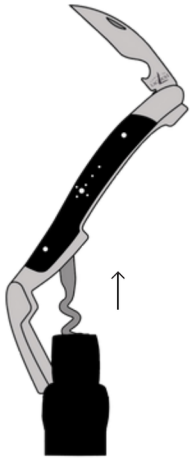


Sommeliérské nože návod k údržbě

Užívání



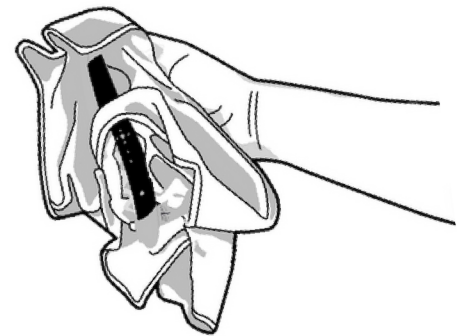
Při použití vinařského nože musí být vývrtka umístěna svisle uprostřed korku. Zabraňte úplnému zavrtání vývrtky, aby nedošlo k proražení korku.

Vývrtka musí být držena rovně, ve směru hrdla láhve. V opačném případě riskujete zkroucení nebo oslabení hmoty korku. Potom použijte páku.

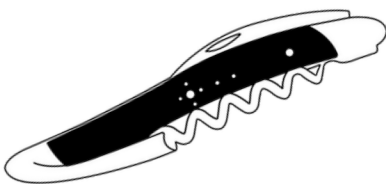
Sommeliérský nůž Laguiole by se neměl mýt, musí se otřít. Přírodní materiály rukojeti, jako jsou vzácná dřeva nebo rohovina, jsou citlivé na vlhkost.

Doporučujeme otřít různé kovové části sommeliérského nože měkkým, mírně navlhčeným hadříkem a poté ihned otřít suchým hadříkem.

Čištění



Údržba



Dřevěná rukojeť může časem získat patinu, pro její ochranu a zachování pěkného vzhledu můžete použít trochu lněného oleje pro výživu dřeva. Pro rukojeť z přírodního materiálu je vhodné uchovávat ji na suchém místě. Prosím udržujte mechanismus nože tím, že čas od času přidáte kapku oleje do mechanismu, na spoj mezi čepelí a pružinou.

Pozáruční servis

Na všechny naše nože Forge de Laguiole se vztahuje záruka na výrobní vady při běžném používání. Pro případnou údržbu popř. opravu, nás můžete kontaktovat na následující adrese: m.kirchner@gutea.cz a přidat obrázek vašeho nože. Budeme Vás informovat o krocích nezbytných pro opravu Vašeho nože.

