

VERWENDUNG



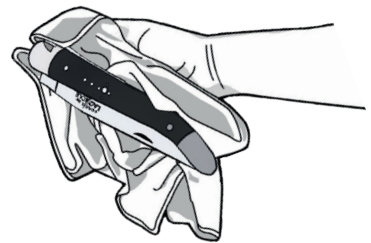
Beim Schließen eines Klappmessers muss die Klinge immer mitgeführt werden, um zu vermeiden, dass die Schneide durch ein plötzliches Schließen stumpf wird. Unsere Messer sollten zum Schneiden verwendet werden, von jeder anderen Verwendung wird abgeraten und es besteht keine Garantie, wenn das Messer beschädigt wird.

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.

REINIGUNG



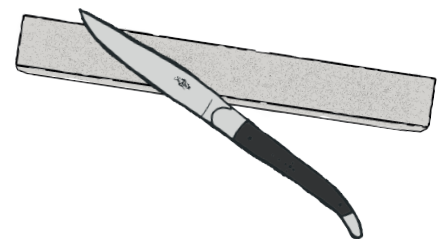
PFLEGE



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. Messer aus Horn sollten Sie an einem trockenen Ort aufbewahren. Bitte pflegen Sie den Mechanismus des Messers, indem Sie von Zeit zu Zeit einen Tropfen Öl in den Mechanismus an der Verbindungsstelle zwischen Klinge und Feder geben.

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.

SCHÄRFEN



SERVICE NACH DEM VERKAUF



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.