

Tél. : 04.74.28.66.64

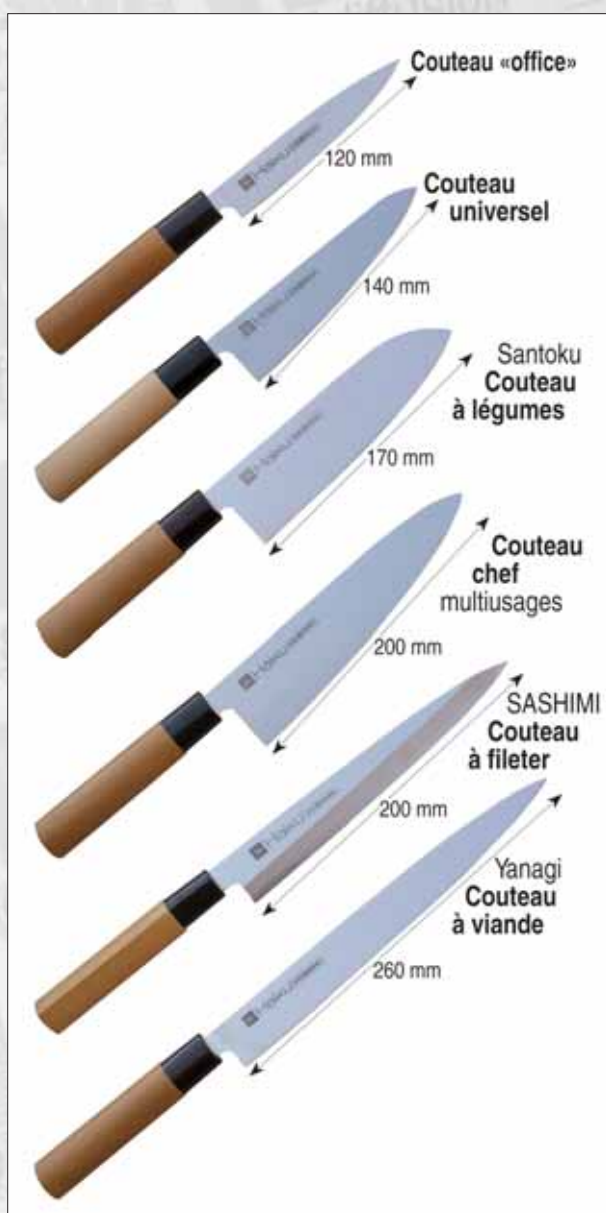
Fax : 04.74.28.13.88

Internet : www.hmdiffusion.com - e-mail : info@hmdiffusion.com

Le travail du bois, ça commence par notre catalogue

NOTICE D'AFFÛTAGE DES COUTEAUX JAPONAIS

MES
NOTES



HM DIFFUSION
49 route de Lyon - CS 26003
38081 L'ISLE D'ABEAU CEDEX

**VENTE
PAR
CORRESPONDANCE**

Dépôt
49 route de Lyon - La Grive
38080 St Alban de Roche

Instructions pour l'aiguisage

Qu'est-ce qui différencie les couteaux japonais des couteaux européens ?

Tout le monde sait que l'art d'aiguiser des sabres de samouraïs a une longue tradition au Japon, qui a atteint la perfection. Les sociétés qui produisaient autrefois ces sabres se sont reconverties dans la production de couteaux de cuisine.

L'histoire remonte à plus de 1200 ans, lorsque les Japonais se mirent à consommer les « sashimi » plus connus chez nous sous le terme de « sushis ». Ces poissons consommés crus nécessitent d'être coupés le plus rapidement et le plus finement possible. L'industrie du couteau développa donc des couteaux spécialement adaptés :

- le « Sashimi » : sa lame biseautée n'est aiguisée que sur une face : il sert à lever les filets de poisson
- « Deba » est plus lourd et convient pour tous types de poissons, filets de sole ou darnes de saumon
- le « Nagiri » a une coupe en biseau d'un côté, son bord est carré : il permet ainsi de couper plus vite et plus finement que nos habituels couteaux de cuisine, les aliments notamment les légumes comme les carottes sont toujours coupées à l'identique
- s'y adjoint le désormais célèbre « Santoku », autre couteau typique : sa lame arrondie permet de l'utiliser comme hachoir mais aussi de le basculer d'avant en arrière

Mais là où les Japonais ont réussi la plus belle percée, c'est lorsqu'ils ont appliqué leur technique millénaire sur nos traditionnels couteaux de cuisine. D'abord en sélectionnant les meilleurs aciers du monde, ensuite en les affûtant de telle sorte qu'ils ne soient pas seulement plus tranchants mais qu'ils le soient également plus longtemps. Au Japon cette durée est culte, elle porte même un nom : **Lirehaga**. **Car plus la lame conserve son tranchant, meilleure est sa qualité.**

Nous déconseillons l'emploi de fusils pour nos couteaux, ceux-ci ayant tendance à arrondir la lame. Afin de garder longtemps l'affûtage d'usine, l'utilisation d'une pierre à aiguiser est indiquée. Son emploi est très simple :

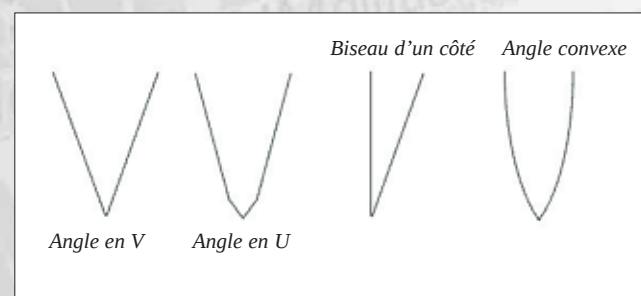
- Mouiller la pierre une dizaine de minutes.
- Placer à plat la moitié supérieure de la lame.
- Appuyer le majeur et l'index sur l'extrémité de la lame et relevez la de 10 à 15° environ.
- Faites la glisser d'avant en arrière en conservant un angle de 45° entre le tranchant de la lame et l'axe longitudinal de la pierre.
- Pendant l'affûtage vous constaterez l'apparition d'un limaille adhérent au côté plat de la lame : c'est elle qui aiguiser le couteau.
- Après l'extrémité affûtez le reste.

Les droitiers devraient aiguiser à 70 % à droite, les 30 % restant à gauche, les gauchers l'inverse. Il est recommandé à ce que le couteau soit toujours aiguisé par la même personne car chacun utilise un angle à soi. Avec le temps, en utilisant toujours le même angle, le couteau devient de plus en plus tranchant, particularité des couteaux japonais par rapport à d'autres ou c'est plutôt l'inverse. Si nécessaire donnez le couteau à un professionnel pour le ré-aiguiser, notamment le couteau à pain qui ne s'aiguiser pas sur la pierre ; la longévité en est par contre exceptionnelle. Avec le temps vous deviendrez un vrai expert et serez étonné du tranchant de votre couteau.

Nos conseils: achetez plutôt un couteau en moins au début et au lieu de cela, une pierre à aiguiser de suite, ainsi vous aurez l'équipement de base et pourrez compléter au fur et à mesure de vos besoins. Un couteau n'est pas de la vaisselle, aussi ne le mettez pas au lave-vaisselle, les produits pouvant conduire à une réaction chimique. Ne laissez pas non plus un couteau tremper dans des restes alimentaires tels que de la moutarde ou du raifort, un client qui laissa le couteau décoré en vitrine pendant 15 jours planté dans du pain, fit l'amère constatation que le pain aussi avait sa chimie.

Angles d'aiguisage

- les angles en V (japonais), les plus difficiles à faire, uniquement réalisés à la main (demandant un savoir-faire particulier afin de ne pas alourdir le dos de l'objet inutilement).
- les angles en U (européens).
- les angles droits biseautés d'un côté seulement (biseaux droits pour droitiers, biseaux gauches pour gauchers).
- les angles convexes, dits hamaguri-ba où le fil est à l'intersection de deux arcs, performants mais très difficiles à aiguiser soi-même.



HM DIFFUSION

49 route de Lyon - CS 26003
38081 L'ISLE D'ABEAU CEDEX

VENTE
PAR
CORRESPONDANCE

Dépôt

49 route de Lyon - La Grive
38080 St Alban de Roche