôt puis séchez. L'opération se termine par un polissage au chiffon en microfibre.

Petit +

Attention, il est tout à fait normal qu'un couteau en carbone fonce au cours du temps !
Ce n'est pas de la rouille !

Santé & Prévention

Lorsque vous n'utilisez pas le couteau, rangez-le ou fermez-le, et mettez le cran ou la bague de sécurité. Lorsque vous l'utilisez, n'ayez jamais la lame vers vous mais bien vers l'extérieur, et ne mettez jamais vos doigts proches de la lame.

Sources : « Comment affûter son couteau ? » par Seb F et Xavier, de la Toile Scoute
& « Entretenir son Opinel » par Clément, de la Toile Scoute

