

Précautions d'usage

L'entretien de la lame : Si vous vous en servez régulièrement, essuyez la lame après chaque utilisation. Une lame en acier damas ou en acier carbone rouillent. Celle en acier inox demandent moins de rigueur. Le lave-vaisselle est fortement déconseillé pour votre couteau. Essayez le plutôt que de le laver. (Chiffon doux, essuie-tout, ...)

L'entretien du manche : Les bois et la résine des manches peuvent être passés sous l'eau froide, puis essuyé. Dans tous les cas, cela reste des matières fragiles. Si le bois devient sec et/ou terni, passez avec un chiffon doux d'huile de lin (*ou d'olive*) sur le manche pour donner 'à manger' au bois et lui conférer une patine plus brillante. Si la résine présente de fines rayures, passez un polish spécial plastique dur en vente en grande surface.

Un couteau ne se lave pas ! Il s'essuie !

Mises en garde

- Ne laissez pas votre couteau dans une poche au contact de clés, de pièces de monnaie, ... , vous rayez les parties métalliques et le manche.
- Ne laissez pas un couteau dans un étui en cuir sans utilisation prolongée. Le tannin des cuirs provoque une oxydation des métaux.
- Un couteau n'est pas un outil conçu pour :
 - s'en servir de tournevis,
 - s'en servir comme levier,
 - s'en servir d'ouvre-huîtres,
 - s'en servir pour sculpter,
 - s'en servir comme poinçon ou alène,
 - s'en servir comme couteau à lancer, ...



Ce couteau a été dessiné, conçu et fabriqué à Calais.

La dentelle de Calais a été dessinée et fabriquée par Noyon Dentelle.

La résine est coulée à Calais.

Mention obligatoire : Arme de catégorie D2, vente libre uniquement aux plus de 18 ans. En vertu de la loi française, l'acquisition et la détention de ce présent couteau est libre si son acheteur ou son détenteur a plus de 18 ans. En revanche, son port et son transport sont soumis à restriction. Veuillez consulter les textes de lois en vigueur. Pour les autres pays, veuillez vous référer aux lois en vigueur sur votre territoire.

La coutellerie calaisienne "Franck Ackermann" est soutenue et reconnue par :



VILLE
de Calais



Noyon
Calais



ATELIER D'ART



Chambre
des Métiers
et de l'Artisanat
des Hauts-de-France



PRÉFET
DU
PAS-DE-CALAIS

Couteau Le Calaisien



Il est des histoires que l'on aime rêver, des histoires que l'on aime raconter et des histoires que l'on aime entendre. Il est aussi des histoires qui viennent du passé, des histoires connues, ou des histoires presque oubliées. Il est des histoires insolites, des histoires curieuses, des histoires étonnantes qui vous touchent. Puis il y a celle d'un petit couteau, orné d'une belle dentelle, et qui raconte à sa manière, l'histoire de sa ville, de son port et de ses hommes. Cette histoire c'est celle du Calaisien.

Si d'aventure l'origine de l'objet tranchant est étroitement liée à celle de l'homme, l'histoire du couteau „Le Calaisien®“ est intimement liée à celle de la ville de Calais. L'idée émane d'une volonté profonde du créateur, de rendre hommage à sa ville, à son patrimoine historique et culturel, à son caractère et à ses traditions.

Imaginé et dessiné par Franck Ackermann en avril 2016, puis réalisé en mai, le prototype du couteau est présenté à la presse en décembre de la même année. Officiellement soumis à M^{me} le Maire de Calais en février 2017, et voyant là une nouvelle opportunité de sublimer son image, la ville encourage l'initiative et autorise l'usage du nom.

„Le Calaisien®“ vient d'être officialisé.

Entre classicisme et modernité, l'esthétisme du „Calaisien®“ est porteur d'un héritage, et devient un symbole affectif, évocateur d'instant exceptionnels. Son acier tranchant, sa dentelle ciselée, sa ligne fine intemporelle, son élégance indémodable, ses volumes sensuels et ses contrastes éclatants, font de ce couteau un concentré d'émotions pures, une expérience unique, où chaque pièce est une nouvelle sensation de revivre ses deux mille ans d'histoire.

Bien plus qu'un produit de luxe s'inscrivant dans les domaines des Arts de la Table, de la Gastronomie et du Bien Vivre à la Française, il est indiscutablement le Symbole d'une ville toute entière, ayant pour ambition de véhiculer une image du savoir-faire et du luxe calaisien en France, et à l'International.

„Le Calaisien®“ est la mémoire
d'une histoire deux fois millénaire.

Couteau Le Calaisien[®]

La forme générale de petit poisson symbolise :

- La pêche en mer.
- Les sauveteurs en mer.
- Le savoir faire maritime.

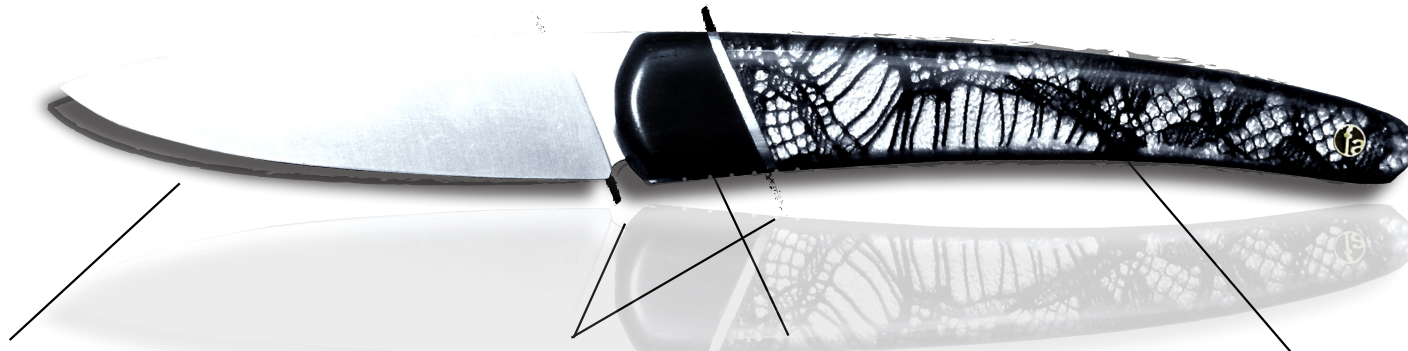
La forme arrondie supérieure symbolise :

- L'horizon sur la mer.
- Le coucher de soleil sur la mer.

La forme inférieure ayant une forme de 'S' allongée, une forme de vague.

Les bois précieux et la dentelle du manche symbolisent :

- Le patrimoine historique.
- La richesse culturelle.
- Le savoir faire industriel.



La lame symbolise :

- La mer (symbolique de l'eau).
- Le territoire anglais.
- La commune de Calais.
- La pêche, les marins, ...
- La fraîcheur climatique.

Les lignes parallèles symbolisent :

- L'unification entre St Pierre et Calais en 1885.
- Les jetées Est et Ouest du port.
- La Manche (Déroit du Pas-de-Calais) entre l'Angleterre et la France.
- Le Tunnel Sous la Manche.

Le centre symbolise :

- L'hôtel de ville, située entre les 2 anciennes communes.
- Les sièges de Calais en 1346, 1348, 1436, 1558, 1596, 1940 et 1944.

Le manche symbolise :

- La terre.
- Le territoire français.
- La commune de St Pierre.
- L'industrie, l'agriculture ...
- La chaleur du coeur.