

Informations de garantie sur les couteaux

Que signifie la garantie à vie / garantie 30 ans / garantie 10 ans ?

Lorsque vous commandez un couteau sur notre site, vous pouvez voir quelle est la durée de la garantie directement sur la fiche produit. Par exemple, les couteaux Kai Shun Classic sont garantis à vie. Cette garantie est proposée par les fabricants : si vous avez besoin de faire jouer cette garantie, notre super service client sera votre intermédiaire.

Quels problèmes sont compris dans la garantie ?

Les fabricants garantissent uniquement les couteaux contre les anomalies liées à un **défaut de fabrication** ! Attention, tous les problèmes liés à une **mauvaise utilisation ou un mauvais entretien ne seront pas valables pour faire jouer la garantie.**

Exemples de défauts de fabrication pris en garantie :

- Lame qui se démanche
- Rivet qui se défait du manche
- Défaut visible sur la lame, le manche, le tranchant AVANT la première utilisation et AVANT le premier lavage (à réception du couteau)

Exemples de problèmes liés à une mauvaise utilisation, non pris en garantie :

- Éclat dans le tranchant
- Rayures
- Pointe cassée

- Lame brisée en deux
- Rouille, pointes et tâches d'oxydation
- Difficulté à aiguiser la lame
- Décoloration du manche
- Tous les problèmes liés au lave-vaisselle (sauf couteaux compatibles lave-vaisselle)

Aucune garantie n'est mentionnée sur votre couteau ?

Si vous ne voyez aucune mention de garantie sur la fiche produit de votre couteau, c'est la garantie légale qui s'applique, c'est-à-dire 2 ans, sur les défauts de fabrication.

Comment éviter les problèmes liés à une mauvaise utilisation ?

Les couteaux ayant une dureté HRC élevée (comme la plupart des couteaux japonais) sont les plus fragiles : ils seront particulièrement sensibles aux chocs, torsions, et la corrosion. Vous trouverez ici le guide complet pour prendre bien soin de votre couteau japonais.

De manière générale, voici les gestes à NE PAS FAIRE avec votre couteau (si vous tenez à lui :) :

- Couper des **aliments trop durs** comme la courge, le potimarron, melon : utilisez un couteau de chef / santoku à lame épaisse, et HRC faible (plus solide), et ne faites jamais de mouvements de torsion pendant la découpe.
- Découper de la viande qui contient des **os**, ou du poisson qui possède encore son **arête centrale** : préparez d'abord vos aliments à l'aide d'un désosseur ou d'un couteau à poisson.
- Découper des **aliments surgelés** : il existe des couteaux créés spécialement pour la découpe de produits surgelés !

- Entrer en contact avec le **noyau** d'un fruit (pêche, mangue, prune, avocat...). Le choc peut être fatal si la lame est fragile !
- Découper du **fromage à pâte dure** en faisant des mouvements de torsion : utilisez un couteau à fromage, ou coupez-le toujours d'avant en arrière.
- Utiliser une planche à découper en **verre** ou en **marbre** : en plus d'user le tranchant beaucoup plus vite, vous risquez d'endommager profondément le tranchant. Privilégiez les planches en bois ou en plastique.
- **Racler la planche** avec la lame du couteau pour débarrasser les aliments : le tranchant subira de multiples micro chocs et torsions en se prenant dans les rayures de la planche. Même s'ils ne sont pas visibles à l'oeil nu, le tranchant sera fragilisé et les éclats se manifesteront plus tard.
- Laver le couteau au **lave-vaisselle** (sauf couteaux compatibles) ou laisser le couteau dans l'évier : risque d'apparition de rouille, tâches, moisissure du manche s'il est en bois, usure prématurée du tranchant.
- Laver le couteau avec le **côté vert de l'éponge** : le côté doux est à privilégier pour éviter les rayures (qui accueilleront avec plaisir les pics de rouille), mais aussi pour éviter d'effacer le damas ou tout type de revêtement sur la lame.
- **Ne pas aiguiser la lame** régulièrement : si vous n'entretenez pas le tranchant de votre couteau, le fil va finir par s'endommager et vous verrez apparaître des micro éclats. Il sera alors plus difficile de l'aiguiser.
- L'utiliser d'une manière pour laquelle **il n'est pas conçu** : ouvrir une boîte de conserve, l'utiliser comme tournevis...

Voici enfin ce que vous pouvez faire pour bien entretenir votre couteau (et le garder toute la vie) :

- Utiliser une **planche à découper en bois ou en plastique** afin de ne pas user prématurément le tranchant.
- Faire attention à **l'usage** pour lequel il a été conçu : utiliser le couteau à désosser pour retirer les os, le couteau de chef pour les légumes et viandes sans os...
- Nettoyer le couteau directement après utilisation pour éviter qu'il trempe dans l'évier, avec une **éponge douce**, puis le sécher avec un **chiffon**.

- Si la lame est enrichie en carbone : ne pas hésiter à l'**enduire d'huile minérale**, de façon à la protéger au maximum de l'oxydation. Notons qu'il est naturel que la lame des couteaux en acier carbone se colore dès la première utilisation, c'est inévitable, même avec un entretien soigné. Des petites tâches pourront se former sur la lame au fil du temps, et c'est tout à fait normal et sans danger pour la santé (*elles peuvent être dues par exemple à l'acidité des aliments coupés*).

- Si le manche est en bois : le nourrir de temps en temps comme une planche à découper. Enduisez-le d'**huile neutre en goût** comme l'huile de pépin de raisin, ou une huile minérale, cela évitera les fissures.

- **Affûter le tranchant** régulièrement au fusil à aiguiser, et l'**aiguiser plusieurs fois par an** à l'aide d'une pierre ou d'un aiguiser (manuel ou électrique).

- Essayer d'effacer les tâches de rouille à l'aide d'une astuce anti-rouille ou d'un effaceur de rouille.