

# Presse Agrumes

## **Méthode simple pour le guide pour les rainures (en fin de document, voir un guide plus élaboré)**

Pour faire un presse citron simple et efficace il vous faut une petite planchette de bois de la demi-épaisseur du carretet que vous voulez utiliser pour faire votre presse-agrumes.

Vous allez tailler en biseau cette planchette qui vous servira de guide pour effectuer les saignée dans le carretet ces dernières ayant pour but de retenir les pépins tout en laissant couler le jus de votre citron dans votre récipient ,voilà en quelques photos la manière de procéder



La petite planchette épaisseur 22 mm



Une fois coupée vous superposez vos deux morceaux et vous les assemblez à l'aide de deux vis à environs 50 mm de la base de votre coupe



Vous présentez cette base sur les dents de la scie circulaire démunie de sa cape de protection

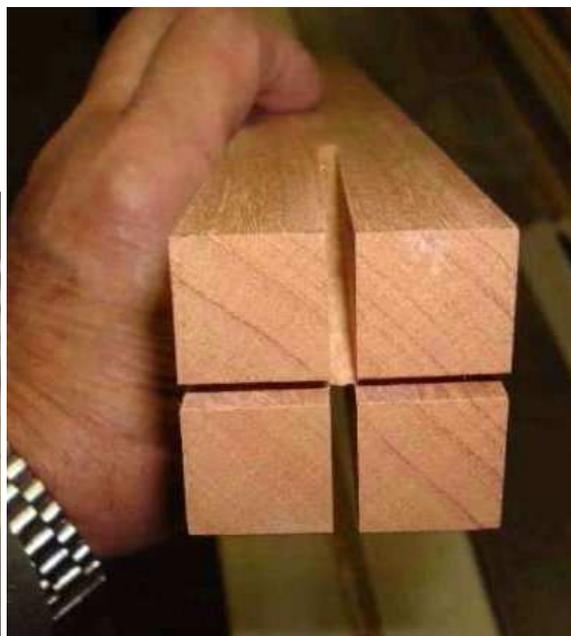
et vous faites une rainure de l'épaisseur désirée pour votre presse agrume pour moi 40 mm



Vous calez votre carrelet sur cette pente et vous avancez avec précaution l'ensemble sur la lame en vous serrant le long du guide latéral, vous faites un quart de tour et vous recommencez et ainsi de suite si la largeur de votre rainure n'est pas suffisant vous déplacez votre guide latéral d'un demi ou un millimètre et vous recommencez ceci est fonction de l'épaisseur de votre lame



vue de coté

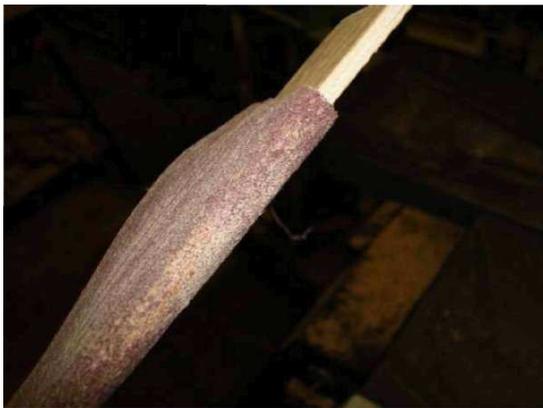


vue de bout



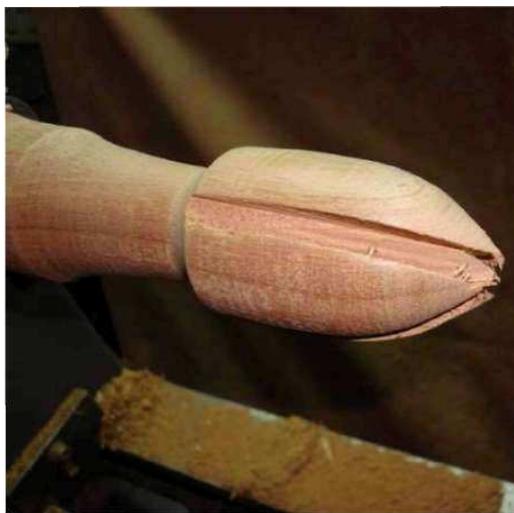
Guide réalisé par Do avec quelques précisions et surtout ruban double face qui évite au carrelet de glisser.

Ponçage :



En fonction de l'épaisseur de la rainure à l'aide d'un morceau de papier abrasif plié sur une lame de contreplaqué pour aller poncer l'intérieur des quatre rainures ... proprement et doucement en diminuant le grain jusqu'au 400

Phase de tournage entre pointe



Ensuite vous passez à la phase tournage en l'air

Puis petit re-ponçage,



Ensuite, petites décorations personnelles mais superflues



Puis cuisson dans la paraffine pour améliorer le contact alimentaire et ensuite lustrage à la brosse rotative en poil de sanglier

Et voilà l'objet prêt beau et luisant prêt à entrer en action sur le premier citron qui voudra donner son jus.

Bon tournage les amies et amis cet outil est indispensable à la préparation d'un Daikiri ou d'un Taboulé maison pour les longues soirées festives de l'été.

**Jacky/Sdol1 le 13 avril 2009**

**Guide élaboré pour rainures en toute sécurité ...**





