

UTILISATION



Il est nécessaire de toujours accompagner la lame lors de la fermeture d'un couteau pliant pour éviter d'émousser le fil avec une fermeture brutale.

Nos couteaux doivent être utilisés pour couper, toute autre utilisation est déconseillée et ne permettra pas une garantie si le couteau vient à être abîmé.

Un couteau pliant 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.

Pour nettoyer votre lame, il est recommandé de passer un chiffon doux légèrement humide, puis de l'essuyer avec un chiffon sec.

NETTOYAGE



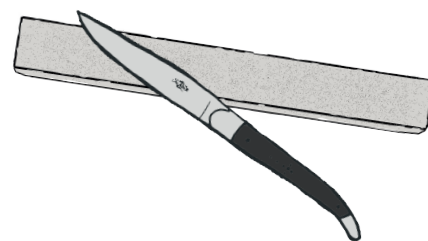
ENTRETIEN



Un couteau 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 en corne, il convient de les conserver dans un endroit sec. Veuillez à entretenir le mécanisme du couteau en y ajoutant de temps en temps une goutte d'huile, dans le mécanisme, au niveau de la jointure entre la lame et le ressort.

Pour un affûtage régulier afin de préserver la qualité optimale du tranchant de votre lame nous vous conseillons un affûtage sur pierre naturelle. Humidifiez la pierre pendant une dizaine de minutes. Puis en gardant un angle d'affûtage de 20°, maintenez une pression constante en faisant glisser la lame sur tout sur son tranchant le long de la pierre.

AIGUISAGE



SERVICE APRÈS-VENTE



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.