



Comment aiguiser son couteau ?

L'entretien d'un couteau est essentiel afin de lui assurer un **tranchant de qualité** et **simplifier son utilisation**. Régulièrement agressé par les aliments qu'il coupe, et également par la céramique des assiettes, il est important de l'aiguiser et de connaître les différents outils ainsi que les différentes techniques. Opinel vous dit tout sur l'affûtage des couteaux.

Quand faut-il aiguiser son couteau ?

Cela dépend essentiellement de la sensation à l'utilisation et du ressenti de chacun. On peut constater que le couteau hache plus qu'il ne coupe et qu'il est temps de l'aiguiser. Bien qu'il n'y ait pas de règle, nous conseillons de le faire **régulièrement**, afin d'assurer le meilleur tranchant possible au couteau.

Il faut également savoir qu'il est possible d'affûter un couteau avant ou après son utilisation. On peut parfois se rendre compte en coupant un aliment que le fil de coupe a besoin d'être affûté. Il suffit alors de nettoyer son couteau, de l'essuyer, de l'aiguiser, et de l'essuyer à nouveau avant de continuer à cuisiner. Le couteau doit toujours être propre au moment de l'aiguisage pour ne pas laisser de résidus sur l'outil.

Quels types de couteaux peuvent être aiguisés ?

Attention, certains couteaux ne peuvent pas être affûtés. C'est le cas des couteaux crantés, des couteaux à pain ou encore des éplucheurs. Il est important d'en prendre soin à chaque utilisation pour ne pas dégrader le fil de coupe. En revanche, les couteaux de cuisine, de table, de jardin, pour enfants, qui possèdent une lame lisse peuvent être aiguisés.

Il est possible d'affûter une lame en acier inoxydable comme une lame en acier carbone. Cependant, l'acier carbone ayant une dureté légèrement inférieure, il sera plus facile à affûter et moins de passages seront requis.

Quels sont les différents outils d'aiguisage ?

Dans un premier temps, il existe les fusils d'affûtage disponibles en acier et en diamant.

- **Le fusil diamant** est utilisé pour les couteaux qui ont un fil de coupe usé, abîmé, qui a besoin d'être refait. Il possède des petites aspérités qui lui donnent des propriétés plus abrasives.
- **Le fusil acier** est davantage utilisé pour l'entretien et l'affûtage régulier des couteaux. Il possède des lignes longitudinales que l'on sent au toucher. Il est aimanté, ce qui permet à la limaille de rester sur le fusil et pas sur le couteau après l'affûtage.

Il existe d'autres outils pour affûter les couteaux, comme les pierres ou **l'aiguiser manuel**. Ce dernier, petit et facile à ranger, permet d'entretenir le fil de coupe. Simple d'utilisation, il suffit de passer le couteau 6 à 8 fois entre les deux plaquettes, sans trop appuyer, pointe vers le bas. Afin d'enlever le morfil, c'est-à-dire les particules métalliques restées sur le bord de la lame suite à l'affûtage, il faut effectuer 4 ou 5 passages avec la pointe du couteau orientée vers le haut.

Lorsqu'on ne dispose d'aucun matériel chez soi, on peut prendre deux couteaux et les affûter l'un contre l'autre, à l'horizontal, avec un angle d'environ 20°, en suivant les fils de coupe des lames.

Quelles sont les différentes techniques d'aiguisage ?

2 techniques d'affûtage existent avec les fusils, qu'ils soient en acier ou en diamant.

- La première est celle enseignée dans les écoles de cuisine. Il est préférable d'utiliser une planche afin de ne pas abîmer la table ou le support sur lequel on effectue l'affûtage. Il est conseillé de placer le bout du fusil dans la rainure afin de le stabiliser. Le fusil doit être en position verticale, tenu fermement. Il doit y avoir un angle d'environ 20° entre la lame et le fusil. Lentement, il faut aiguiser le couteau en suivant le fil de coupe, du bas de la lame jusqu'à la pointe. Ce mouvement peut être réalisé 6 à 8 fois des 2 côtés de la lame.

- La deuxième technique est davantage utilisée par les bouchers par exemple. Cette fois ci, le fusil n'est pas posé, il est tenu par la main à l'**horizontal**. Toujours avec un angle de **20°**, on effectue le même geste, en suivant le fil de coupe du couteau jusqu'à la pointe et en prenant son temps. Il est préférable de faire aller le couteau vers l'extérieur plutôt que vers soi pour des raisons de sécurité, mais les deux gestes sont possibles.

Ces deux techniques sont valables pour les couteaux de cuisine, les couteaux de table ou encore les couteaux fermants. Il est important de respecter l'angle de 20° afin de ne pas abîmer le fil de coupe si l'angle est trop grand, ou la lame si l'angle est trop petit. Il faut également faire attention à ne pas appuyer trop fort. Pour les débutants, nous conseillons la première technique qui assure plus de stabilité.