

FAIT MAIN AVEC NOBILIA

BLOC POUR COUTEAUX EN BOIS DE SCIAGE



nobilia[®]



MATÉRIEL

- » Plaque, chêne, 80 x 30 cm
- » Baguettes carrées, différentes largeurs, de 3 à 6 mm d'épaisseur
- » Colle à bois
- » Scie à main ou scie sauteuse
- » 2 serre-joints

BLOC POUR COUTEAUX EN BOIS DE SCIAGE

On trouve du bois de sciage dans le rayon bois de nombreux magasins de bricolage. Ce bloc pour couteaux se distingue notamment par sa structure rustique et l'aspect du bois brut.

VOICI COMMENT FAIRE

- 01.** La planche peut être sciée dès l'achat en 4 x 20 cm. Si vous avez une scie chez vous, vous pouvez le faire vous-même. Poncez les chants avec du papier de verre.
- 02.** Pour les séparations à l'intérieur du bloc, sciez les baguettes carrées en bouts d'un peu moins de 20 cm.
- 03.** Collez quatre baguettes à la verticale et à intervalles réguliers sur la première planche et collez la deuxième planche dessus. Procédez de la même manière pour les deux autres couches en variant l'écart entre les baguettes. Vous obtiendrez ainsi des fentes plus ou moins larges pour vos couteaux de cuisine.
- 04.** Laissez sécher de préférence à plat afin de garantir une surface de pose bien plane. Posez ensuite les serre-joints et serrez fermement. Attendez que la colle soit sèche pour enlever les serre-joints et ranger les couteaux.

CONSEIL

Bien laisser sécher la colle avant de ranger les couteaux.

