

Comment aiguiser ses couteaux avec une pierre ?

Quelles sont les origines de la pierre à aiguiser ?

La pierre est l'outil originel de l'affuteur. En effet, il s'agit du premier outil d'affutage ayant été utilisé. À l'origine, les paysans se servaient de cette dernière afin d'aiguiser leur faux lorsqu'ils faisaient les foins ; ils déplaçaient alors la pierre le long de la lame. Bien que la méthode d'utilisation ait quelque peu changé au fil du temps, la pierre reste à l'heure actuelle l'un des outils les plus utilisés pour aiguiser les couteaux.

Mais qu'en est-il de l'origine de la pierre ? Il s'agit d'un élément naturel provenant principalement des carrières, et souvent constitué de grès ou de schiste.

Les pierres diffèrent les unes des autres par rapport au type de grain qu'elles possèdent. En effet, certaines sont plus grossières en termes de grain, et serviront à aiguiser les couteaux les plus abîmés, et d'autres sont plus fines, et permettent d'aiguiser n'importe quel type de couteau, en passant plus de temps sur ceux qui en ont besoin.

Les pierres que nous proposons chez Opinel viennent de Lombardie en Italie et de l'Ariège dans les Pyrénées.

La pierre permet-elle d'aiguiser tous les couteaux ?

La pierre est un outil permettant d'aiguiser n'importe quel type de couteau, à l'exception de ceux possédant une lame micro-dentée (par exemple les couteaux crantés ou les couteaux à pain). Ainsi, les couteaux de poche, de cuisine, de table, de jardin comme les serpettes ou les sécateurs, et même les ciseaux peuvent être aiguisés avec la pierre. Il en est de même pour les couteaux avec lame à bout rond : il suffit de bien suivre le fil de coupe et l'arrondi.

Il faut tout de même être vigilant avec les lames poliglaces ou les lames noires, qui peuvent être plus facilement abîmées lors de l'affûtage. Un angle de 20° est à respecter entre la pierre et la lame.

Comment faut-il utiliser la pierre ?

Tout d'abord, il faut savoir qu'il est important d'aiguiser ses couteaux régulièrement. Les professionnels affûtent leurs couteaux avant presque chaque utilisation.

La première étape est de laisser tremper la pierre dans l'eau quelques minutes avant son utilisation afin qu'elle soit bien imbibée. Il est important de mouiller la pierre pour que la limaille de l'acier et la poussière de pierre ne s'encrassent pas dans les porosités.

Une fois que la pierre est bien mouillée, il est temps de passer à l'aiguisage. Il est conseillé de laisser un angle de 20° entre la lame et la pierre, pour ne pas abîmer la lame ni le fil de coupe. Pour s'assurer que l'angle est bien de 20°, il suffit de mettre le pouce sur le dos de la lame et le poser contre la pierre.

Il faut ensuite déplacer le couteau vers l'extérieur, en effectuant une légère pression, et en suivant l'intégralité du fil de coupe. Si vous affûtez régulièrement vos couteaux, 5 passages suffiront. On tourne ensuite le couteau de l'autre côté, et on répète l'opération en déposant cette fois-ci l'index sur le dos de la lame pour respecter l'angle de 20°.

Si la pierre commence à sécher, il ne faut pas hésiter à la mouiller à nouveau.

La pierre peut parfois laisser un petit dépôt sur la lame du couteau, de petites traces blanches dues à la texture de la pierre. Il est donc important de nettoyer le couteau à l'eau une fois l'aiguisage fini, ou de l'essuyer avec un torchon.

Comment faut-il entretenir la pierre ?

La pierre ne nécessite pas beaucoup d'entretien. Une fois l'utilisation terminée, il faut simplement la passer sous l'eau pour enlever la poussière de pierre et la limaille de l'acier et ainsi éviter qu'elle ne s'encrasse. Il faut ensuite la laisser sécher naturellement et la ranger dans un tiroir par exemple. Il ne faut pas la passer au lave-vaisselle, ni utiliser de savon, de détergent ou d'éponge : l'eau suffit.

La pierre n'a pas de durée de vie limitée, elle est presque inusable. Cependant, il faut faire attention à ne pas la laisser tomber, elle peut facilement casser.