

Fusil diamant à aiguiser Chef'sChoice®

Le revêtement du fusil diamant à aiguiser Chef'sChoice est composé à 100% de cristaux de diamants ultrafins qui affilent en douceur l'arête des couteaux lors de l'aiguisage. Le nombre et la taille des cristaux de diamants ont été tout spécialement étudiés afin d'optimiser la fréquence d'affilage et de redressage des arêtes lorsque le fusil est correctement utilisé.

Les arêtes correctement aiguisées s'émoussent lors de la découpe car le bord tranchant se recourbe. Une fois rabattu sur lui-même, il n'est plus possible de le redresser ou de l'aiguiser avec des fusils traditionnels. Si l'arête est fréquemment aiguisée à mesure que la lame est utilisée (environ après quelques minutes d'utilisation en condition normale), il est possible de redresser presque entièrement l'arête pliée le long de la lame avec des fusils traditionnels. Toutefois, du fait du caractère aléatoire de la découpe, les arêtes se recourbent plus ou moins à différents points de la lame. Sur certains points ou certaines parties de la lame, il est possible que l'arête se rompe au fil de l'utilisation. À d'autres endroits, il n'est pas rare qu'elle se rabatte de manière excessive et il n'est plus possible de la redresser. Dans un tel cas, il est nécessaire d'affiler légèrement l'arête afin d'aiguiser les parties cassées ou irrémédiablement recourbées le long du bord. Le fusil diamant à aiguiser Chef'sChoice® est tout spécialement conçu pour permettre un nombre d'affilages supérieur à celui des fusils traditionnels.

Mode d'emploi du fusil à aiguiser Chef'sChoice®

PRÉCAUTION : Le fusil diamant à aiguiser ne doit être utilisé que sur l'arête du couteau. Si le fusil venait à heurter accidentellement d'autres parties de la lame ou de la mitre, il rayerait la surface polie.

Étant donné que l'on ne connaît généralement pas l'angle selon lequel les couteaux ont été préalablement aiguisés et du fait de la difficulté à contrôler manuellement l'angle d'aiguisage, nous suggérons ci-après différentes méthodes. Choisissez la méthode la mieux adaptée à votre expérience et à votre maîtrise des fusils à aiguiser.

Pour utiliser correctement un fusil à aiguiser, il convient de prendre en compte trois points importants: (1) adopter une technique pratique et régulière (2) déterminer l'angle correct entre l'arête de la lame et le fusil à aiguiser, et (3) n'appliquer qu'une légère pression sur l'arête du couteau durant l'affûtage.

Note : L'aiguisage ne doit s'effectuer que sur les surfaces ovales du fusil. N'aiguisiez pas le long des arêtes des surfaces ovales.

Les différentes méthodes d'aiguisage

Un chef cuisinier ou un boucher expérimenté peut utiliser le fusil diamant à aiguiser Chef'sChoice® en suivant la méthode qu'il emploie habituellement avec les fusils traditionnels. Cette technique correspond en général à l'une des méthodes d'aiguisage suivantes :

La méthode C ne peut être employée que par des utilisateurs chevronnés. Celle-ci requiert en effet de la dextérité et de l'entraînement et implique de déplacer l'arête tranchante en direction de la main. Cette méthode comporte des dangers et ne doit pas être employée par des personnes inexpérimentées.

Nous conseillons aux personnes moins chevronnées d'utiliser les méthodes d'aiguisage A, B ou D, l'arête du couteau n'étant pas orientée en direction de la main qui maintient le fusil à aiguiser. Pour la méthode A, le fusil doit être maintenu en position verticale. Il est possible de l'appuyer et de le stabiliser en le posant sur une surface non glissante ou sur une serviette disposée sur une table. L'autre main effectue avec l'arête de la lame un mouvement descendant le long du fusil à aiguiser, dans votre direction comme indiqué sur le croquis. La méthode B est également une méthode relativement sûre. Quelle que soit la méthode utilisée, les mouvements alternés doivent s'effectuer sur le côté opposé de l'arête afin d'obtenir un tranchant plus affilé et mieux équilibré.

La méthode D convient aux personnes moins expérimentées car elle est d'utilisation très simple et pratique. Bien qu'un peu plus lente, cette méthode est aussi plus sûre.

Cette méthode, tout comme la méthode B, a l'avantage de permettre d'effectuer des frictions en déplaçant le fusil dans un mouvement de va-et-vient le long de la lame - et non en direction de l'arête. Vous obtenez ainsi un meilleur résultat.

Pour aiguiser de façon optimale avec l'une de ces méthodes, un mouvement relatif doit s'effectuer entre l'arête du couteau et le fusil à aiguiser. Le fusil à aiguiser doit se déplacer simultanément sur la longueur et en travers de l'arête et ce, que vous déplaçiez le couteau ou le fusil à aiguiser.

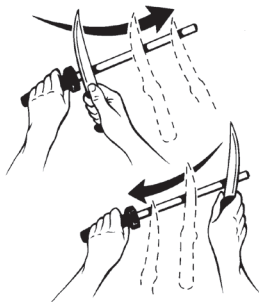
N'exercez qu'une légère pression lorsque le couteau et le fusil à aiguiser entrent en contact. Une trop grande poussée risquerait d'éroder le métal, d'endommager l'arête et empêche de conserver un angle constant.

Méthode A



Méthode A : Mouvements effectués en direction de l'arête tranchante.

Méthode B



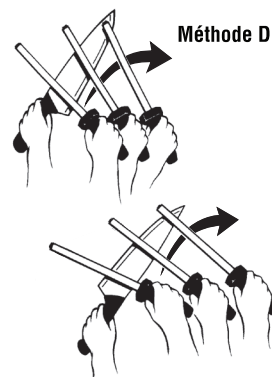
Méthode B – Mouvements effectués en s'éloignant de l'arête tranchante.

Méthode C



Méthode C – ATTENTION! Les mouvements effectués en direction la main immobile comportent un danger. Méthode réservée aux professionnels UNIQUEMENT.

Méthode D



Méthode d'aiguisage D – Une méthode plus sûre. Mouvements effectués en s'éloignant de l'arête tranchante.

Contrôle de l'angle d'aiguisage

Contrôler l'angle d'aiguisage tout en frottant l'arête sur la longueur et en travers du fusil à aiguiser, conformément aux méthodes décrites ci-dessus, requiert un certain entraînement.

L'angle de l'arête des couteaux varie considérablement d'une marque à l'autre et parfois dans la gamme de produits d'un même fabricant. Il convient donc de déterminer l'angle d'aiguisage selon la lame, par tâtonnements.

Commencez à aiguiser selon un angle - très petit - d'environ 20° (voir croquis ci-dessus). Un angle de 45° (correspondant à la moitié d'un angle perpendiculaire) serait trop important. Si vous prenez un angle à 45° et que vous le divisez en deux, vous obtenez un angle de 22.5°. Cette mesure est idéale pour débiter. Arrêter d'aiguiser après avoir effectué quelques mouvements et inspectez l'arête afin de repérer si les marques d'aiguisage se situent principalement le long de l'arête ou le long de l'embase de l'arête.

Un bon contrôle de l'angle est synonyme de réussite

Si tel qu'indiqué sur le croquis E ci-dessus, vous ne frottez que l'arête, diminuez légèrement l'angle d'aiguisage jusqu'à frictionner à la fois le long de l'arête et de la facette (croquis G). Si vous frottez l'embase (croquis F ci-dessus) augmentez l'angle de sorte que la friction s'effectue à la fois sur l'arête et la facette.

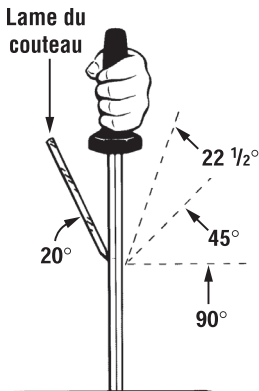
Il est important d'essayer de garder toujours le même angle, friction après friction. Cette technique vous semblera peut-être difficile au départ, mais vous la trouverez de plus en plus aisée avec le temps. Nous vous recommandons de ne pas choisir un angle trop petit car l'arête ne serait pas aiguisée et vous pourriez rayer accidentellement la surface de votre lame. Il est conseillé d'opter pour un angle légèrement plus important afin de vous assurer que vous aiguisiez réellement l'arête.

S'il vous semble difficile de contrôler l'angle, utilisez un marqueur pour colorier les facettes biseautées des deux côtés de l'arête. Après avoir effectué quelques frictions, vous pourrez rapidement voir l'endroit atteint par le fusil à aiguiser en repérant la zone sur laquelle l'encre a disparu. Si les marques d'aiguisage ne sont pas en contact avec l'arête ou la facette, augmentez légèrement l'angle. Si vous repérez uniquement des marques sur l'extrême bord et si aucune marque n'est visible sur la facette, réduisez légèrement l'angle jusqu'à l'apparition de légères traces d'aiguisage sur la facette dans le prolongement de l'arête. Continuez à aiguiser jusqu'à ce que l'arête soit affûtée. Avec la pratique, quelques frictions sur chaque côté de l'arête suffiront à ré-aiguiser correctement l'arête.

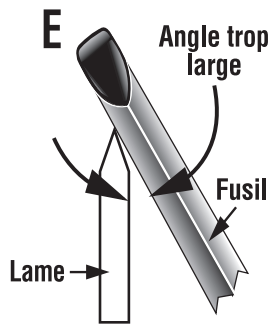
Nous vous rappelons qu'il convient de n'exercer qu'une légère pression lors du contact entre le fusil à aiguiser et l'arête de la lame.

Avec l'expérience, l'aiguisage prendra peu de temps. Cette technique pratique vous permet d'aiguiser aisément sur une table ou un plan de travail éloignés. Nous vous recommandons de procéder à des aiguisages fréquents afin de conserver l'arête en bon état.

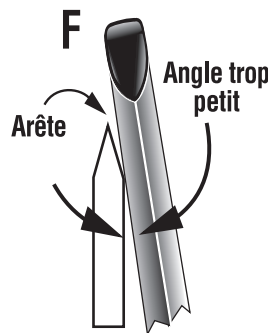
Nous vous conseillons de ré-aiguiser périodiquement tous vos couteaux avec l'un des aiguseurs électriques professionnels Chef'sChoice®. Le tranchant de vos couteaux retrouvera toute sa vigueur - et celui-ci sera même mieux affilé que lorsqu'il était neuf ! En outre, le résultat sera plus probant que si vos couteaux avaient été aiguisés de manière traditionnelle. Les aiguseurs électriques Chef'sChoice® affûtent avec une incroyable finesse et érodent très peu le métal, la durée de vie de vos couteaux s'en trouvera donc prolongée. Ces aiguseurs multi-étapes permettent de former des arêtes en biseaux qui resteront très tranchantes plus longtemps.



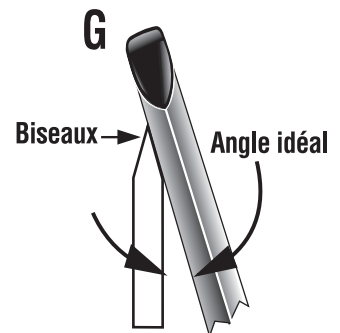
Une méthode simple pour calculer le degré de l'angle. Débutez avec un angle d'environ 20°.



Le fusil repose sur l'arête et peut l'endommager.



Le fusil repose sur l'embase. L'arête n'est pas aiguisée.



L'angle d'aiguisage correspond parfaitement à l'angle du biseau.