

Cartailler : une histoire de sommeliers

- ◆ Le sommelier à la petite boîte jaune
- ◆ L'outil préféré des professionnels et des amateurs exigeants
- ◆ L'un des derniers couteaux sommeliers 100% made in France
- ◆ L'icône des sommeliers depuis 5 décennies

Historique

Fondée en 1898, la manufacture de coutellerie Cartailler-Deluc a créé, en 1972, le tire-bouchon de sommelier préféré des professionnels. Tel un classique dont on ne peut plus se passer, le Cartailler est le fidèle compagnon de nombreux sommeliers et amateurs de vin à travers le monde. Toujours fabriqués en France, les sommeliers Cartailler jouissent d'une qualité de fabrication et d'une solidité à toute épreuve.



communiquer

Personnalisables par gravure ou tampographie, les sommeliers Cartailler sont des cadeaux promotionnels très appréciés des grandes maisons vinicoles et de leurs clients.



MADE IN FRANCE

Savoir-faire

Les couteaux sommeliers Cartailler sont réalisés avec le plus grand soin. Pas moins de quarante opérations mécaniques et manuelles sont nécessaires à leur fabrication. Chaque modèle passe ainsi entre les mains de plusieurs ouvriers spécialisés, dépositaires d'un savoir-faire coutelier traditionnel. Depuis des générations, le couteau sommelier Cartailler est synonyme de qualité et robustesse. Posséder ou offrir un Cartailler, c'est apprécier le travail bien fait et le savoir-faire français.



Contact :

Les sommeliers Cartailler sont distribués par
Orcel & Romieu Wine Accessories
tél : 04 42 27 91 34

Vente en ligne sur le site
www.couteaux-sommeliers.com

Prix unitaire à partir de 25 € ttc.

