



GUIDE D'ENTRETIEN DES COUTEAUX

COUTEAU DE CHASSE AVEC
LAME EN ACIER AU CARBONE

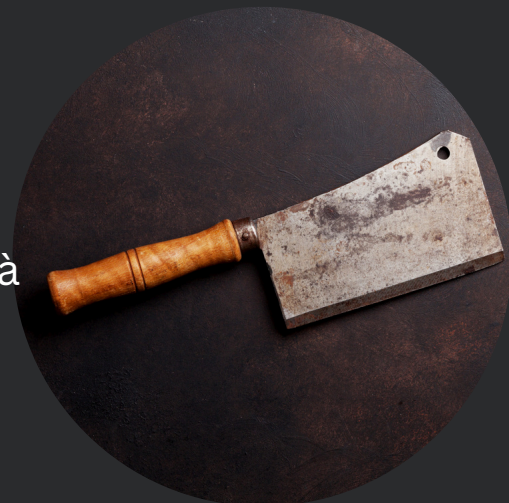
Lisez attentivement s'il vous plaît

WWW.GINZASTEEL.COM

[Découvrez nos produits d'entretien des couteaux](#)

Prévenir la rouille :

Une lame en acier au carbone offre une excellente rétention des bords et un excellent tranchant, mais elle est sujette à la rouille si elle n'est pas entretenue correctement. Suivez ces directives pour garder votre couteau en parfait état



Spénché :

Une lame en acier au carbone offre une excellente rétention des bords et un excellent tranchant, mais elle est sujette à la rouille si elle n'est pas entretenue correctement. Suivez ces directives pour garder votre couteau en parfait état



Action:

Manipulez le couteau avec des mains propres et sèches pour éviter le transfert d'huiles et d'humidité de votre peau vers la lame. Évitez de laisser le couteau dans des environnements humides ou mouillés.



Graissage:

Appliquez une légère couche d'huile minérale de qualité alimentaire ou toute autre huile de lame appropriée sur la lame après le nettoyage. Cela crée une barrière protectrice contre l'humidité.



Affûtage:

Aiguissez régulièrement votre couteau pour conserver son tranchant. Utilisez une pierre à aiguiser ou un service d'affûtage professionnel. Nettoyer et huiler la lame après l'affûtage.



Stockage :

Évitez de ranger le couteau dans l'étui en cuir pendant des périodes prolongées. Le cuir peut retenir l'humidité, ce qui entraînera la rouille de la lame. Rangez le couteau dans un endroit sec, idéalement dans un bloc à couteaux, une bande magnétique, ou dans son emballage d'origine s'il en possède un. Assurez-vous que la zone de stockage n'est pas humide. Utilisez des packs de gel de silice ou d'autres absorbeurs d'humidité si nécessaire.



Produits d'entretien des couteaux disponibles chez GinzaSteel.com

Chez GinzaSteel.com, nous comprenons que le maintien de la qualité et de la performance de vos couteaux est essentiel. C'est pourquoi nous proposons une gamme de produits d'entretien des couteaux haut de gamme conçus pour garder vos lames en parfait état. Que vous soyez un chef professionnel ou un cuisinier à domicile, notre sélection garantit que vos couteaux restent tranchants, propres et sans rouille.

BHuile de lame

Notre huile de lame sans danger pour les aliments est parfaite pour maintenir le tranchant et la longévité de vos couteaux. Une application régulière aide à prévenir la rouille et la corrosion, gardant vos lames impeccables et prêtes à l'emploi.



KSavon au couteau

Notre savon spécialement formulé pour couteaux est doux pour vos lames tout en éliminant efficacement les particules et les taches de nourriture. Il aide à maintenir l'intégrité et l'apparence de la lame, ce qui en fait un élément essentiel de votre routine d'entretien des couteaux.



Pierres à aiguiser

Obtenez le tranchant parfait avec notre gamme de pierres à aiguiser de haute qualité. Disponibles en différents grains, ces pierres sont essentielles pour aiguiser et affûter vos couteaux, afin qu'ils restent tranchants et efficaces.



Gomme à rouille

Enlevez facilement la rouille et les taches de vos lames avec nos gommes antirouille. Ces gommes sont conçues pour nettoyer vos couteaux sans endommager la lame, en veillant à ce qu'ils restent en excellent état.



Fusil à aiguiser

Maintenez le tranchant de votre couteau entre les affûtages avec nos fusils à aiguiser. Ces outils sont essentiels pour maintenir vos lames alignées et assurer des performances de coupe optimales.



[Découvrez nos produits d'entretien des couteaux](#)