

CONSEILS D'ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES COUTEAUX JAPONAIS TRADITIONNEL

UTILISATION :

-Utilisez de préférence des planches en bois comme surface de coupe. Idéalement en **bois de grains debout**. Les planches en polypropylène peuvent également être utilisées, mais elles émoussent plus rapidement les lames.

-Ne **jamais** couper dans une **poêle**, **casserole** ou **assiette** (ce qui endommagerait le récipient et votre couteau).

-Utiliser le couteau le plus adapté à l'utilisation visée, car les profils des lames sont conçus pour des utilisations particulières, détourner cette utilisation prévue peut endommager les lames (ex utiliser un couteau à lame très fine comme désosseur). Les **lames japonaises fines (ex. Nakiri, Santoku) sont particulièrement fragile et ne doivent pas subir de trop grande torsion**. Il pourrait en résulter des brèches importantes dans le tranchant du couteau. **Ne pas racler la planche à découper** avec le tranchant du couteau. Utilisez plutôt le dos du couteau.

NETTOYAGE :

-Rincer les couteaux à **l'eau courante** après utilisation, **pointe vers le bas**, puis les essuyer directement avec un chiffon sec. Rincer **immédiatement** après la coupe d'**aliments acides** (tomates, agrumes, etc.)



- Ne jamais utiliser le coté abrasif des éponges pour nettoyer les lames.
- Ne jamais utiliser de lave-vaisselle.

RANGEMENT/ STOCKAGE :

- **Évitez les tiroirs « fourre-tout »** où tout s'entrechoque et où l'on risque de se couper à chaque visite.
- Privilégier une **barre aimantée** en bois (ne rayant pas les lames) fixée non loin de votre plan de travail,
- Le **bloc de couteau** représente également une solution intéressante si les couteaux y sont stockés propre afin ne pas devenir un «nid à bactéries»,
- Pour le transport, privilégier une mallette de transport de couteaux, sinon **veiller à protéger les couteaux les uns des autres avec chiffons propres ou tout autres accessoires de transport de couteaux adéquats.**

RAFRAICHISSEMENT DU TRANCHANT :

- Raffraichir les couteaux en prévention plutôt qu'en correction. Idéalement après ou avant chaque utilisation. Le **bloc d'affilage fabriqué par l'Aiguiseur** est particulièrement doux et facile à utiliser. Un **fusil en céramique** est également approprié en s'assurant de maintenir l'angle adéquat.