

PRÉCAUTION D'EMPLOI DU TIRE-BOUCHON EN CEP DE VIGNE

Nos tire-bouchons, de fabrication artisanale, pour droitier sont issus d'un bois naturel.
Nous vous invitons à suivre les conseils d'utilisation indiqués ci-dessous :

1. Après avoir enlevé la capsule, enfoncez délicatement la pointe de la mèche bien au centre du bouchon puis tournez le tire-bouchon dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au 3/4 de la mèche.
2. Placez la bouteille entre vos cuisses pour avoir un bon levier de tirage et serrez-les.
Placez votre main gauche sur le haut de la bouteille et la main droite sur le tire-bouchon. En fonction des tire-bouchons, vous laisserez **l'index** ou **l'index et le majeur** devant la mèche pour une bonne prise.
3. Tirez de façon régulière, bien verticalement et sans à-coups, jusqu'à extraire le bouchon. Pas besoin de forcer au delà de vos limites. Il peut arriver que **le bouchon soit collé** et qu'on ne puisse pas le sortir naturellement. Surtout n'insistez pas, au risque de vous blesser ou d'endommager le tire-bouchon. Dévissez alors le tire-bouchon et essayez avec un tire-bouchon mécanique ou électrique.



ATTENTION : ne pas faire des mouvements de droite à gauche pour sortir le bouchon, cela ne sert à rien et surtout cela endommagera le tire-bouchon et le rendra inutilisable.



Merci d'avoir bien pris en compte ces conseils et maintenant nous vous souhaitons une excellente dégustation.