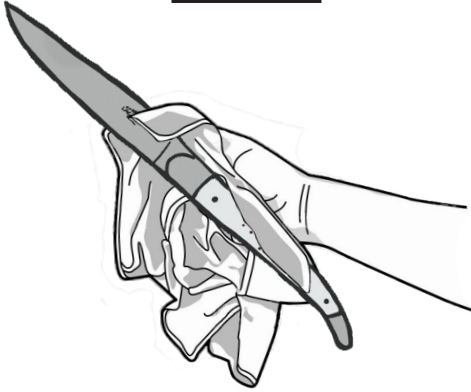


REINIGUNG



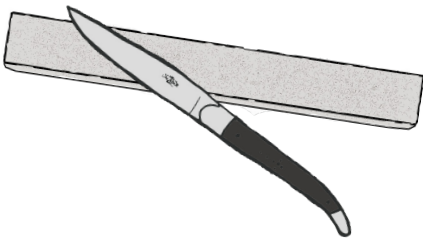
Ein Klappmesser von Forge de Laguiole wird nicht gewaschen, sondern abgewischt.
Die natürlichen Materialien des Griffs, wie Horn oder Holz sind empfindlich gegenüber Feuchtigkeit.
Um Ihre Klinge zu reinigen, sollten Sie sie mit einem weichen, leicht feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch nachwischen.

Für die Aufbewahrung empfehlen wir eine Box oder Messerkoffer, damit sich die Messer nicht gegenseitig berühren und so Kratzspuren.

Um die Langlebigkeit Ihrer Klinge zu erhalten, können Sie ein wenig Speiseöl auftragen, um einen Schutzfilm zu erzeugen.

Ein Holzmesser kann mit der Zeit Patina ansetzen. Um es zu schützen und sein schönes Aussehen zu erhalten, können Sie ein wenig Leinöl auftragen, um das Holz zu nähren.

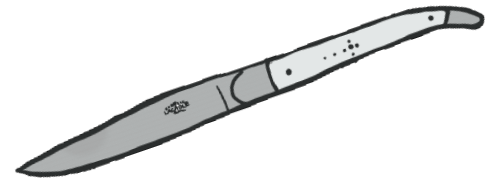
SCHÄRFEN



Um die optimale Qualität der Schneide Ihrer Klinge zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, die Klinge regelmäßig auf Naturstein zu schärfen. Feuchten Sie den Stein etwa zehn Minuten lang an und üben Sie dann mit einem Schleifwinkel von 20° einen konstanten Druck aus, indem Sie die Klinge über die gesamte Schneide entlang des Steins gleiten lassen.

Alle unsere Forge de Laguiole-Messer sind gegen Herstellungsfehler bei normalem Gebrauch garantiert. Für jede Wartung oder Reparatur können Sie uns unter der folgenden Adresse kontaktieren: contact@forge-de-laguiole.com mit einem Bild Ihres Messers. Unser Team wird Ihnen die Schritte für die richtige Handhabung Ihres Messers mitteilen.

PFLEGE



SERVICE NACH DEM VERKAUF

