

## Conseils d'Entretien d'une lame Damas

---

**Le Damas que nous utilisons est de la marque Damasteel®. C'est une technique qui consiste à réaliser un acier par frittage, c'est-à-dire chauffer une poudre jusqu'à obtenir des aciers très techniques. Il est inoxydable ce qui lui permet de conserver dans le temps ces motifs.**



L'entretien d'une lame Damas inoxydable sera le même que pour une lame inoxydable 12C27MOD. Afin de préserver son aspect, lavez uniquement la lame après chaque utilisation, sous un filet d'eau chaude, et essuyez-la immédiatement. Rangez votre couteau dans un endroit sec.

Si vous ne l'utilisez que très rarement, graissez la lame avec de la graisse neutre de préférence. Elle gardera alors son aspect d'origine.

Ayez régulièrement soin d'**entretenir le tranchant de la lame**. Vous retrouverez des conseils dans notre gamme de Fusils ou de Pierres à Aiguiser.