

# Conseils d'Entretien d'un couteau de table

Tous nos couteaux de table et services sont réalisés en acier inoxydable XC46Cr13 avec une finesse d'acier qui permet une tenue de coupe et un affûtage facile. Cependant, afin de conserver à votre couteau de table son plus bel aspect et sa tenue de coupe, La Coutellerie Au Sabot recommande de respecter quelques conseils d'entretien.

## Entretien du manche

**Ne jamais mettre dans l'eau ni passer au lave-vaisselle les couteaux de table en matières naturelles.**

**Concernant les couteaux en matières naturelles, corne ou bois..., lavez uniquement la lame du couteau** sous un filet d'eau chaude, et essuyez la immédiatement.



**Seuls les couteaux de table en plexi ou composite peuvent passer occasionnellement au lave-vaisselle domestique.**

La résistance à la corrosion ne peut toutefois être garantie qu'en respectant de bonnes procédures d'entretien et de nettoyage.

Évitez les cycles longs ainsi que les températures supérieures à 45°C - 50°C, et ne laissez pas les couteaux dans le lave-vaisselle plusieurs heures après un cycle de lavage puis séchez les immédiatement avec un chiffon sec.

Toutefois, pour préserver toutes les qualités de ces couteaux, **nous vous conseillons de privilégier un lavage manuel.**

## Entretien de la mitre

Certains couteaux de table possèdent une mitre massive en inox. La mitre est la partie métallique située entre le manche et la lame. Elle bénéficiera du même soin que pour la lame : un simple essuyage avec un chiffon humide et un chiffon sec.



## Entretien de la lame

Lavez uniquement la lame de votre couteau de table sous un filet d'eau chaude, et essuyez la immédiatement.

Si votre couteau est passé au lave-vaisselle, des taches brunâtres peuvent parfois apparaître sur les lames. C'est tout à fait normal, car pour leur conférer un bon tranchant, elles sont composées d'un minimum d'acier carbone. Pour les supprimer, utilisez un nettoyant polisseur de métal, type Ouator, frottez, rincez et essuyez. **N'utilisez jamais d'éponge abrasive qui endommagerait l'aspect de surface de la lame.**

Ayez régulièrement soin d'**entretenir le tranchant de la lame**. Vous retrouverez des conseils dans notre gamme de Fusils ou de Pierres à Aiguiser.