



## OFFICE LINE

Instruction manual - Mode d'emploi

BLADES a brand of SG DESIGN Company  
BLADES une marque de SG DESIGN  
104 Route des Marais 74410 SAINT JORIOZ  
<http://www.bladescutler.com/> – [contact@sgdesign.fr](mailto:contact@sgdesign.fr)

Made in P.R

## 1.

Nous vous recommandons de laver délicatement vos couteaux BLADES à la main sous l'eau chaude courante et de les essuyer immédiatement après. Cependant, la plupart des produits, à l'exception de ceux dotés de manches en bois naturel, passent au lave-vaisselle. Il est important de respecter les consignes suivantes :

Evitez les cycles de lavage longs Ouvrir le lave-vaisselle dès la fin du cycle Ne pas laisser les couteaux dans le lave-vaisselle plusieurs heures après le cycle de lavage Lorsque vous les sortez du lave-vaisselle et avant de les ranger, séchez-les avec un chiffon doux.

**Attention : Lorsque vous nettoyez votre couteau BLADES, faites attention à la partie coupante de la lame. Les modèles de bureau BLADES sont fortement affûtés pour la meilleure expérience, ce sont des couteaux extraordinaires. Gardez vos doigts éloignés.**

## 2.

LAME EN ACIER INOXYDABLE 4Cr13: Faites l'expérience d'un tranchant durable avec notre gamme de produits BOSD.

**BLADES BOSD-101** Couteau à pain de 10 pouces, parfait pour couper le pain et est l'un des nombreux couteaux de cuisine utilisés par les cuisiniers. La lame dentelée des couteaux à pain est capable de couper du pain moelleux sans l'écraser

**BLADES BOSD-102** Couteau de chef de 8". Parfait pour trancher, couper en dés et hacher, sa teneur élevée en carbone assure la durabilité et la rétention des bords.

**BLADES BOSD-103** Couteau universel de 6 pouces. Un couteau utilitaire est un accessoire indispensable dans toute cuisine. Utilisez-le pour de petites tâches de découpe, en complément d'un couteau de chef ou d'un santoku. Ou même pour ceux qui trouvent un couteau de chef moyen trop gros ou trop lourd.

**BLADES BOSD-104** Couteau Santoku de 7 pouces, le couteau le plus populaire pour couper et trancher les légumes, les fruits et les viandes, et peut également être utilisé pour trancher le poisson. Son nom japonais fait référence à ses « trois vertus » ou utilisations principales : couper, trancher et hacher.

**BLADES BODM-104** Le véritable couteau Santoku Damas de 7 pouces est fabriqué en 10Cr15MovCo. Le processus de pliage et de forgeage a été plié 33 fois pour former un motif de Damas ondulé en couches pour un célèbre design en acier de Damas. L'outil parfait, le design parfait, fabriqué à partir du meilleur acier. Ces magnifiques motifs damas peuvent résister aux taches, à la corrosion et à la décoloration.

## 3.

Le design exceptionnel du manche en Pakka Wood répond aux exigences de l'ingénierie. L'agilité et le confort vous permettent de contrôler facilement la coupe. Les contours latéraux de la poignée et le renflement inférieur fonctionnent ensemble pour créer une prise en main confortable et sûre. Toute notre gamme BOSD est composée de manches en Pakka Wood pour une efficacité optimale.

Notre gamme BODM est composée de manche en Ebene véritable pour une expérience exclusive.

#### 4.

Notre gamme Damas peut conserver son tranchant pendant environ 6 mois, au terme desquels les lames doivent être à nouveau affûtées et est facile à réaffûter.

#### 5.

Conseils :

Après avoir utilisé le couteau, nettoyez-le quotidiennement avec de l'eau, essuyez la saleté sur l'outil et gardez l'outil propre et en bon état.

N'utilisez pas ce couteau pour couper des aliments durs (tels que des arêtes de poisson, des os d'animaux, des aliments surgelés, etc.), car cela endommagerait sérieusement la lame.

**Attention : Le couteau de cuisine est tranchant et utilisé avec précaution pour éviter les coupures. Il est déconseillé aux enfants de moins de 18 ans pour éviter les accidents.**

#### 6.

Il existe plusieurs options de rangement pour les couteaux de cuisine parmi lesquelles vous pouvez choisir pour garder vos couteaux tranchants et propres lorsque vous ne les utilisez pas. Voici six des solutions de rangement de couteaux les plus courantes :

**1. Protège-bords :** L'utilisation de protège-bords individuels, qui sont des gaines en plastique qui recouvrent les lames de vos couteaux, est un excellent moyen de ranger vos couteaux dans le tiroir à couverts tout en évitant les blessures. Les protections de bord empêchent également vos lames de s'émousser.

**2. Blocs à couteaux :** Un bloc à couteaux est un bloc de bois dans lequel sont creusées des fentes individuelles pour différents types de couteaux. Un bloc à couteaux universel comprend généralement des fentes pour accueillir un couteau d'office, un couteau à steak, des tiges d'affûtage, un couteau à pain, un couteau de chef, un couperet à viande et des ciseaux de cuisine. Cette option de rangement sur le comptoir est généralement en bois, mais il existe également des blocs de couteaux en verre et des options avec des tiges en caoutchouc ou en plastique que vous pouvez utiliser pour affûter vos ustensiles de cuisine.

**3. Blocs à couteaux pour tiroirs :** Les blocs à couteaux ou barres à couteaux pour tiroirs s'intègrent dans les tiroirs de votre cuisine, avec des fentes individuelles pour vos lames de couteaux. Les inserts de tiroir pour organisateur de couteaux sont parfaits pour garder vos couteaux organisés, protégés et hors de vue.

**4. Rouleaux de couteaux en cuir :** Les rouleaux de couteaux en cuir sont un accessoire de rangement en cuir, doté de fentes pour s'adapter à différentes tailles de couteaux. Un rouleau à couteaux en cuir protège les lames de vos couteaux de cuisine et s'enroule facilement pour le rangement dans les tiroirs. C'est un choix populaire pour les chefs professionnels pour stocker et transporter leurs ensembles de couteaux au travail.

**5. Bande de couteaux magnétique :** Un porte-couteau magnétique est une option pratique pour économiser de l'espace sur le comptoir de votre cuisine. Ces bandes se montent sur votre mur pour fournir à votre ensemble de couteaux une surface magnétique sur laquelle ils peuvent adhérer. Installez des bandes magnétiques sur le mur au-dessus de votre espace de travail de cuisine et vos couteaux tiendront contre le mur en rangée plate.

**6. Blocs à couteaux magnétiques :** Cette option de rangement est similaire à un bloc à couteaux standard mais ne comporte pas de fentes. Les couteaux collent aux côtés du bloc magnétisé, ce qui signifie que les bords tranchants sont moins susceptibles d'être endommagés en entrant et en sortant des fentes des couteaux.

## 7.

Pourquoi est-il important de stocker correctement vos couteaux BLADES ?

Un mauvais stockage peut endommager vos couteaux et éventuellement entraîner des blessures, c'est pourquoi il est si important de bien ranger vos couteaux. Garder ces outils dégainés dans votre tiroir dans le même compartiment que d'autres couverts peut provoquer des entailles et des bosses mineures difficiles à réparer et peuvent également émousser rapidement vos couteaux.

### **Comment ranger correctement les couteaux**

Voici quelques conseils et techniques à prendre en compte lors du rangement des couteaux à la maison :

- 1.** Choisissez la bonne méthode de stockage. Les bandes de couteaux magnétiques ou les blocs de tiroirs sont les meilleures options pour garder l'espace de votre comptoir de cuisine dégagé. Les quais de tiroir occupent de l'espace dans les tiroirs, mais ils libèrent de l'espace sur le comptoir (contrairement aux blocs à couteaux) et rendent vos couteaux facilement accessibles.
- 2.** Pensez à la propreté. Les blocs de couteaux en bois (tout comme les planches à découper en bois) peuvent devenir un terrain fertile pour les levures et les moisissures si vous ne séchez pas ou ne nettoyez pas correctement vos couteaux. La façon la plus propre de ranger vos couteaux est dans un bloc tiroir ou une bande magnétique. Les couteaux conservés sur des bandes magnétiques peuvent également attirer des éclaboussures de nourriture en fonction de la distance entre votre barre magnétique et votre zone de préparation des aliments.
- 3.** Pensez à la commodité. Un bloc de comptoir ou une bande magnétique est le meilleur choix pour plus de commodité. Les couteaux conservés dans ces rangements sont à portée de main pour que vous puissiez les utiliser et les ranger facilement.
- 4.** Sélectionnez un bloc doté de fonctionnalités de netteté. Certains blocs de couteaux de comptoir et supports à couteaux affûtent activement vos couteaux. Recherchez des blocs de rangement spécialement conçus pour protéger et affûter votre collection de couteaux si le tranchant est votre priorité.
- 5.** Rangez les couteaux lame vers le haut. Que vous utilisiez un bloc à couteaux ou un étui à couteaux dans un tiroir, posez toujours votre couteau du côté opposé de la lame. Poser votre couteau sur son tranchant l'émoussera.

## **A. Utiliser des couteaux de cuisine**

**1.** Apprenez à tenir le couteau correctement. Tenez un couteau de cuisine comme si vous alliez serrer la main avec le manche. Lorsque vous prenez un couteau de cuisine, votre index doit être à l'extérieur de la lame, sur le côté plat, et vos trois autres doigts doivent être étranglés jusqu'au haut du manche, juste au niveau de la lame. Il doit être parallèle à votre corps. C'est ce qu'on appelle la poignée de pincement, et c'est la bonne façon de tenir un couteau de cuisine, offrant un contrôle et une précision optimaux dans vos coupes. Parce que vos doigts sont plus proches de la lame, vous pouvez mieux la contrôler et la maintenir là où vous le souhaitez.

Lorsque vous tenez le couteau, gardez la pointe et la lame pointées vers le bas à tout moment pour être prudent. Les couteaux de cuisine doivent rester extrêmement tranchants, alors faites attention à leur proximité.

De nombreux cuisiniers inexpérimentés, lorsqu'ils prennent un couteau, utilisent une « poignée de marteau », dans laquelle les quatre doigts sont enroulés autour du manche et la lame sort tout droit, perpendiculairement au corps. Tu ne devrais pas ressembler à Jason du vendredi 13 quand tu tiens un couteau de cuisine.

**2.** Apprenez à hacher correctement. La première étape pour apprendre à utiliser correctement un couteau de cuisine consiste à le couper. Bien qu'il existe différents styles de découpe des aliments, il existe quelques directives de base que les débutants peuvent apprendre à suivre facilement. Apprendre à garder vos doigts de guidage bien rangés et à effectuer des coupes en toute sécurité est absolument essentiel à la sécurité de la cuisine.

Dans la méthode de hachage pointe-point d'appui, la pointe de votre couteau ne quittera jamais vraiment la planche à découper. Vous utiliserez la pointe comme point d'appui pour soulever l'extrémité émoussée de la lame de haut en bas, en poussant fermement le couteau vers le bas dans les aliments que vous hachez.

Dans la méthode du point d'appui du poignet, le côté noir de la lame, près de l'endroit où vous saisissez, ne quittera jamais la planche à découper, et la pointe montera et descendra à partir du point de pivot arrière pour couper les aliments. Ceci est couramment utilisé pour trancher des oignons ou d'autres légumes.

Ne frappez jamais votre couteau sur la planche à découper à travers un légume. Il n'y a aucune raison de faire ça, c'est dangereux et vous émousserez la lame.

**3.** Apprenez à guider correctement la nourriture. Tenez le couteau dans votre main dominante et transformez votre autre main en griffe, les doigts repliés vers l'intérieur. Entraînez-vous avec une carotte ou un oignon et placez votre griffe sur la nourriture que vous hachez. Placez le côté plat de la lame contre les jointures de votre griffe, avec vos jointures repliées en dessous et à l'écart. Guidez les aliments sous le couteau avec votre main griffe et faites pivoter la lame avec votre main coupante.

De nombreux chefs aiment faire semblant de pouvoir le faire très rapidement. Cela a l'air dangereux et semble sophistiqué. Bien qu'il s'agisse de la méthode « appropriée » de hacher, avoir vos doigts de guidage si près du couteau rend de nombreux cuisiniers nerveux. C'est plus sûr que de sortir et d'exposer les doigts, mais il faut un peu de pratique pour s'y habituer. Faites ce qui vous semble confortable et allez-y lentement jusqu'à ce que vous ayez plus d'expérience.

**4.** Apprenez à faire du haut et du bas. Essayer de couper des produits oblongs ou arrondis peut être dangereux, c'est pourquoi il est courant de créer une surface de travail plane à partir de laquelle hacher, couper en dés ou faire toute coupe dont vous avez besoin sur vos légumes et fruits. « Topping and tailing » fait référence à la pratique consistant à couper les extrémités inférieure et supérieure, qui sont parfois quelque peu desséchées ou minces, des produits, afin de créer une surface plane sur laquelle travailler.

Les pommes de terre, les tomates, les oignons et autres fruits et légumes arrondis doivent tous être garnis et équeutés avant de commencer. Tenez fermement le légume sur le côté, coupez les extrémités, puis jetez-les. Il est généralement courant de couper une tomate, par exemple, en deux d'un côté plat à l'autre, puis de hacher ou de couper en dés chaque moitié individuellement.

**5.** Utilisez les dés pour des morceaux plus petits et plus uniformes. Les légumes hachés sont coupés en bouchées, tandis que les légumes coupés en dés sont beaucoup plus petits, généralement de quelques centimètres carrés. Un bon dé est généralement assez uniforme, ce qui peut être obtenu en incisant les légumes et les fruits avant de les couper à un angle perpendiculaire.

Marquez les légumes dans deux directions, à un intervalle régulier, puis coupez-les en dés en passant votre couteau dans la nourriture à un angle perpendiculaire à votre score.

**6.** Hachez les légumes pour les dissoudre. Le hachage consiste à couper de minuscules légumes et autres produits si petits qu'ils devraient se dissoudre dans la poêle lorsque vous les faites cuire. L'ail est généralement émincé. Pour hacher quelque chose, vous commencerez par le couper en dés, puis passerez votre couteau d'avant en arrière plusieurs fois sur le tas pour le rendre aussi petit que possible. Le résultat final devrait être quelque part plus grossier qu'une pâte et bien plus petit qu'un dé.

**7.** Herbes chiffonnades et autres légumes verts. Une chiffonnade donne de petites boucles uniformes de légumes verts et d'herbes fraîches, et elle est couramment utilisée pour trancher les garnitures comme touche finale aux salades, aux soupes et aux viandes rôties ou aux plats de pâtes. Les épinards et le basilic sont probablement les légumes les plus couramment utilisés en chiffonnade. C'est beaucoup plus simple que ne le suggère son nom français sophistiqué. Pour chiffonner, vous enroulerez chaque feuille du légume que vous coupez en un petit rouleau serré, puis vous la hacherez à intervalles réguliers. Cela devrait donner de jolies bandes de vert uniformes que vous pourrez utiliser pour garnir votre plat.

**8.** Julienne de légumes pour la garniture. La julienne est l'une des coupes les plus avancées que vous puissiez apprendre, et c'est, pour certains, une façon sympa de pimenter un plat ou de faire une garniture. Les carottes, betteraves, concombres et autres légumes-racines sont généralement coupés en julienne. Les légumes doivent être assez fermes pour être coupés. Vous ne seriez probablement pas capable de couper une tomate en julienne.

Coupez les aliments en planches de 1/8 de pouce d'épaisseur et de longueur égale, puis empilez les planches les unes sur les autres et coupez-les en fines lanières. Chaque tranche doit avoir à peu près la longueur de l'espace entre les rivets de votre couteau.

## **B. Entretien des couteaux**

**1.** Nettoyez les couteaux avec du savon à vaisselle et de l'eau tiède après utilisation. Essuyez les couteaux immédiatement après utilisation avec une serviette propre pour éliminer les morceaux de nourriture et autres saletés de la lame du couteau. Plus un couteau reste humide et sale longtemps, plus la lame et la qualité de l'acier se détériorent. Il est bon de le garder propre et sec entre les utilisations.[4]

Lavez les couteaux individuellement, avec de l'eau chaude savonneuse et avec beaucoup de soin. Ne jetez pas un gros couteau de cuisine au fond d'un lavabo, vous devrez donc le chercher. Les couteaux ne devraient pas avoir besoin d'être trempés pour quelque raison que ce soit.

**Ne lavez pas les couteaux de cuisine au lave-vaisselle, surtout si le manche est en bois ou en tout autre matériau susceptible de devenir gorgé d'eau.**

**2.** Affûtez régulièrement vos lames. Affûter une lame consiste à éliminer les entailles, les bavures et les bosses de la lame pour la recalibrer.

l'angle du bord. Cela doit être fait régulièrement avec un couteau en acier, à un angle de 20 degrés. Si vous utilisez régulièrement vos couteaux en cuisine, c'est une bonne idée d'aiguiser vos lames après chaque utilisation ou après deux utilisations.

**3.** Aiguiser les couteaux environ une fois par an. Un couteau émoussé est un couteau dangereux. Les couteaux de cuisine doivent être affûtés sur une pierre à aiguiser, selon un angle compris entre 20 et 23 degrés. Vous pouvez faire affûter vos couteaux par un professionnel pour seulement quelques dollars par couteau, ce qui est généralement la meilleure façon de le faire si vous possédez quelques couteaux de haute qualité. Affûtez toujours les lames dans la même direction, en utilisant une pression uniforme et des mouvements longs et réguliers.

Si vous utilisez votre couteau plus souvent, il peut être plus approprié de l'aiguiser régulièrement. Si vous coupez quotidiennement des carottes avec votre couteau de cuisine, vous devriez pouvoir le garder utilisable en l'aiguisant régulièrement, mais vous devrez peut-être le faire affûter tous les deux mois.

Un couteau de cuisine bien aiguisé doit pouvoir couper facilement un morceau de papier. Si vos couteaux sont émoussés, le risque de jeter un coup d'œil sur des légumes glissants et dans votre main est beaucoup plus élevé, il est donc important de travailler uniquement avec des couteaux tranchants. Les couteaux émoussés sont encore suffisamment tranchants pour vous couper le doigt, ce qui les rend beaucoup plus dangereux.

Utilisez toujours un affûteur spécialement conçu pour le matériau à partir duquel vos lames sont fabriquées.

**4.** Utilisez des planches à découper en bois ou en plastique. Couper sur un comptoir en ardoise ou en granit est une voie rapide pour les couteaux sonnés auxquels vous ferez beaucoup de dégâts, peu importe la façon dont vous allez tremper vos belles surfaces. Couper sur des planches à découper en bois ou en plastique est le meilleur moyen de garder vos couteaux en bon état de fonctionnement.

### **C. Choisir le bon couteau**

**1.** Investissez dans un couteau de cuisine tout usage. Si vous n'avez de place que pour un seul couteau dans la cuisine, faites-en un couteau tout usage. Idéal pour hacher, trancher et effectuer de nombreux autres travaux, un couteau de cuisine utilitaire de bonne qualité est l'outil le plus polyvalent que vous puissiez avoir dans la cuisine. Même si le reste de vos outils est bon marché et émoussé, un bon couteau de cuisine vous permettra de cuisiner.

Il n'existe pas de « meilleur couteau » ni de couteau parfait pour la cuisine. Si vous êtes à la recherche d'un bon ensemble de couteaux, envisagez d'investir dans un seul bon couteau et dans d'autres couteaux subsidiaires moins chers. Vous pouvez effectuer les travaux de coupe les plus importants dans la cuisine avec un couteau de cuisine de base, d'environ 12,7 cm de long, triangulaire et fabriqué en acier inoxydable ou autre matériau.

**2.** Utilisez un couteau de chef pour hacher, émincer et couper en dés. Les couteaux de chef sont aussi parfois simplement appelés « couteaux de cuisine » et sont des lames robustes. Pour certains cuisiniers, un bon couteau de chef est le seul outil de tranchage nécessaire dans la cuisine, utile pour couper soigneusement les fruits en petites tranches, écraser les bulbes d'ail et hacher les oignons, mais ne sert pas à grand-chose pour remuer !

Les couteaux de cuisine peuvent être fabriqués à partir de mélanges de céramique, d'acier ou de polycarbonate dans une variété de styles. Les couteaux de cuisine de style occidental ont tendance à être plus larges et plus orientés vers le hachage, tandis que les couteaux de cuisine de style japonais sont plus élégants et généralement en acier plus résistant.

**3.** Utilisez un couteau d'office pour éplucher les fruits et légumes. Les couteaux d'office sont un autre ustensile de cuisine extrêmement courant, généralement assez petits et utilisés pour éplucher et trancher, mais ne seront généralement pas utilisés pour hacher ou pour d'autres compétences majeures en matière de couteau en cuisine.

Les couteaux d'office sont particulièrement adaptés aux fruits frais, utiles pour couper une pomme, une poire ou des fruits à noyau.

**4.** Utilisez un couteau à pain pour trancher. Les couteaux dentelés sont particulièrement utiles pour trancher le pain. Il n'y a rien de plus frustrant que de cuire une grosse miche de pain brun moelleux et de l'écraser avec un couteau de cuisine pour essayer de la trancher. Un couteau dentelé est également excellent pour découper des morceaux de viande rôtis et d'autres articles, ce qui en fait un ajout utile à la cuisine.

**5.** Sélectionnez des couteaux avec un bon poids et un bon équilibre. Dans un bon couteau de cuisine utilitaire, vous voulez un bon équilibre et un bon poids entre la lame et la soie, l'acier qui s'étend dans le manche du couteau. Les meilleurs couteaux doivent être fabriqués à partir d'une seule pièce d'acier et doivent être bien équilibrés. Vérifiez en essayant d'équilibrer le couteau sur votre doigt, juste en haut du manche. Il doit être dense dans votre main pour que vous puissiez laisser le couteau faire le travail à votre place.

## **Les couteaux Damas**

L'acier Damas moderne est reconnaissable au magnifique motif trouvé sur la surface de la lame. Ces couteaux recherchés ont également la réputation d'être incroyablement solides et tranchants.

La page suivante répondra à certaines des questions les plus fréquemment posées concernant les couteaux de cuisine en acier Damas.

### **Qu'est-ce qu'un couteau Damas ?**

Les couteaux Damas sont des couteaux en acier Damas. C'est la technique utilisée pour fabriquer l'acier qui les marque comme « Damas » plutôt que toute autre partie de la conception du couteau.

Les couteaux de Damas peuvent être identifiés par le motif ondulé et marbré qui traverse la lame.

### **Comment sont fabriqués les couteaux Damas ?**

L'acier Damas moderne est fabriqué soit en soudant par forge différents types d'acier ensemble avant de tordre et de manipuler le métal, soit en aplatissant puis en pliant un seul type d'acier afin de produire des couches dans le métal. Ces deux techniques donnent lieu au motif ondulé et « organique » typique des couteaux de cuisine en acier Damas.

La technique utilisée pour fabriquer l'acier Damas moderne est avant tout pour des raisons esthétiques ; cependant, le processus de pliage et de repliage présente l'avantage d'éliminer les impuretés naturelles présentes dans le métal.

Des techniques telles que la gravure à l'acide peuvent également être utilisées pour mettre en valeur le motif unique créé par ce processus.

L'acier Damas ancien est totalement différent de l'acier Damas moderne. La connaissance exacte de la façon de produire l'ancien Damas est désormais perdue dans l'histoire.

L'acier Damas ancien était réputé pour sa résistance et sa durabilité. Il a été produit dans certaines régions du Proche-Orient à l'aide d'un type d'acier originaire d'Inde appelé acier wootz. L'acier Wootz se caractérise par des niveaux de composés de carbone appelés « carbures », qui traversent l'acier.

L'analyse d'anciennes lames de Damas montre que certaines impuretés ajoutées au cours du processus de production ont agi pour renforcer l'acier, le rendant plus flexible et moins susceptible de se briser.

L'acier Damas ancien était réputé pour sa résistance et sa durabilité. Il a été produit dans certaines régions du Proche-Orient à l'aide d'un type d'acier originaire d'Inde appelé acier wootz. L'acier Wootz se caractérise par des niveaux de composés de carbone appelés « carbures », qui traversent l'acier.

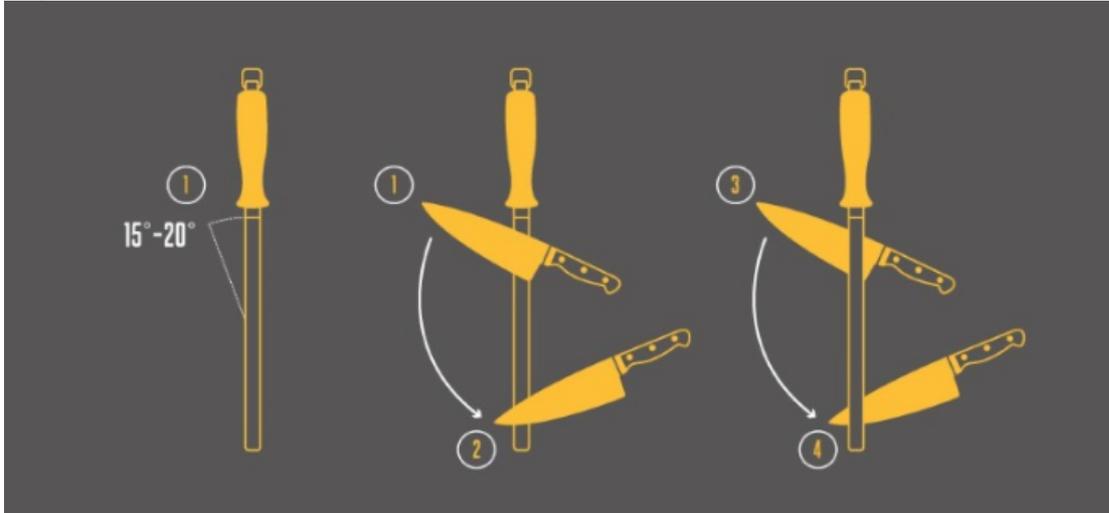
L'analyse d'anciennes lames de Damas montre que certaines impuretés ajoutées au cours du processus de production ont agi pour renforcer l'acier, le rendant plus flexible et moins susceptible de se briser.

### Comment aiguiser un couteau Damas ?

L'acier Damas ne nécessite aucune technique particulière d'affûtage. Comme pour tous les couteaux de qualité, la meilleure façon d'aiguiser une lame Damas est d'utiliser une pierre à aiguiser.

### Comment utiliser un fusil à aiguiser ?

La plupart des chefs connaissent un acier à aiguiser ou à aiguiser. Pour ceux qui débutent dans le métier, voici un guide étape par étape sur la façon d'utiliser correctement cet équipement important.



#### Étape 1

Tenez fermement l'acier par la poignée et placez la pointe sur une surface dure, en gardant l'acier vertical à un angle de 90 degrés par rapport à la surface (position 1).

#### Étape 2

Tenez fermement le couteau par le manche et placez le bord arrière de la lame (la partie du bord la plus proche du manche) contre l'acier à un angle compris entre 15 et 20 degrés (position 1).

#### Étape 3

Tout en appliquant une pression et en maintenant l'angle, tirez la lame pour qu'elle appuie fermement sur toute sa longueur contre l'acier, jusqu'à atteindre la pointe (position 2). Tout en tirant la lame, déplacez-la également vers le bas de l'acier dans un mouvement de balayage (de la position 1 à la position 2).

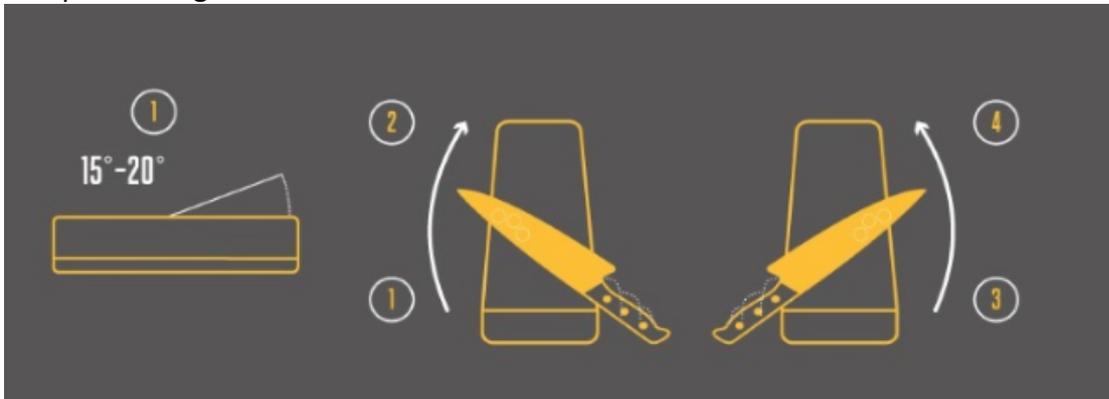
#### Étape 4

Placez la lame sur le côté opposé de l'acier (position 3) et répétez le mouvement pour que l'autre côté du tranchant du couteau subisse le même processus (passage en position 4). Répétez jusqu'à ce que vous ayez effectué environ 10 coups de chaque côté.

Il est important de noter que dans la plupart des cas, un acier n'aiguisse pas réellement votre couteau. La plupart des aciers sont utilisés pour le rodage. C'est à ce moment-là que l'acier pousse simplement les « dents » microscopiques situées sur le bord de la lame vers le bas, les alignant dans une direction. (Pour plus d'explications, voir le tableau ci-dessous.)

## Comment utiliser une pierre à aiguiser

Les pierres à aiguiser sont utilisées par les chefs très soucieux de leurs couteaux de cuisine. Une pierre à aiguiser enlève moins de matériau à la lame que les autres méthodes et permet une plus grande précision et un meilleur contrôle lors de l'affûtage. Les chefs qui possèdent des couteaux coûteux, notamment des couteaux de style japonais, auront tendance à utiliser une pierre à aiguiser.



### Étape 1

Sauf indication contraire, les pierres à aiguiser nécessitent un lubrifiant à base d'eau ou d'huile pour obtenir les meilleurs résultats d'affûtage. Le choix du lubrifiant vous appartient ; cependant, une fois l'huile utilisée, cette pierre à aiguiser ne pourra plus être utilisée avec de l'eau à l'avenir. L'huile peut être utilisée sur des pierres généralement lubrifiées à l'eau. La plupart des pierres portent des instructions sur le lubrifiant à utiliser.

Lorsque vous utilisez de l'eau, il est conseillé de tremper la pierre à aiguiser pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que de petites bulles cessent d'apparaître à sa surface.

### Étape 2

Placez votre pierre à aiguiser sur une surface plane et uniforme. Tenez le manche du couteau dans une main et placez les doigts de l'autre main près de la pointe, de sorte que la lame soit à plat contre la pierre avec le bord éloigné de vous. Inclinez la lame en pivotant sur le bord d'un angle d'environ 20 degrés (position 1).

### Étape 3

Repoussez la lame tout en la déplaçant en même temps sur la surface de la pierre par des mouvements légers et réguliers. Assurez-vous de passer toute la longueur de la lame sur la pierre à aiguiser (position 1 à position 2).

Lorsque vous commencez, il est conseillé d'affûter uniquement sur le coup de poussée, en veillant à compter le nombre de coups que vous utilisez afin de pouvoir affûter chaque côté de manière uniforme.

Une fois que vous serez plus confiant, vous souhaitez peut-être tenter un mouvement de va-et-vient, bien qu'il soit important de maintenir le même angle dans les deux sens.

### Étape 4

Échangez les mains et répétez l'opération pour affûter l'autre côté de la lame (position 3 à position 4). Vous devriez pouvoir sentir le métal frotter contre la pierre. Il est habituel et souhaitable qu'un fin limon s'accumule sur la lame. Ce matériau provient de votre pierre à aiguiser et montre que vous obtenez l'effet de meulage souhaité. Attention cependant à ne pas trop affûter. Cela réduira la durée de vie de votre couteau et peut affecter son équilibre.

Les couteaux damas rouillent-ils ?

Les couteaux modernes en acier Damas peuvent être fabriqués à partir d'une variété d'aciers différents. La rouille d'un couteau en acier Damas dépend du type d'acier à partir duquel il est fabriqué.

La plupart de l'acier utilisé pour les couteaux de cuisine Damas est inoxydable et ne rouille pas. Pour les couteaux en acier à haute teneur en carbone, il est important de les nettoyer et de les sécher immédiatement après utilisation. Huiler régulièrement la lame peut également aider à prévenir la rouille.

Les couteaux de Damas ont-ils un tranchant ?

Les lames Damas de haute qualité tiennent bien leur tranchant. En effet, les couteaux sont généralement fabriqués à partir d'un noyau interne en acier spécial à haute teneur en carbone entouré d'acier inoxydable plus doux qui a été forgé pour produire le motif distinctif de Damas. En raison de la dureté du noyau interne, le bord de la lame restera tranchant, tandis que l'acier inoxydable plus doux agit pour protéger le noyau de l'écaillage.

Comment nettoyer l'acier Damas ?

Quelle que soit la qualité, il est conseillé de laver après chaque utilisation et de bien sécher avant de ranger dans un bloc ou un support magnétique.

Ne lavez jamais vos couteaux au lave-vaisselle car cela pourrait ébrécher la lame. Si vous craignez la rouille, appliquez une couche protectrice d'huile après le lavage. Vous pouvez utiliser une simple huile minérale de qualité alimentaire ou de l'huile de cuisson ; cependant, l'huile de cuisson peut se figer et commencer à sentir si elle est laissée pendant une longue période.

Les couteaux de cuisine Damas sont-ils bons ?

Cela dépend vraiment de la qualité du couteau que vous achetez. La plupart des couteaux de cuisine en acier Damas haut de gamme sont réputés pour leur tranchant et leur capacité à bien conserver leur tranchant. C'est parce qu'ils sont fabriqués à partir d'un acier dur pris en sandwich entre de l'acier plus doux. L'acier dur crée une arête vive, tandis que l'acier plus doux agit comme protection.

Cependant, certains couteaux de cuisine Damas moins chers sont fabriqués à l'aide d'une technique conçue simplement pour créer un motif, sans se soucier de la qualité de la lame coupante.

## **QUESTIONS NÉCESSITANT UNE ATTENTION**

**1.** L'ensemble de couteaux Damas peut être utilisé pour les légumes, le poisson, la viande, les fruits et d'autres ingrédients, mais afin de garantir que la lame n'est pas endommagée, veuillez ne pas utiliser le couteau pour des objets durs tels que des produits surgelés ou des os. **2.** Après utilisation, essuyez l'humidité sur le corps du couteau à temps pour prolonger la durée de vie du couteau. **3.** Puisque la poignée n'est pas résistante aux hautes températures

### **2. Instructions bien construites et d'entretien**

Nos couteaux peuvent répondre à tous vos besoins pour la découpe quotidienne des aliments. N'utilisez pas le couteau pour couper des os, de la viande congelée et d'autres objets durs. Nettoyez-le et séchez-le après utilisation, et rangez-le dans un endroit où les enfants ne peuvent pas l'atteindre.

### **3. Questions et réponses**

#### **COMMENT RECONNAÎTRE LE VRAI ET LE FAUX DAMAS ?**

Dans de rares cas, les gens essaieront de faire passer l'acier inoxydable ordinaire sans superposition pour du Damas en imprimant au laser un motif sur la lame. Ceux-ci sont assez faciles à repérer car soit ils ne ressemblent pas à Damas, soit le motif pourrait simplement déteindre. Le vrai Damas est intrinsèque à l'acier lui-même, mais le faux Damas n'est qu'une façade. Vous pouvez utiliser du papier de verre pour obtenir cet aspect satiné. Une fois qu'il est bien poli, gravez-le avec du chlorure ferrique ou de l'acide muriatique. Si le modèle de Damas revient, c'est réel. Sinon, vous avez un faux entre les mains

#### **POURQUOI LES MOTIFS SONT-ILS SI DIFFÉRENTS ?**

Il existe de nombreux types de motifs que vous pouvez réaliser au cours du processus de création. Le motif le plus populaire est le motif « aléatoire », c'est pourquoi le Damas peut être différent d'un couteau à l'autre. Quoi qu'il en soit, la plupart des Damas ont leur propre personnalité et leur look unique.

#### **POURQUOI CHOISIR LES PRODUITS BLADES?**

Nous avons une vaste expérience dans la conception de couteaux de cuisine professionnels. Notre objectif est que tout le monde utilise un couteau de cuisine de haute qualité pour cuisiner. Un engagement solide envers une bonne communication, l'excellence et les meilleures pratiques de l'industrie pour servir un client d'excellente manière. Avec notre ensemble de couteaux en Damas et en acier à haute teneur en carbone soigneusement conçus, vous pouvez devenir le chef que vous avez toujours voulu être. C'est également un cadeau exquis pour vous-même, votre famille et vos amis, toujours au meilleur prix.