



A l'ouverture du couteau un « clac » retentit (*caractéristique du couteau catalan*).



Pour fermer :

1 - Tenir le couteau, main droite sur le manche, main gauche sur la lame.



2 - mettre votre index dans l'anneau, votre pouce sur le ressort et prendre appui sur vous



3 - lever le ressort (sans essayer de baisser la lame) en tirant sur l'anneau en maintenant la pression avec le pouce.



4 - baisser la lame avec l'autre main.



5 - votre couteau est fermé.

Avec le temps, vous le ferez d'une seule main.

Pas de lave vaisselle, ne pas laisser tremper dans une bassine.

Affûtage d'entretien au cuir

Christian IBERGAY, conception et fabrication artisanale de couteaux catalans en Catalogne Nord, Pyrénées-Orientales (66130) Bouleternère , France.

Coutellerie.fr@orange.fr - <http://coutellerie.fr66.info> – 06 22 46 44 28