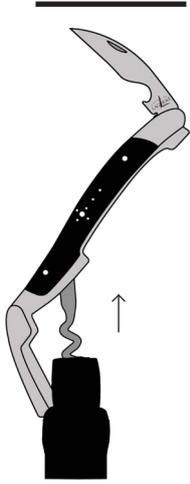


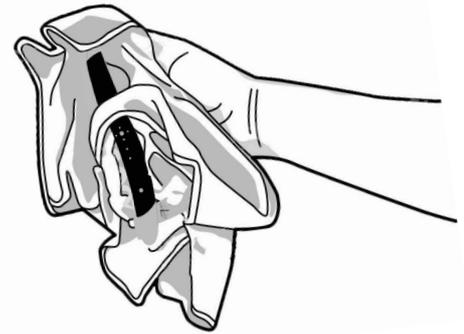
VERWENDUNG



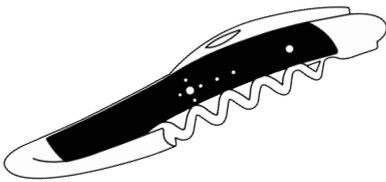
Bei der Verwendung eines Sommelier Messers sollte die Schraube senkrecht in der Mitte des Korkens platziert werden. Vermeiden Sie es, die Schraube ganz hineinzudrücken, um den Korken nicht zu durchbohren. Halten Sie den Korkenzieher gerade und in einer Linie mit dem Flaschenhals. Sonst kann es passieren, dass Sie ihn verbiegen oder schwächen. Nutzen Sie hierfür den Hebel.

Ein Sommeliermesser von Forge de Laguiole wird nicht gewaschen, sondern abgewischt. Die natürlichen Materialien des Griffs, wie Horn oder Holz, sind empfindlich gegenüber Feuchtigkeit. Ob Griff oder Metallteile, Sie können ein weiches Tuch verwenden, um Ihr Sommeliermesser zu reinigen.

REINIGUNG



PFLEGE



Ein Sommeliermesser mit Holzgriff 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. Generell sollten Sommeliermesser mit Griffen aus natürlichen Materialien an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Auch ist es vorteilhaft, von Zeit zu Zeit einen Tropfen Öl in den Mechanismus der Schraubenverbindungsstelle zu geben.

Für alle unsere Sommeliermesser gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler bei normalem Gebrauch. Für Wartungs- oder Reparaturarbeiten können Sie uns unter folgender Adresse kontaktieren: contact@forge-de-laguiole.com zusammen mit einem Foto Ihres Messers. Unser Team wird dann so schnell wie möglich in Verbindung setzen.

SERVICE NACH DEM VERKAUF

