

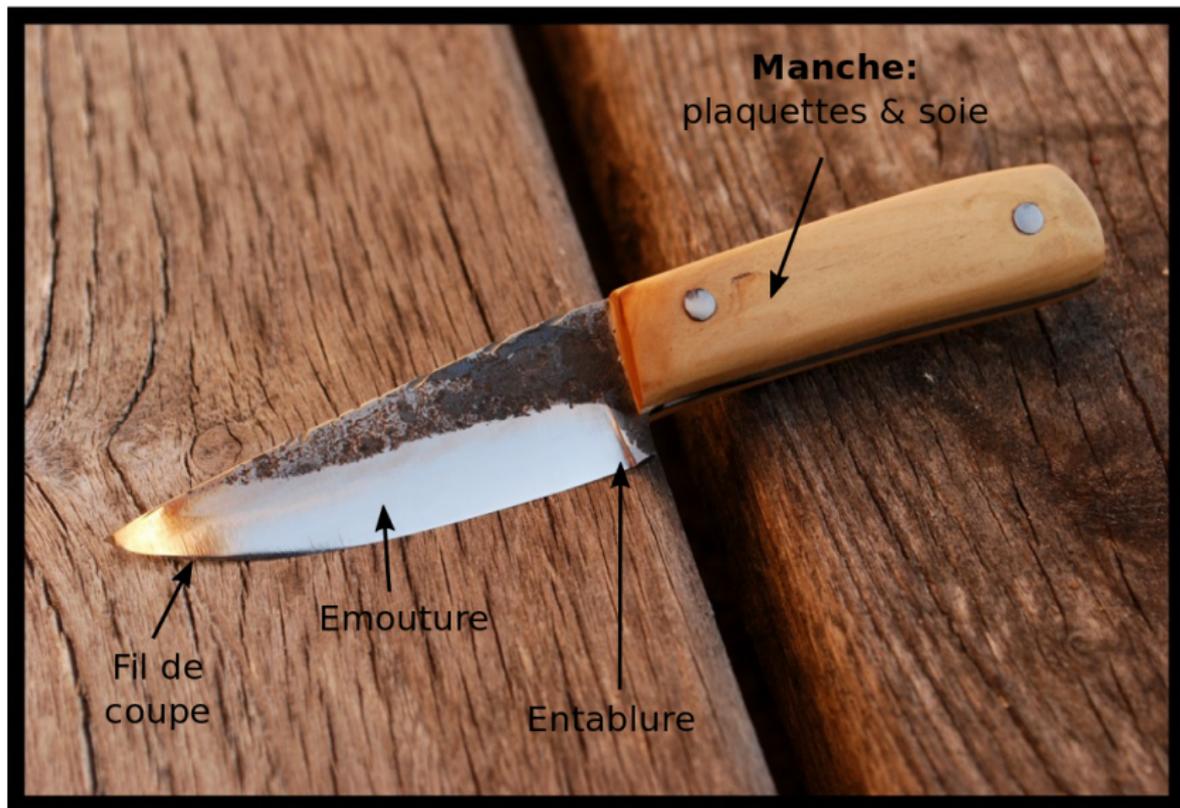
Atelier aiguisage, le bon geste avec la pierre à eau

Yann Magnin

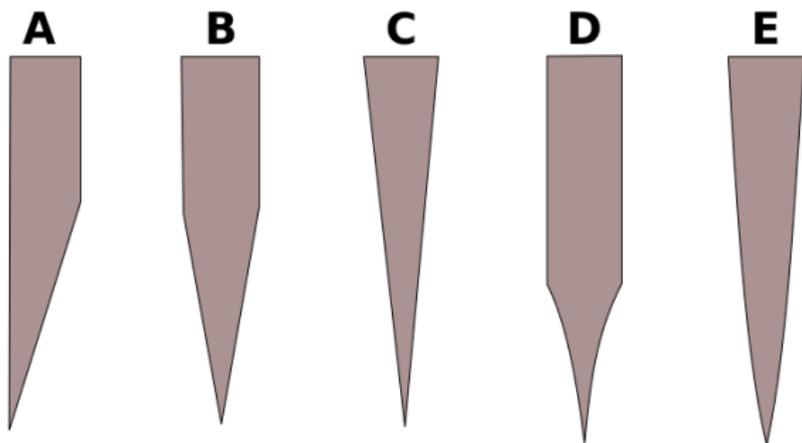
contact@yann-magnin.fr ; [http ://www.yann-magnin.fr](http://www.yann-magnin.fr)



Un coutal, des couteaux



Différentes émoutures de lame



A Chisel

B Scandinave

C Plate

D Concave

E Convexe

Aiguiseur électrique

Avantages : Simple, automatique

Inconvénients : Ne fonctionne pas pour toutes les émoutures



Fusil

Avantages : Geste simple, aiguisage efficace, toutes émoutures

Inconvénients : Creuse la lame, risque de rayures, fil en dentelle



Gestes au fusil

1) **Poser le bout du fusil** sur une planche en bois



2) Passer de haut en bas **dans le sens de coupe**



3) **Alterner la face** du couteau à chaque passage



4) **Conserver un angle constant** entre le fil et le cylindre du fusil



Pierres à eau/huile

Avantages : Aiguisage fin, n'abime pas les lames

Inconvénients : Geste technique, nécessite un entretien, aiguisage lent, plusieurs pierres de différents grains sont nécessaires



Préférez des pierres à eau plutôt que des pierres à huile

Pierre à eau, moins de risque de revenu des aciers



Entretien des pierres à eau avec une pierre à aplanir



Grain 200 à 1000, reprise d'un fil abimé



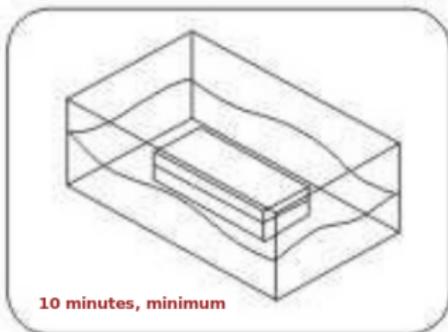
Grain 1000 à 3000, aiguisage



Grain > 3000, finition tranchant rasoir et polissage du fil

Methode d'aiguillage à la pierre à eau/huile

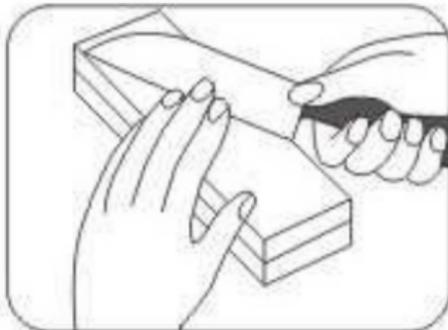
Immerger les pierres dans l'eau



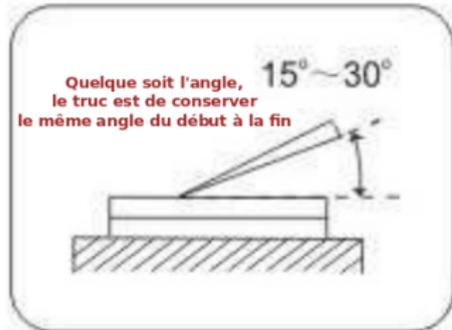
Affutage, 10 passages d'un coté...



Puis, 10 passages de l'autre coté



Conserver un angle constant à chaque passage



Finition au cuir

Après aiguisage à la pierre, un résidu métallique (le **morfil**) reste accroché au fil de la lame

Supression du morfil par passage au cuir



Passer toute la surface de la lame
en **sens contraire** de coupe

Aiguisage lowcost

Reprise du fil sur dos d'une assiette ou une vitre de voiture (~grain 500)



Aiguisage sur béton lisse (grain 1000)



Finition au marbre (grain 5000)



Vieille ceinture pour le morfil



Acier

$\text{Fe} + \text{C} + \underline{(\text{Cr}) + (\text{Ni}) + (\text{Mn}) + (\text{Mo}) + (\text{Si}) + (\text{V}) + \dots}$

Élément principal

Élément interstitiel

Autres éléments

Si la concentration de carbone $x_{\text{C}} < 2\%$ **acier**, si $x_{\text{C}} > 2\%$ **fonte**

Aciers (non-alliés)

C+autres éléments < 10%



Acier dit "carbone"
Non alimentaire

Aciers alliés

C+autres éléments > 10%



Aciers (semi)inoxydables (INOX)

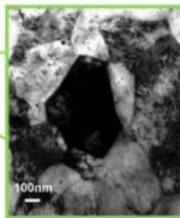
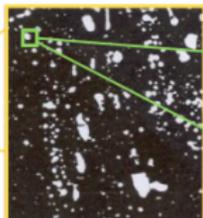
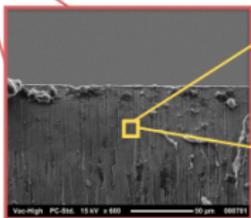
Contient du chrome

$x_{\text{Cr}} < 14\%$

Non alimentaire

$x_{\text{Cr}} > 14\%$

Alimentaire



Acier de bonne qualité
=
grains de petites tailles

Taille des grains d'acier < grains de la pierre d'aiguisage



Aciers médiocres (gros grains) ne s'aiguiseront pas
sur des pierres de grains fins

