



L'UTILISATION

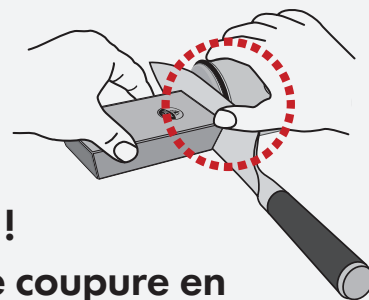
3

AIGUISAGE ET ÉMORFILAGE



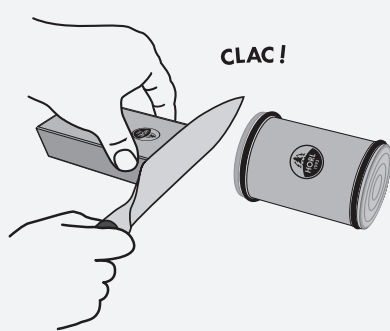
LES PRINCIPALES ÉTAPES

Avant l'utilisation, il faut d'abord veiller à la propreté de la surface de travail, de l'aiguiser, du support magnétique et des couteaux. La surface de travail ne doit pas être délicate, car des particules de diamant et des résidus d'acier se détachent lors de l'aiguisage. Le processus d'affûtage nécessite une attention totale ! Lors de l'affûtage, il ne faut jamais déplacer l'aiguiser au-delà de la pointe de la lame, et il faut adapter la pression du geste d'aiguisage de manière à ce que le couteau ne bouge pas.



Attention !
Risque de coupure en cas de mauvaise utilisation !

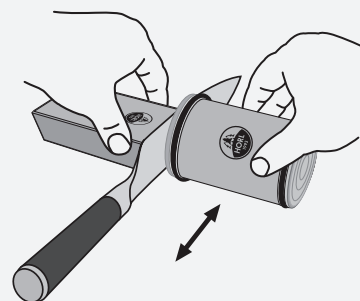
1



Positionner

Placez le support magnétique sur ses pieds, sur une surface plane et propre. Positionnez ensuite le couteau contre le s-pad de manière à ce qu'il soit bien maintenu.

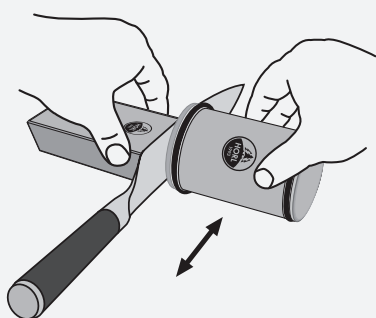
2



Aiguiser

Maintenez le support magnétique avec une main. Ensuite, avec l'autre main, faites avancer et reculer doucement la surface d'aiguisage diamantée le long du tranchant en exerçant une faible pression.

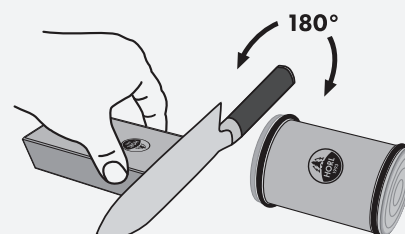
3



Émorfiler

Utilisée après la surface d'aiguisage diamantée, la surface d'émorfilage lisse le fil de la lame et affine le résultat. Pour ce faire, faites pivoter l'aiguiser à 180° et répétez le mouvement d'affûtage décrit lors de la deuxième étape.

4

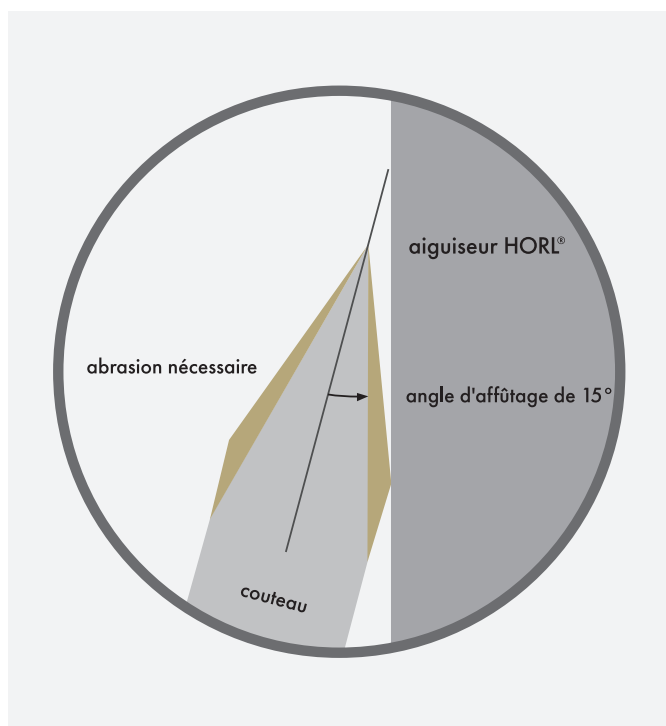


Tourner

Pour obtenir un résultat d'affûtage uniforme, tournez le couteau et répétez les étapes une à trois sur l'autre côté du tranchant du couteau. Pour un aiguisage optimal, nettoyez le couteau avec un chiffon ou du cuir.

LA PREMIÈRE UTILISATION

Le premier affûtage d'une lame est essentiel pour assurer, sur le long terme, un aiguisage rapide et reproductible.



Lors du premier affûtage, le couteau apprend d'abord l'angle. Ce processus d'aiguisage est primordial pour obtenir un tranchant aussi parfait que possible, et pour pouvoir le reproduire ensuite. Il est donc important de prendre son temps lors de cette étape.

La durée de l'affûtage ne peut pas être prédite avec précision et peut dépendre notamment de facteurs tels que la qualité de l'acier ou l'entretien ultérieur du couteau. Selon le type et l'état du couteau, le temps peut être beaucoup plus court ou un peu plus long. En moyenne, il faut compter cinq minutes. Dans le futur, quelques mouvements suffiront ensuite pour entretenir le tranchant de votre lame.

Choisir le bon angle avec le HORL® 2 et le HORL® 2 Pro

En principe, les couteaux de cuisine de toute qualité peuvent être aiguisés avec un angle de 20°. Mais de nombreux couteaux sont en mesure d'obtenir un tranchant encore plus fin avec un angle de 15° selon l'état de leur lame et la qualité de leur acier. Plus d'informations sur le choix du meilleur angle au chapitre 4.

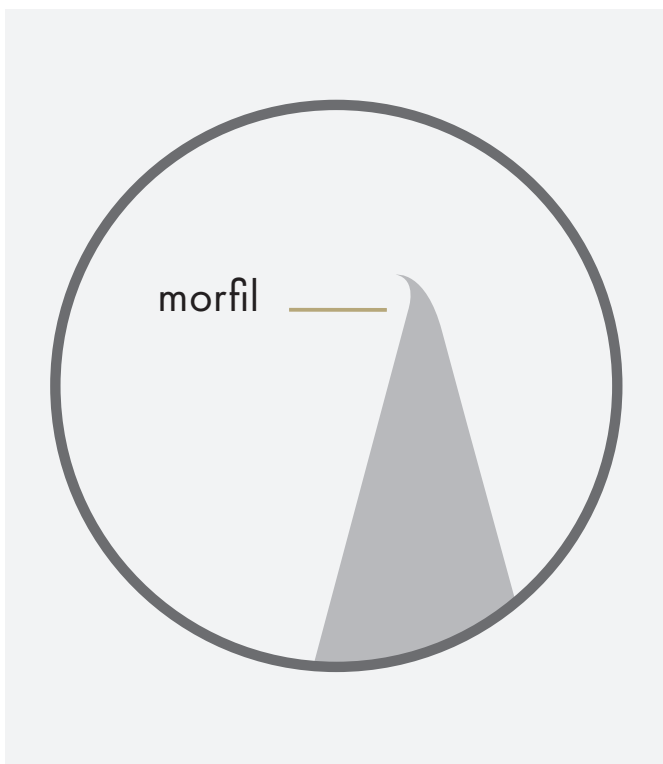


Contrôler la progression l'aiguisage

La méthode du marqueur est idéale pour contrôler visuellement la progression de l'affûtage. Pour ce faire, passez doucement la pointe d'un feutre sur le tranchant du couteau de manière à ce qu'une ligne soit visible de chaque côté du tranchant. Le couteau sera affûté lorsque le trait de feutre aura entièrement disparu.

IDENTIFIER ET SUPPRIMER LE MORFIL

Pour le tranchant, les paramètres les plus importants sont l'angle d'affûtage et la surface du fil de la lame. Plus celle-ci est lisse, plus le couteau glisse en douceur à travers la matière à couper.



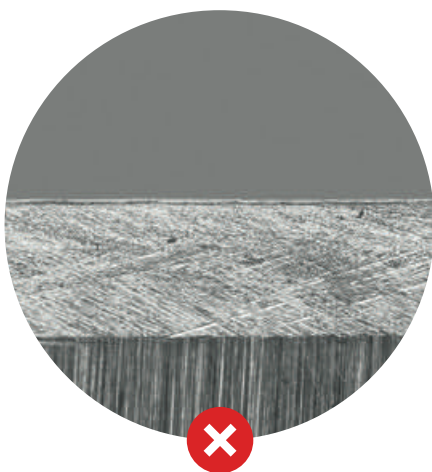
Un morfil à peine visible peut empêcher d'obtenir le tranchant souhaité, même après un affûtage uniforme. On peut sentir si un morfil s'est formé lors du nettoyage du couteau avec le cuir d'aiguisage : si l'on a une sensation de grattage sur la lame ou une résistance, alors il y a du morfil. Celui-ci peut être éliminé en faisant à nouveau de légers mouvements d'affûtage avec l'aiguiser.

Pour un tranchant optimal, le couteau doit être soigneusement nettoyé après l'aiguisage à l'aide d'un cuir ou d'un chiffon. En effet, plus le fil de la lame est propre, plus le tranchant est impressionnant.



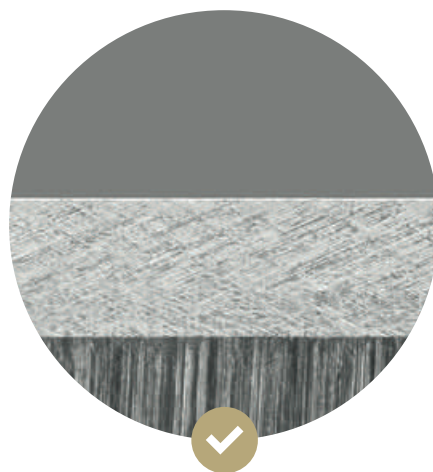
Fil de la lame directement après l'aiguisage
(particules abrasives nettement visibles)

= pas tranchant



Fil de la lame nettoyé
(morfil visible)

= pas tranchant



Fil de la lame sans morfil

= tranchant

BIEN POSITIONNER LE COUTEAU



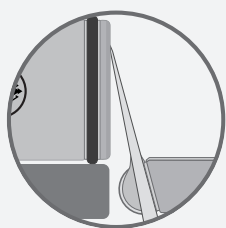
Grande lame

Posez le dos de la lame du couteau sur le plan de travail et guidez la lame vers le support magnétique pour fixer le couteau fermement au s-pad.



Petite lame

Les lames qui sont plus basses que le support magnétique sont fixées au s-pad de manière à ce que le tranchant dépasse du support magnétique. Le dos de la lame ne touche donc pas nécessairement la surface de travail.



Couteau à lame haute

Si pour l'affûtage de lames particulièrement hautes, le tranchant est plus haut que la surface d'aiguisage, alors il faut rehausser l'aiguseur. Vous pouvez, par exemple, le positionner sur une planche à découper de la bonne hauteur, de sorte que le fil de la lame se retrouve dans le rayon de la surface d'aiguisage.

Quels couteaux puis-je aiguiser avec l'aiguseur HORL® ?

En principe, tous les couteaux de cuisine de tailles et de qualités différentes peuvent être aiguisés. Même la plupart des couteaux de poche et d'extérieur peuvent être aiguisés avec les aiguseurs HORL®. Les lames spéciales avec des ondulations, des dents et les lames à géométrie plus exotiques ou extrêmes ne sont cependant pas adaptées à l'affûtage.



BON À SAVOIR

La qualité de l'acier, ainsi que la manière dont les couteaux ont été entretenus auparavant, jouent un rôle important dans le résultat et la durée de l'aiguisage.

Lave-vaisselle

Les lavages au lave-vaisselle ont un effet négatif sur la structure de l'acier des couteaux. Quand la structure de l'acier est endommagée, elle ne peut plus être réparée. Elle a même un effet négatif sur le résultat de l'aiguisage qui, dans le pire des cas, peut provoquer des brèches sur le fil de la lame.



Aiguisage mécanique

Les méthodes d'aiguisage mécanique ou électrique risquent de mettre la lame en contact avec des températures élevées. Des températures trop élevées endommagent durablement la structure de l'acier, rendant impossible par la suite l'obtention d'un tranchant durable.

Les couteaux en inox sont-ils magnétiques ?

En règle générale, tous les couteaux de cuisine sont magnétiques, même s'ils sont en acier inoxydable, et ce, notamment grâce à la teneur en carbone nécessaire à toute lame trempée capable de couper. Il existe des exceptions, par exemple pour les couverts qui n'ont pas besoin d'une grande capacité de coupe et qui contiennent moins de carbone.

