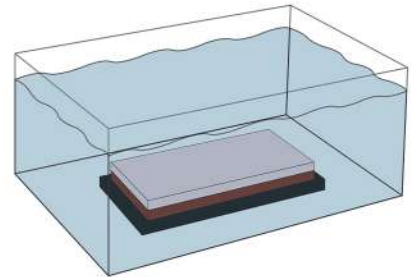


Comment utiliser sa pierre à aiguiser ?

Étape 1

Immergez la pierre dans l'eau **entre 10 et 15 minutes** avant usage. Utilisez un plat ou autre bac pour le faire. L'**eau du robinet** fait très bien l'affaire !



Étape 2

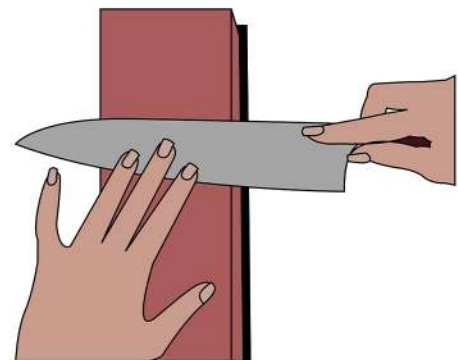
Sortez la pierre de l'eau et placez-la sur **son socle** (ou un torchon si elle n'en a pas).



Conseil : Surélevez le côté de la pierre le plus proche de vous, cela permettra à l'eau de s'écouler et d'enlever les saletés créées lors de l'aiguisage. Aussi, gardez le bac que vous avez utilisé pour la faire tremper à côté de vous ! Il va vous servir à **humidifier de nouveau** la pierre lorsqu'elle commencera à devenir sèche.

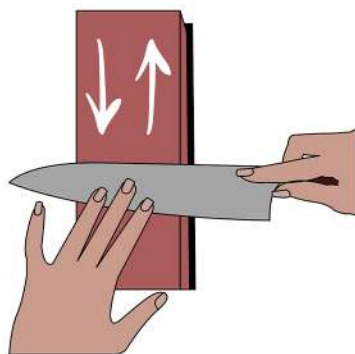
Étape 3

Prenez le couteau comme sur la photo : le **pouce et l'index** posés de façon stable sur la lame, puis **3 doigts de la main opposée** sur la lame. Cela permet de répartir la pression. L'angle est d'**environ 15°** (comme si une pièce de monnaie était posée entre le dos de la lame et la pierre).



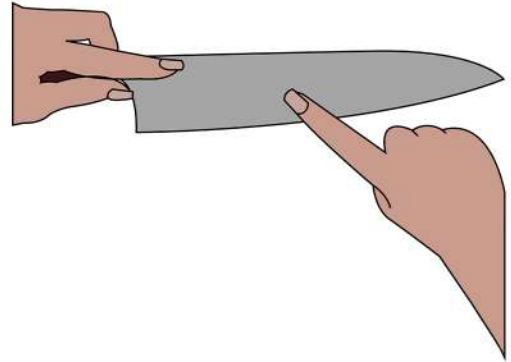
Étape 4

Vous allez alors faire des **allers-retours** avec la lame, en appliquant plus de **pression** lorsque vous repoussez la lame loin de vous (tout en gardant un angle de 15 à 30° maximum). Prenez bien votre temps la **maîtrise du geste** est plus importante. Il faut que la pierre reste toujours humide ! Trempez vos doigts dans le bas pour **réhumidifier** la pierre de temps à autre. L'eau se mélange aux résidus créés par les mouvements : c'est la boue d'aiguisage, qui sert d'ailleurs à améliorer le résultat final. Pour la pointe : relevez un peu plus le manche et intégrez une **petite courbe** dans le mouvement pour aller jusqu'au bout du couteau.

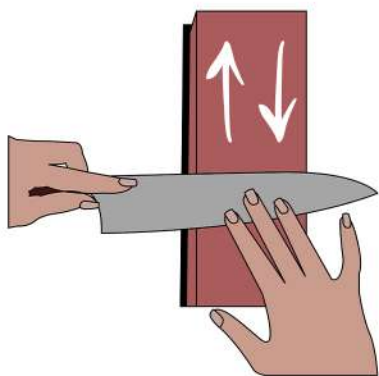


Étape 5

Pour savoir si ce côté est bien aiguisé, testez avec le doigt l'autre côté du tranchant : **de la lame vers l'extérieur** (*surtout pas le long du tranchant !*). Si vous sentez que c'est **râpeux**, c'est qu'il est temps de passer à l'autre côté. Si des endroits sont râpeux et d'autres non, continuez encore un peu plus l'aiguisage sur les **endroits lisses**.



Étape 6



Pour l'autre face, cette fois-ci on appliquera plus de pression en **ramenant le couteau vers soi**. Il faut procéder de la même façon et vérifier l'aiguisage avec le doigt. Lorsque c'est **râpeux**, il est mieux de finir par un ou deux passages de chaque côté pour bien terminer l'aiguisage à la pierre. Une fois fini, il ne reste plus qu'à **bien nettoyer votre couteau** et à le **tester** sur une feuille de papier. Il ne faut **pas sentir d'accroc**.

Conseils des Découpeurs

- Nous vous conseillons fortement de finir l'aiguisage en passant un coup de **fusil à aiguiser** (*taillage fin*) sur la lame. Le tranchant de votre couteau ne sera que plus efficace, même si vous venez de finir sur une pierre de grains 12000.
- Notez également qu'il faut essayer d'utiliser **toute la surface de la pierre** afin de ne pas la creuser à un endroit en particulier. La surface de votre pierre à aiguiser doit **toujours rester plane**. À la longue, il est probable qu'un petit creux se forme sur la surface de votre pierre. À ce moment-là, frottez votre pierre à aiguiser sur une surface dure et plane (*sol en béton par exemple*) ou utilisez une **pierre d'aplanissement**.

Flashez-moi
pour voir le
tuto en vidéo

