



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**