

GARANTI VALABLE À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT DE CE
COUTEAU PAR LE CLIENT :

DATE D'ACHAT: 18 oct 2016

MAISON DE PRODUITS DE PAYS DU VERDON

CACHET ET SIGNATURE:

04500 ALLEMAGNE EN PROVENCE

Tél : 04 92 77 40 24

Siret : 421 807 992 - 000 10

**Ce couteau étant composé de matériaux naturels, ne doit pas être immergé dans l'eau,
ni être mis au lave-vaisselle.**

Verdon Coutellerie

Mikaël TROCHERIE

Coutellerie d'Art et Artisanale

Aiguillage

Création et Fabrication de Couteaux à Thèmes

Fabricant exclusif du couteau « le Verdon »*

***Modèle et marque déposés à l'INPI**

CERTIFICAT DE GARANTIE

COUTEAU À FRICTION, DE 11 CM EN POSITION FERMÉ.

IL EST DÉNOMMÉ « LE BLACAS* À FRICTION ».

*MODÈLE ET MARQUE DÉPOSÉS À L'INPI

LAME : 12C27, ÉMOUTURE PLATE, TREMPÉE, POLIE MATE.

MANCHE : OLIVIER, VISSÉ.

CE COUTEAU EST ISSU DE LA COUTELLERIE ARTISANALE, CELUI-CI
EST GARANTI POUR DEUX ANS (2 ANS) POUR TOUTES UTILISATIONS

NORMALES.

Ferme de vincel 04360 Moustiers Sainte Marie

Tél: 04 92 75 40 82 Mob: 06 11 74 27 03

Mail: verdoncoutellerie@yahoo.fr Site: www.verdoncoutellerie.fr

N°Siren: 439318346 Code APE: 2571Z

Historique du couteau « Le Blacas* »

*Modèle et marque déposés à l'INPI

Le créateur :

⇒ Mikaël TROCHERIE « Créateur et Fabricant de Couteaux à Thèmes » Ferme de Vincel 04360 Moustiers Sainte Marie.

Historique de la création :

⇒ Le Blacas* à friction: crée en novembre 2008, en couteau de poche, sur le thème de Moustiers Sainte Marie (04), avec sur la lame, la chaîne et l'étoile, symbole du village.

Le couteau « Le Blacas* » :

⇒ Le manche et une forme contemporaine que je réalise depuis plusieurs années.

⇒ La lame et une forme ancienne que j'ai reprise, et retravaillée.

PRINCIPAUX TERMES TECHNIQUE DE COUTELLERIE

↳ Coutellerie artisanale: couteaux fabriqués à partir de pièces issues de l'industrie, finies et montées à l'atelier par l'artisan coutelier ou par une entreprise de sous-traitance spécialisée.

↳ Emouture plate: opération réalisée avec une machine semi-automatique ou à commande numérique, à l'aide d'une porte-lame, que l'on appelle « une machine à émoudre ». Opération pouvant être manuelle, consistant à donner le tranchant à une lame. Celle-ci est réalisée sur une ponceuse à bande abrasive aussi appelée back stand, par pression avec les pouces sur un support plat à mains levées (sans aucun appui). L'émouture sera sous forme de V.

↳ Trempe : opération manuelle consistant à donner à l'acier une certaine dureté afin que la lame soit coupante et que le ressort fonctionne.

↳ 12C27: acier inoxydable comprenant 0,60% de carbone et 13,5% de Chrome. Cet acier ne s'oxyde pas et a un fort pouvoir de coupe.

↳ A friction : couteau aussi appelé couteau « à deux clous ». Couteau composé d'un manche en bois ou en corne évidé, qui reçoit une butée pour la lame, un axe vissé ou riveté. C'est la lame qui pivote directement sur le bois ou la corne. Ce type de couteau n'a bien souvent ni ressort ni platines.

↳ Poli mat ou polissage mat: type de finition réalisé à l'aide de nylon donnant un aspect mat à certaines pièces composant le couteau.

↳ Pliant ou fermant: couteau constitué d'un système de cran permettant à celui-ci de se replier à l'intérieur de son manche.

↳ Aiguisage: action pour rendre le couteau plus tranchant. Celui-ci s'effectue sur une pierre ou sur du papier abrasif avec un angle de 30 à 45°, au niveau du fil de la lame.

↳ Clés Allen ou à six pans creux: la clé six pans creux permet de serrer ou desserrer l'axe suivant le serrage désiré. À réaliser une à deux fois par an, au moment du changement climatique de l'autre côté que celui de la marque de fabrication.

L'aiguisage: L'aiguisage s'effectue avec un angle de 20 à 45°, sur une pierre à aiguiser à sec ou à eau ou à huile, au fusil de boucher, à la meule à eau, à la ponceuse abrasive, au papier abrasif de carrosserie etc. suivant votre savoir-faire et le matériel dont vous disposez (l'utilisation de la meule à eau, ou de la ponceuse abrasive ou toute machine électrique d'aiguisage demande de l'expérience et du savoir faire. Ne pas hésiter à aller voir un professionnel, coutellerie armurerie, rémouleur, coutelier d'art etc., si vous n'avais pas de compétence). L'aiguisage doit être réalisé, en suivant le fil de la lame, soit en repérant à l'oeil l'angle, ou en prenant une calle en bois pour connaître l'angle, ou en traçant sur le fil, un trait à l'aide d'un marqueur effaçable à sec, pour reporter l'angle d'aiguisage sur le support. Pour les "particuliers", le papier abrasif de carrosserie, me parait plus adapté, car vous pouvez trouver tout les grains (du 80 au 600 voir même 800 et plus dans certains magasins de bricolage).

La technique pour l'utilisation du papier abrasif:

- ⇒ prendre une plaque de contre-plaqué, épaisseur 10 millimètres et plus.
- ⇒ coller la feuille de papier abrasif de carrosserie avec de la colle a bois dilué à 10% d'eau sur votre planche.
- ⇒ faire de même pour les différents grains.
- ⇒ repérer l'angle du fil de la lame (à l'œil ou avec un rapporteur d'angle, ou avec l'aide d'un marqueur effaçable à sec) et le poser sur votre abrasif, en partant du talon vers la pointe, et ceci de chaque coté, jusqu'à obtenir un tranchant coupant du gros grains au grain le plus fin.

Verdon Coutellerie
Mikaël TROCHERIE
Coutellerie d'Art et Artisanale
Aiguisage

Création et Fabrication de Couteaux à Thèmes
Fabricant exclusif du couteau « le Verdon *»
***Modèle et marque déposés à l'INPI**

CARNET D'ENTRETIEN DE VOTRE COUTEAU

Votre couteau est composé de matériaux naturels, acier inox 12C27 de chez Sandvik pour la lame et bois d'olivier pour le manche. Celui-ci est un couteau à friction. Une clés Allen est livré pour pouvoir ajuster l'axe de la lame.

La butée est en acier inox, l'axe en laiton et les vis sont en acier inox A2.

Cette pièce que vous venez d'acquérir demande un peu d'entretien.

Le couteau étant composé de matériaux naturel, ne doit pas être immergé dans l'eau, ni être mis au lave-vaisselle.

Ferme de vincel 04360 Moustiers Sainte Marie

Tél: 04 92 75 40 82 Mob: 06 11 74 27 03

Mail: verdoncoutellerie@yahoo.fr Site: www.verdoncoutellerie.fr

N°Siren: 439318346 Code APE: 2571Z

La lame: est en acier inox 12C27 de chez Sandvik, mais il faut éviter de la laisser dans l'eau ou au contact de l'humidité trop longtemps, afin d'éviter qu'elle ne s'oxyde. La lame ainsi que l'ensemble du couteau, peut être nettoyer à grande eau, avec du liquide vaisselle et une éponge (côté doux de l'éponge de préférence) et rincer à l'eau chaude et essuyer avec un chiffon doux et sec pour enlever toute trace d'humidité.

L'axe de la lame: est composée d'un axe principale en laiton et de deux vis inox A2. La clés Allen/six pans creux se trouvant au fond de la pochette Kraft, permet de serrer ou desserrer l'axe suivant le serrage désiré. A réaliser une à deux fois par an, au moment du changement climatique (printemps/automne) de l'autre côté de celui de la marque de fabrique, afin d'avoir une lame avec un serrage optimum et afin d'éviter que celle-ci ne s'ouvre ou se ferme facilement dans la poche ou lors de son utilisation.

Le manche: est en olivier, non traité. Il faut éviter de le laisser dans l'eau ou au contact de l'humidité trop longtemps, afin d'éviter qu'il ne s'oxyde et se détériore dans le temps . Le manche ainsi que l'ensemble du couteau, peut être nettoyer à grande eau, avec du liquide vaisselle et une éponge (côté doux de l'éponge de préférence) et rincer à l'eau chaude et essuyer avec un chiffon doux et sec pour enlever toute trace d'humidité. Il n'ai pas nécessaire de traiter le manche à l'huile d'olive. Celle-ci étant très agressive, peut détériorer les fibres du bois et accélérer l'oxydation des parties métalliques, tel que la butée de la lame ou la lame ou l'axe ou l'ensemble du couteau. Le manche va se patiner au fur et à mesure du temps, par rapport à son utilisation.

Le manche peut être traité à l'aide d'huile de lin (pour les initiés), pour le protéger dans le temps et de l'humidité. Il faut démonter la lame avec son axe, et réaliser un bain d'huile de lin du manche de façon prolongé. Une fois le bain réalisé et le manche séché, on remonte la lame avec son axe sur le manche.