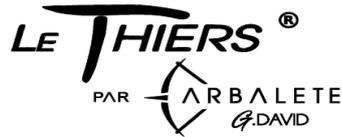


Stage de montage de votre couteau

Montez votre propre couteau ... et partez avec à la fin du stage



Tout au long du stage, vous êtes accompagnés par un Coutelier professionnel.
Le stage dure environ 2 heures.

Groupe minimum de 3 personnes et maximum de 6 personnes (si besoin nous complétons le stage avec d'autres stagiaires). Stage accessible à partir de 14 ans.

Stage en langue française (possibilité d'un stagiaire qui traduit à un stagiaire non francophone)

Sur réservation : tél. 04 73 94 36 11 ou email commercial@laguiole-david.com

Du lundi au jeudi, 2 stages par jour au choix

Soit début du stage à 9h00

Soit début du stage à 14h00

Le vendredi, 1 stage

Début du stage à 9h00

Choisissez votre couteau

(le prix indiqué est tout compris : le kit et le stage)

1-Couteau pliant **LE THIERS**®

Tarif public TTC par stagiaire (longueur indiquée = longueur de manche)

finition mat, ressort guilloché main	Lame inox 12c27	Lame carbone XC75*
12 cm , lame seule, plein manche, OLIVIER	72,00 €	72,00 €
11 cm , lame seule, 1 mitre inox, OLIVIER	67,00 €	non
11 cm , lame seule, 1 mitre inox, CHENE ou NOYER	70,50 €	non
11 cm , lame seule, 1 mitre inox, CHENE BARRIQUE OXYDE	76,00 €	non
11 cm , lame seule, 1 mitre inox, GENEVRIER	83,00 €	non

2-Couteau pliant Laguiole

Tarif public TTC par stagiaire (longueur indiquée = longueur de manche)

12 cm , lame seule, 1 mitre inox mat, ressort guilloché	Lame inox 12c27	Lame carbone XC75*
OLIVIER ou CHENE	72,00 €	72,00 €
BOKOTE ou BUBINGA	76,00 €	76,00 €
EBENE ou STAMINA ROUGE	80,00 €	80,00 €

* lame carbone xc75 : il s'agit de la lame ancienne qui s'oxyde au contact des aliments et qui peut donner un goût métallique aux aliments -> ce type de lame est réservé aux habitués

3-Couteau de table Laguiole (non pliant)

Tarif public TTC par stagiaire (longueur indiquée = longueur totale)

Lame inox, 1 mitre inox mat	21 cm
OLIVIER ou CHENE	59,00 €
BOKOTE ou BUBINGA	63,00 €
EBENE ou STAMINA ROUGE	67,00 €

Lieu du stage (atelier climatisé & parking gratuit)

Entreprise Laguiole Arbalète G. David - 3 rue du Champ du Bail - 63300 Thiers



Le temps du stage,

- vous pouvez déposer vos affaires dans une armoire (sacs, montres, bracelets, ...).
- vous pourrez protéger vos vêtements par un tablier en cuir (juste un peu de poussière)

Description

A votre arrivée, vous rentrez directement dans l'atelier.

Votre Coutelier vous présente les pièces de votre couteau ainsi que les outils que vous allez utiliser.

A chaque étape, votre Coutelier vous décrit l'opération et vous réalise une démonstration.

Votre Coutelier est disponible pour vous expliquer et/ou aider tout au long du stage.

Votre travail :

Ajustage du manche avec la mitre	Lime & étau
Perçage du manche	Perceuse à colonne & pince de maintien
Rivetage du ressort entre les 2 platines	Marteau & enclume
Vissage du manche	Visseuse à main
Rivetage de l'axe de lame et de l'axe arrière	Pince & marteau & enclume
Mise à niveau du manche (selon votre dextérité)	Backstand
Façonnage du manche (selon votre dextérité)	Backstand

Le Coutelier finalise les étapes devant vous :

Façonnage du manche (finalisation)	Backstand
Aiguisage	Backstand & frotte coton
Matifier	Frotte mat

A la fin du stage, nous nettoyons votre couteau (un peu de poussière s'est glissée à différents endroits).

Nous vous proposerons de personnaliser le dos de votre lame par une gravure diamant avec votre prénom et/ou initiales et/ou date.

Exemple



Eurl Laguiole Arbalète G. David
3 rue du Champ du Bail - 63300 THIERS - France
Numéro de TVA : FR94531667277

Tél. : 04 73 94 36 11
commercial@laguiole-david.com
www.laguiole-david.com
