



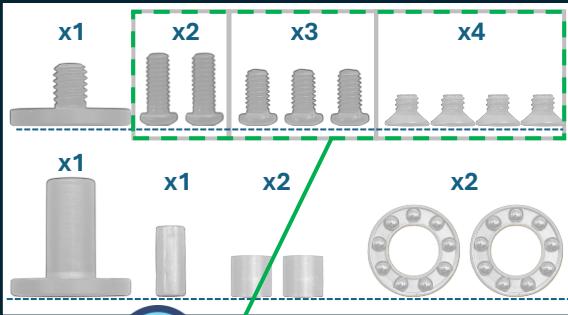
COUTEAU À MONTER
SOI-MÊME

NOTICE DE MONTAGE / INSTRUCTION MANUAL

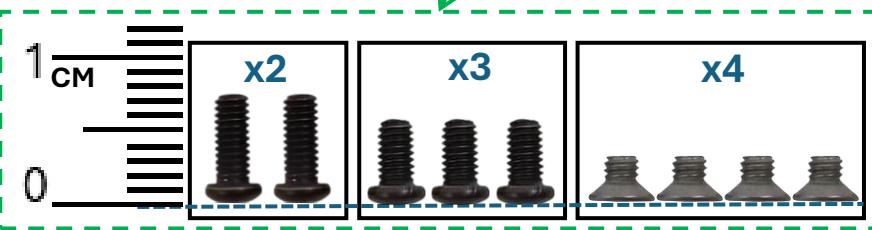


DIFFICULTÉ
3/5

Réf: DM22

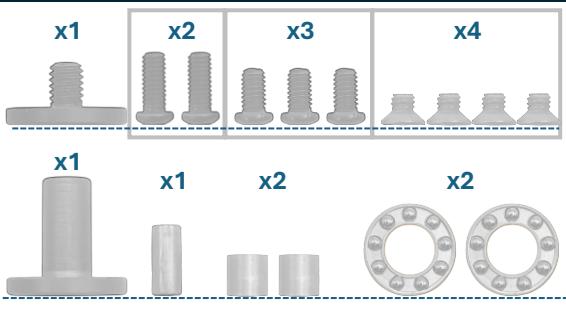


Ancienne version

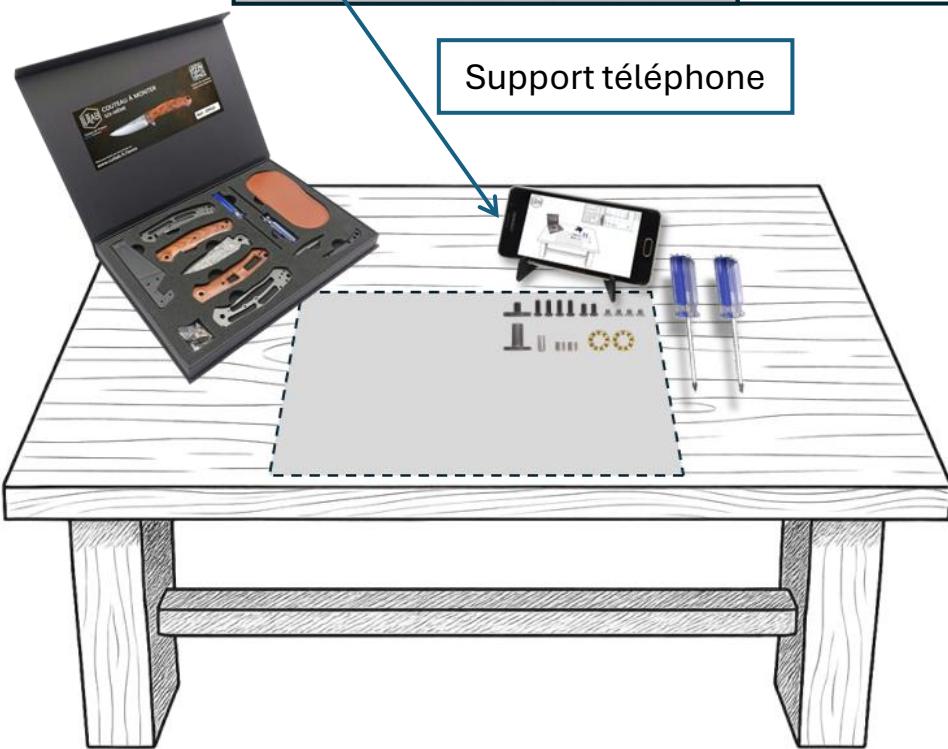


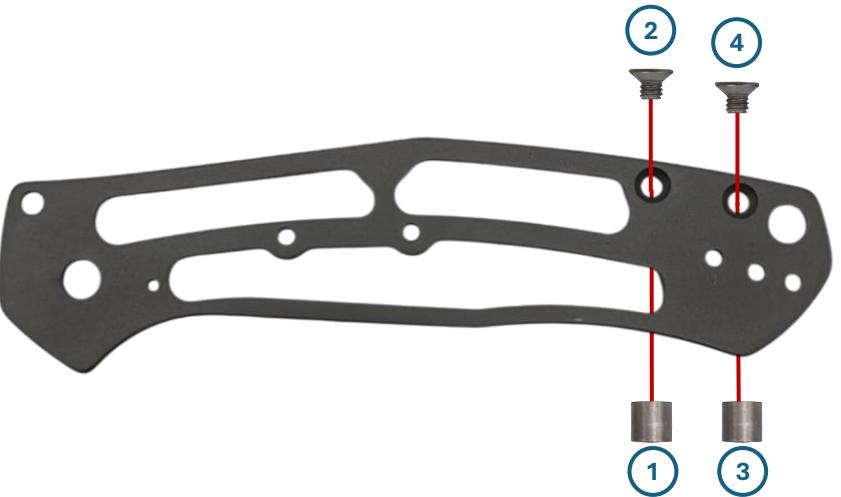
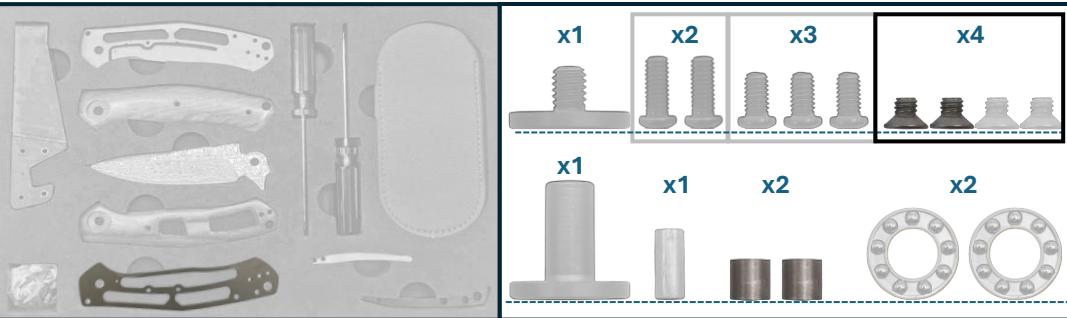
Nouvelle version plus légère
2 vis en moins

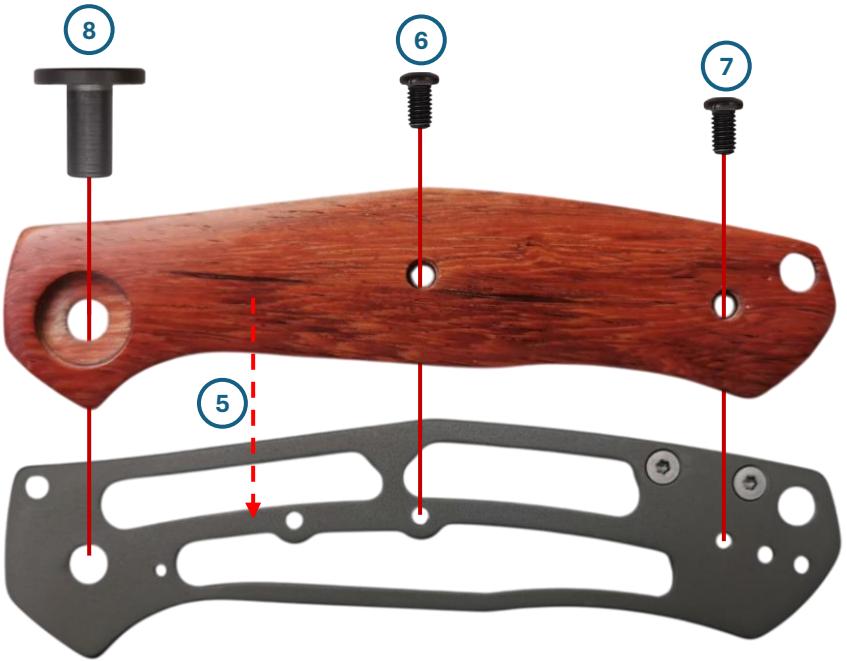
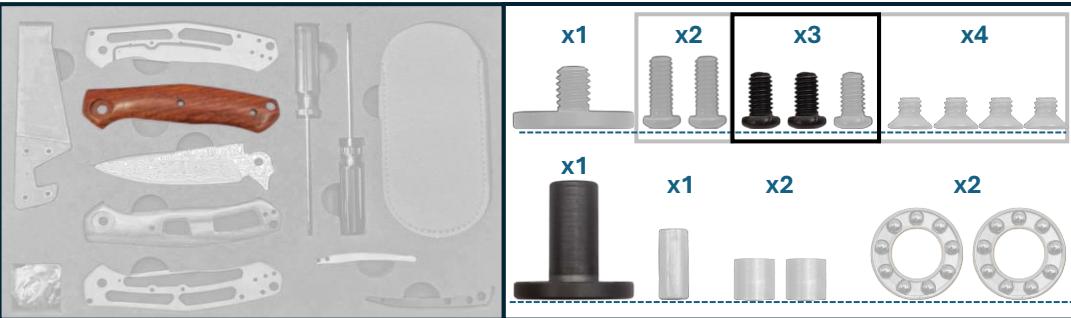


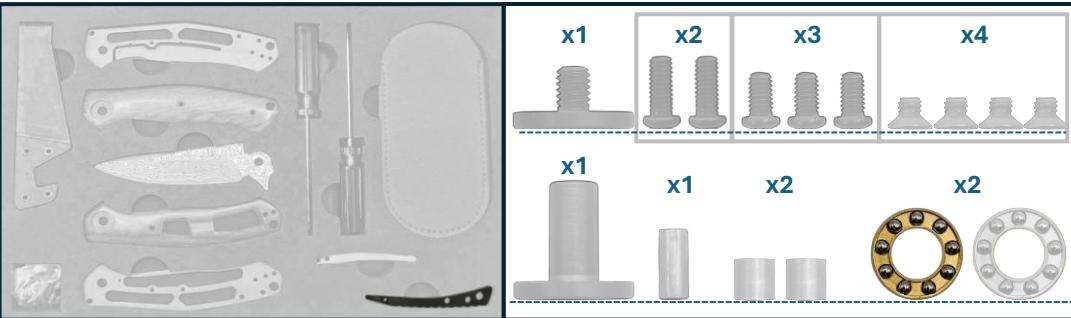


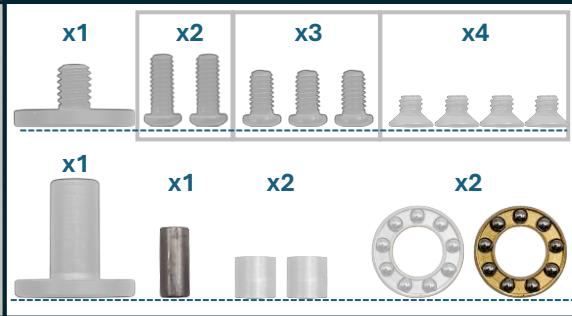
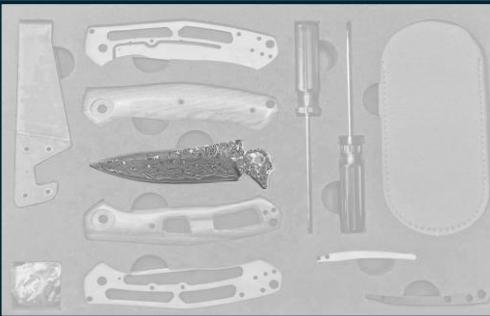
Support téléphone

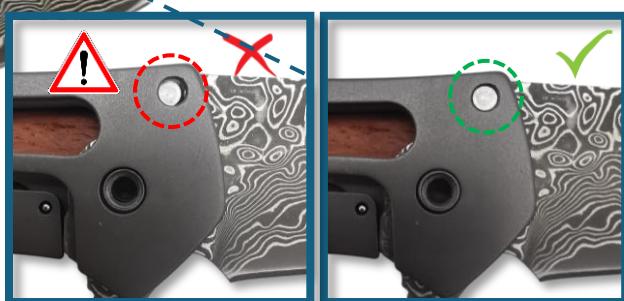
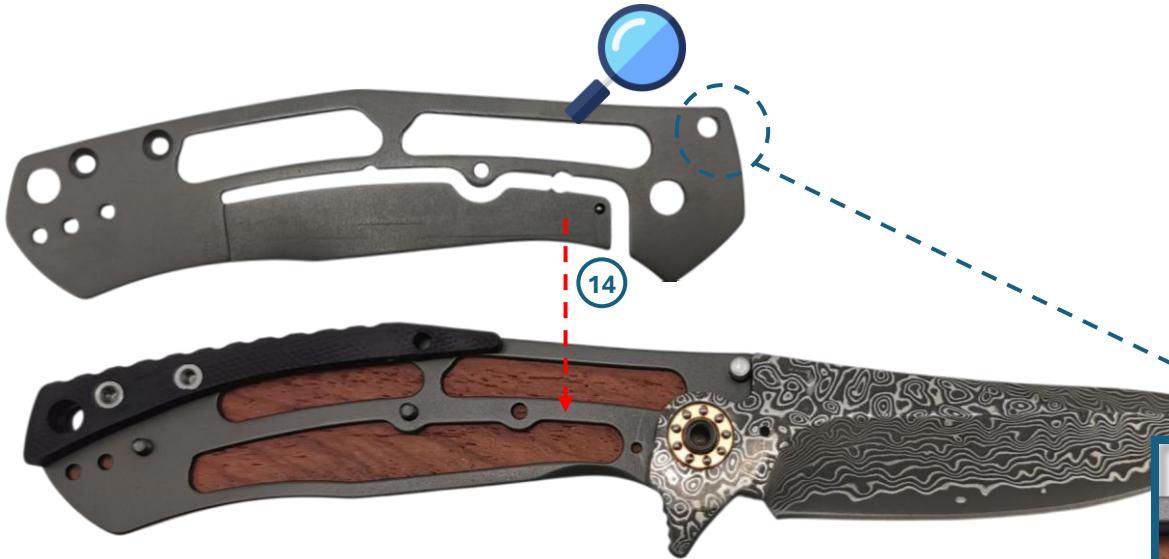
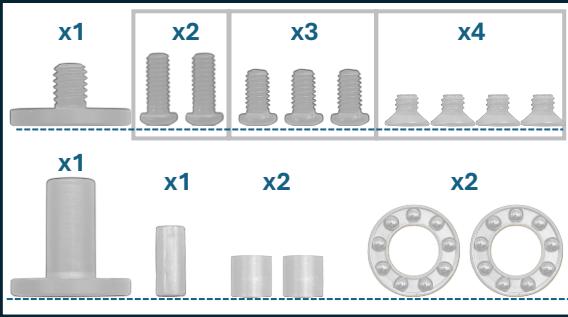


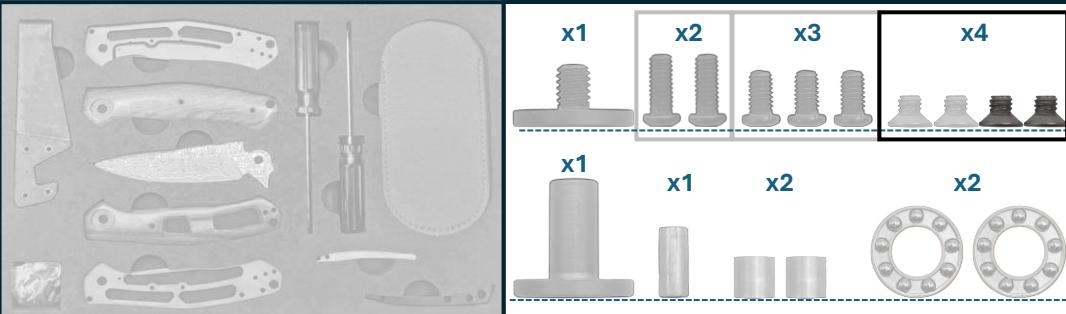


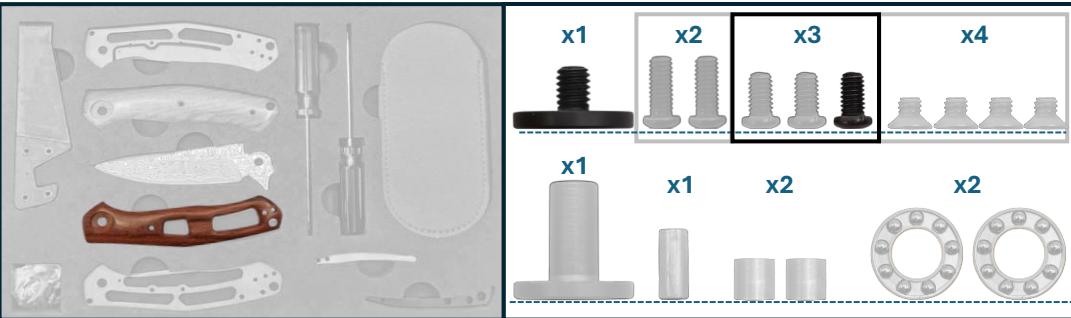


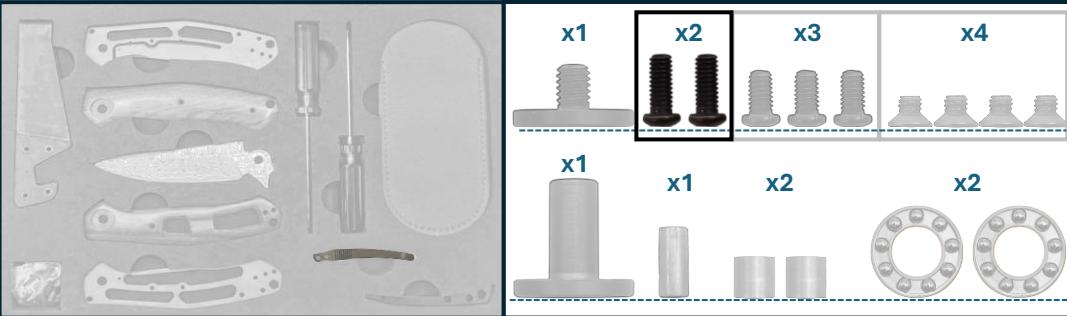


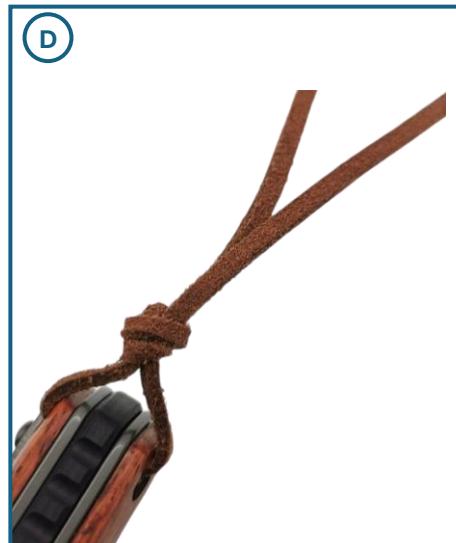
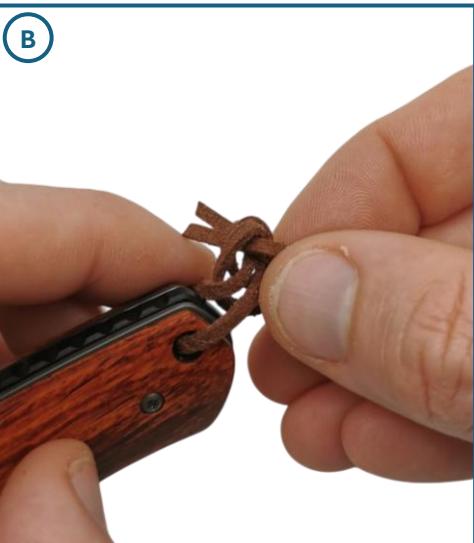
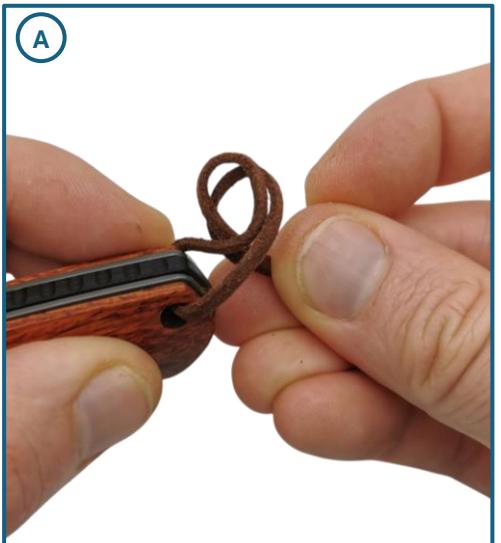
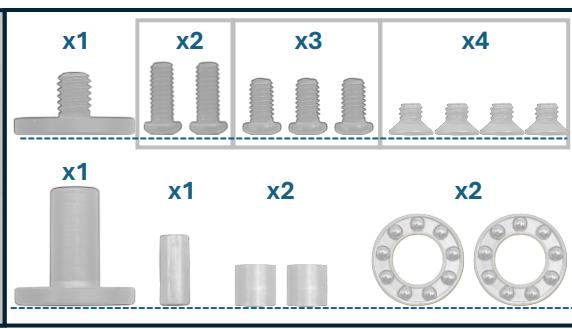










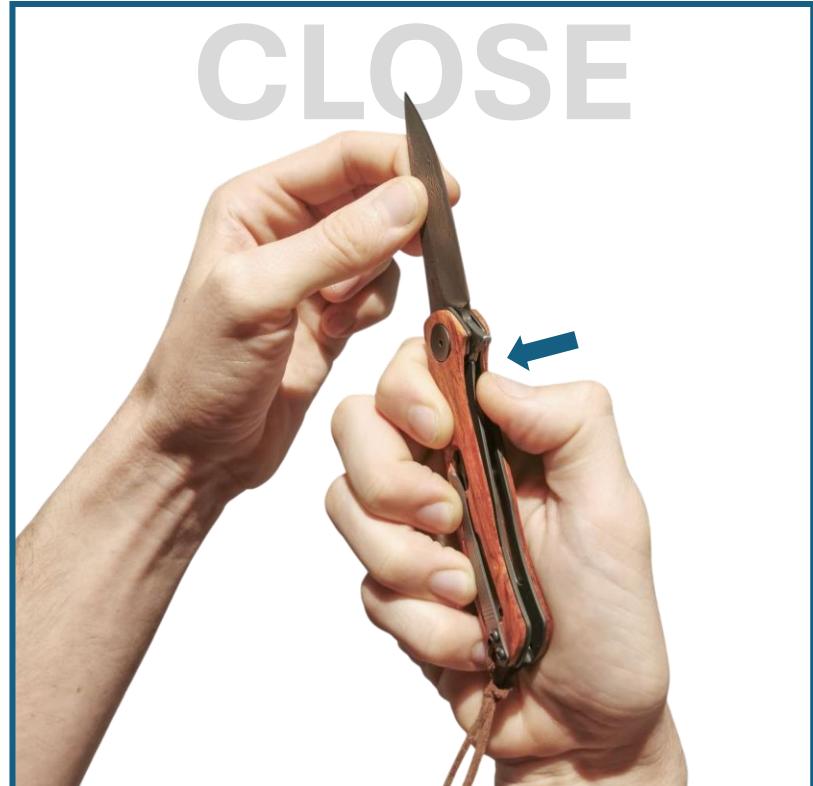




OPEN



CLOSE





ENTRETIEN

Qui dit couteau Damas, dit entretien !

Les couteaux Damas ont besoin d'être entretenus comme n'importe quel autre couteau. Nous allons donc vous apprendre à prendre soin de vos couteaux à lame Damas et à les entretenir au fil des années.

Les couteaux en acier de Damas sont très élégants et confèrent un sentiment de prestige. L'acier de Damas est considéré comme l'un des alliages d'acier les plus durables au monde. C'est pourquoi ces couteaux sont conçus pour durer.

Pour un couteau en acier Damas:

Lavage : Lavez à la main avec de l'eau tiède et un savon doux immédiatement après chaque utilisation. **Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.**

Séchage : Séchez la lame et le manche immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.

Protection : Appliquez une fine couche d'huile alimentaire pour protéger la lame de l'humidité.

Rangement : Rangez-le dans un endroit sec, idéalement sur un support ou dans son fourreau adapté.

Affûtage : Affûtez régulièrement sur une pierre à aiguiser en respectant l'angle de la lame.

Astuce en cas de taches de rouille : Pour de petites taches de rouille, vous pouvez utiliser un mélange de bicarbonate de soude et d'eau, frotter doucement puis rincer et sécher.



Conçu en France

