

Conseils d'Entretien d'un couteau pliant

Afin de conserver votre couteau dans la durée, nous vous conseillons d'effectuer un minimum d'entretien.

Entretien du manche

La plupart des matières que nous utilisons sont sensibles à l'hygrométrie.

Ne jamais passer au lave-vaisselle votre couteau de poche.

- **La corne ou la pointe de corne** ne doivent pas être en contact avec de l'eau et sont très sensibles aux variations de températures, notamment à la chaleur et à l'humidité. Veuillez le conserver dans un endroit sec et à température ambiante.
- **Les manches en bois** ne doivent pas être en contact avec de l'eau. Si toutefois le manche est mouillé, essuyez-le sans attendre. L'âge peut patiner le bois, ainsi périodiquement, il est bon de le nourrir avec de l'huile de lin.
- **Les manches en plexi ou acétate de cellulose** sont moins sensibles à l'humidité et l'eau. Vous pouvez nettoyer votre couteau en entier avec un chiffon humide puis l'essuyer avec un chiffon sec.



Entretien du mécanisme du couteau de poche

il est nécessaire de mettre une goutte d'huile en position fermée au niveau de l'axe de votre couteau. Ouvrez et fermez plusieurs fois votre couteau pour que l'huile pénètre bien dans le mécanisme. Si votre couteau possède un tire-bouchon n'hésitez pas à effectuer cette opération au niveau du tire-bouchon.

Il est conseillé de **nettoyer régulièrement l'intérieur du couteau** pour enlever les salissures qui peuvent se former.

Entretien de la lame

Une lame en acier carbone XC75 possède une bonne tenue du tranchant. Elle prend une teinte grise à l'usage, c'est une oxydation naturelle mais il faut impérativement l'entretenir.

Pour préserver la lame de l'oxydation, et après chaque usage, **essuyez la lame de votre couteau avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Séchez-la immédiatement avec un chiffon sec.**

Une Lame en acier inoxydable 12C27Mod qualité Sandvik® est dotée d'une bonne tenue du tranchant, et d'une excellente résistance à la corrosion. Cette qualité d'acier permet un entretien facile.



Après chaque usage, essuyez la lame de votre couteau avec une éponge humide et un chiffon sec.

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.