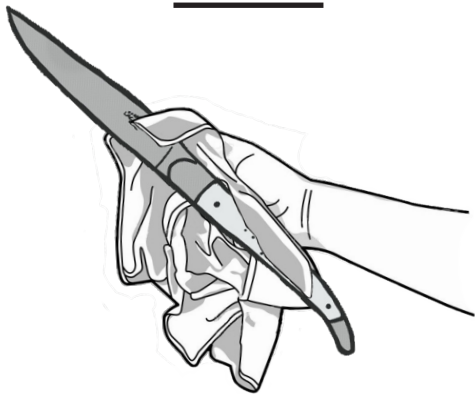


## NETTOYAGE



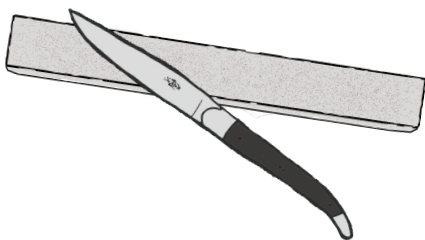
Il est important de prendre des précautions lors du nettoyage de vos couteaux de table, car les manches en matières naturelles sont sensibles à l'humidité. Pour nettoyer votre lame, utilisez une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle, puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. Ne laissez jamais tremper vos couteaux. Uniquement les couteaux avec la mention «résistant à l'eau» sont admissibles au lave-vaisselle, et ils doivent être essuyés après le cycle.

Lors du rangement de vos couteaux, privilégiez un endroit sec et une boîte ou un coffret plutôt qu'un tiroir où ils peuvent s'abîmer entre eux.

Afin de préserver la longévité de votre lame, vous pouvez appliquer un peu d'huile alimentaire pour créer un film protecteur.

Un couteau avec un manche 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.

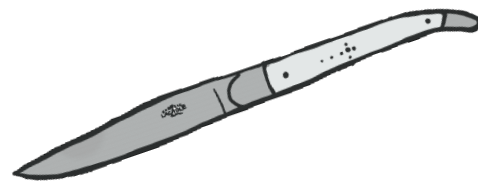
## AIGUISAGE



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 son tranchant le long de la pierre.

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](mailto: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.

## ENTRETIEN



## SERVICE APRÈS-VENTE

