

НАША ЖИЗНЬ НАПОЛНЕНА ПОСТОЯННЫМ СТРЕССОМ

Бокал хорошего вина – вот что нужно человеку для того, чтобы расслабиться после трудного дня. Но для того, чтобы насладиться миллионом вкусовых оттенков, необходимо открыть бутылку, в которую заперт этот букет.

Есть множество способов: стукнуть доньшком об стенку, протолкнуть пробку отверткой или каблуком женской туфельки. Конечно, есть риск обдать всех фонтаном брызг, но зато как эффектно. Ведь не все же открывающие бутылки являются профессиональными сомелье и кавистами! Уж они-то превращают этот процесс в настоящую церемонию, завораживая всех вокруг плавными движениями.

Но секрет скрывается не в мастерстве сомелье, а их орудии – специальном ноже. Профессионалы нежно его называют «помощником официанта». Штопор, зубчатый нож для обрезания фольги и рычаг имеет свою тысячу вариаций. Самый безупречный вариант – нож сомелье Château Laguiole.

Плавные изгибы рукоятки, удобно лежащие в ладонь, тепло ценных пород дерева, блеск полированного рога – это дань традициям знаменитого местечка Laguiole (Лагиоль), что во Франции, подарившего миру знаменитый нож, украшенный пчелкой.

Серии ножей сомелье, выпускаемые под торговой маркой Château Laguiole, созданные благодаря сотрудничеству с лучшими сомелье мира, сделали завод SCIP мировым лидером по производству винных аксессуаров. Также, этот завод известен тем, что



производит одни из лучших в мире столовые приборы и складные ножи.

Однако, все это не могло не сказаться на их цене.

Но это одна из тех вещей, которые не просто греют душу, они нежат тело, наполняют вашу жизнь особым смыслом. Обладание такими предметами сродни фетишу.

**Самый большой выбор
ножей Laguiole в России**

+7 (495) 795-54-12



www.ехрeтi.ru