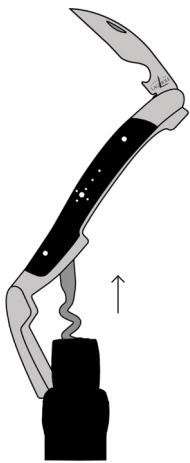


UTILISATION

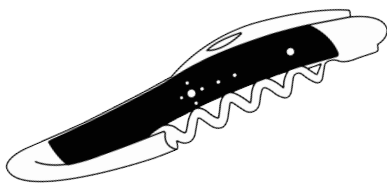


Lors de l'utilisation de votre couteau de sommelier, la vrille doit être placée verticalement au centre du bouchon. Evitez d'enfoncer complètement la vrille pour ne pas transpercer le bouchon. Il faut garder le tire-bouchon bien droit, dans la continuité du goulot de la bouteille. Sinon, vous risquez de tordre ou de fragiliser la pièce. Pour cela vous pouvez vous aider du levier.

Un couteau de sommelier Forge de Laguiole ne se lave pas, il s'essuie. Les matières naturelles du manche, comme la corne ou le bois, sont sensibles à l'humidité.

Que ce soit le manche ou les parties métalliques, vous pouvez utiliser un chiffon doux pour nettoyer votre couteau de sommelier.

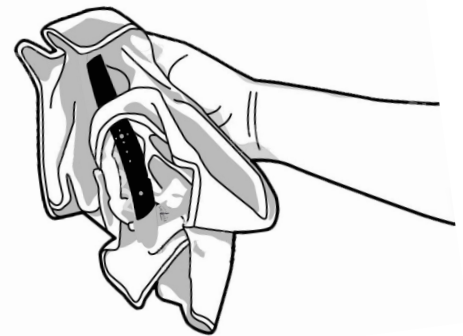
ENTRETIEN



Un couteau de sommelier en bois peut se patiner avec le temps, afin de le protéger et de garder un bel aspect vous pouvez appliquer un peu d'huile de lin pour nourrir le bois. Pour les couteaux de sommelier en matière naturelle, il convient de les conserver dans un endroit sec. Veuillez également à entretenir le mécanisme du couteau en y ajoutant de temps en temps une goutte d'huile, au niveau de la jointure de la vrille.

Tous nos couteaux Forge de Laguiole sont garantis contre les vices de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale. Pour tout entretien ou réparation, vous pouvez nous contacter à l'adresse : contact@forge-de-laguiole.com accompagné d'une photographie de votre couteau. Notre équipe vous indiquera les étapes à suivre pour la bonne prise en charge de votre couteau.

NETTOYAGE



SERVICE APRÈS-VENTE

