

## Fiche Produit

**GARANTIE A VIE** (du forgeron)  
**Entretien gratuit à l'atelier.**



### Détails de fabrication :

- acier (nuance) forgé main au charbon de bois et à l'eau
- platinage à froid
- trempe (sélective/intégrale eau/huile température)
- revenu temps / durée / objectif

### Préconisations et conseils d'utilisation

Le couteau que vous venez d'acheter est en acier fer-carbone, garanti sans chrome. Il est fabriqué de manière traditionnelle et nécessite un entretien régulier et spécifique. Jour 1, l'acier est poli brillant. À la première utilisation, il va s'oxyder. Il faut donc bien le sécher après usage et lui appliquer un film d'huile alimentaire. Avec le temps, il va prendre une patine naturelle grise qui le protégera de la rouille et facilitera son entretien. Si malgré un entretien régulier des tâches de rouille apparaissent, les enlever avec une éponge grattante, sécher et huiler. Les aliments sont des matières très oxydantes. L'idéal est de graisser la lame avec un film d'huile de camélia ou d'amande douce, puis essuyer. En cas de nécessité redresser le fil avec un fusil, pour l'affûtage préférer la pierre à eau avec un geste manuel.

Stocker les lames hors des étuis cuir, ils conservent l'humidité et favorisent l'apparition d'oxydation.

Ne jamais mettre le couteau au lave-vaisselle, ne jamais aiguïser avec un outil électrique. Ne pas laisser à portée de main des enfants.

*Une utilisation non conforme entraîne la perte de la garantie.*

Coutellerie Hugues Lecomte  
12 impasse Berthelot 33130 Bègles- port : 06 22 16 02 23  
RCS Bordeaux 898 865 365  
Siret 898 865 365 000 24  
Assurance multirisques des pros 184040297 CIC