

ARDENNES-COTICULE
NATURAL WHETSTONES



**ARDENNES COTICULE
EST LE PRODUCTEUR EXCLUSIF
DES PIERRES A AIGUISER
COTICULE JAUNE ET COTICULE BLEU**

Ces pierres à aiguiser naturelles sont uniques, offertes par la nature et façonnées par Ardennes-Coticule spécialement pour vous. Nous vous souhaitons de nombreuses années de plaisir d'aiguillage.



Ardennes s.a.
Petit-Sart 38c, Lierneux, Belgique
+32 (0) 80 418 295

www.ardennes-coticule.be

Restez informé et suivez-nous!



YouTube Facebook Instagram

Ardennes-Coticule, une société située dans les Ardennes belges où d'exceptionnelles pierres à aiguiser sont produites depuis 1865.

Pourquoi est le Coticule si exceptionnel?

Les pierres à aiguiser sont façonnées à partir d'une **roche unique**, qu'on ne trouve nulle part ailleurs dans le monde: une roche sédimentaire de schiste formée il y a 480 millions d'années et contenant des grains microscopiques d'un minéral très dur (abrasif pour les métaux), le grenat. La présence de ce minéral dans cette roche donne la qualité exceptionnelle de cette pierre à aiguiser.

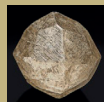
Les pierres à aiguiser sont toujours confectionnées et façonnées à la main. C'est le travail artisanal qui fait que chaque pierre à aiguiser est une pièce unique. En plus des pierres à aiguiser, Ardennes-Coticule exploite également sur son site d'extraction de l'argile et du schiste à destination de l'industrie de la construction et aussi Brox graviers pour jardins, allées et espaces publics.

Le **Coticule jaune** contient 35-40% de grenats et possède donc la meilleure qualité abrasive sur le marché. La géologie est très complexe et les couches de Coticule jaune sont centimétriques. L'épaisseur très réduite de ces lits de Coticule jaune nous contraint à réaliser une série d'opérations avant d'obtenir la finition des pierres à aiguiser: débitage, collage, façonnage et polissage. Les pierres de Coticule jaune finies sont classées suivant leur aspect en catégories Selected et Standard, à la fois pour les pierres rectangulaires et pour les polygonales. La distinction entre les deux qualités est déterminée par les différences visuelles et n'a aucune influence sur l'excellente (qualité) processus d'affûtage.

Le **Coticule bleu** (BBW) est une pierre à aiguiser aux propriétés d'affûtage (quasi comparables) identiques au Coticule jaune mais de couleur bleue. Cette pierre contient 30% de grenats et affute à peine plus lentement que le coticule jaune.

Avantages:

- La durée de vie est supérieure au Coticule jaune (épaisseur plus importante).
- L'épaisseur des couches de BBW est nettement supérieure à celle du Coticule jaune, permettant la réalisation de pierres rectangulaires de plus grandes dimensions.



Le grenat est l'élément abrasif du coticule.

Qu'y a-t-il de si exceptionnel à propos du Coticule jaune et du Coticule bleu?

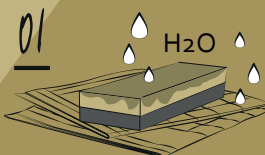
Pendant le processus d'affûtage, une petite quantité d'acier est arrachée. En frottant l'acier sur la surface lisse de la pierre à aiguiser, une poudre se forme avec les grains de grenat dès lors libérés de leur matrice.

L'eau sur la pierre collecte le métal arraché ainsi que les pointes cassées des grenats. En continuant l'aiguisage, cette pâte abrasive enlève les mica's de la matrice qui tiennent les grenats dans la pierre. Enfin les grenats émoussés quittent la matrice et ils feront partie de la pâte abrasive. En même temps il y a d'autres grenats qui apparaissent à la surface avec des coins prêts à arracher le métal.

C'est ce renouvellement éternel des grenats qui fait que la pierre aiguiser très fin et si rapide. Le couteau acquiert un tranchant brillant et sans "dents de scie".

C'est la combinaison de la rapidité et de la finesse de ces pierres qui les rendent si appréciées par les menuisiers, les puristes qui affûtent leur propre rasoir, les chefs cuisiniers et autres artisans.

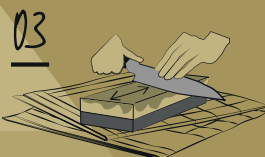
AIGUISER EST AUSSI SIMPLE QUE...



Verser un peu d'eau sur la pierre.



Pencher la lame d'un angle de 10°-15°.



Mouvoir la lame d'avant en arrière en maintenant l'angle adéquat. Répéter de l'autre côté de la lame.

Apprenez à aiguiser vous-même tous vos outils. Suivez notre chaîne - **ardennes coticule** - pour les meilleures techniques d'aiguiser

QUE POUVEZ VOUS AIGUISER?



couteaux de cuisine

des ciseaux

couteau de chasse

ciseau à bois

rasoir

bêche/pelle

sécateur

hache

RECHERCHER LES INSTRUCTIONS DE MEULAGE

