

FORMATION: COUTEAUX

Pré-requis:

Avoir des bases dans la forge et/ou être très motivé.

Objectifs :

Rendre les stagiaires le plus autonome possible dans la forge de lames de couteaux et d'outils tranchants.

Le stage sera toujours orienté avec la technique de forge spécifique à l'atelier Toutomarto.

C'est après la révision des techniques que nous les appliquerons à la forge de couteaux droits type couteaux de cuisine. Nous détaillerons et approfondirons les différentes étapes de forgeage pour obtenir une lame la plus aboutie au niveau ligne et finesse.

Comprendre les différents traitements thermiques de l'acier ainsi que ses spécificités de forgeage.

Dans la pratique:

- Révision du système de forge de l'atelier Toutomarto
- Mise en forme de l'ébauche de lame
- Forgeage de l'émouture de lame
- Réalisation des traitements thermiques

1er jour

Explications condensées du système de Forge que nous pratiquerons.

La gestion du feu

Échauffement: forge de feuilles et de clous

Détail des étapes dans l'acier doux :

- . forge d'ébauche de lame de 9 cm type office
- . forge de l'émouture au marteau

2eme jour

Explication de l'acier dur et des différences de travail avec l'acier doux

Mise en garde des précautions à prendre pour la mise en chauffe

Forge dans de l'acier dur de lame de 9 cm type office et de 15 cm type éminceur

3eme jour

Explication des différents traitements thermiques

Réalisation de traitement thermique sur couteaux et outils

Test de résistance.