



CATALOGUE COUTEAUX DE CUISINE

- produits 2022 -

- d a n a e f a l c o z -
coutellerie d'art

Entièrement manuel, le travail puise directement sa source dans le respect et l'esprit de la tradition de la coutellerie.
Ainsi, chaque étapes de fabrication est gérée avec justesse, sens et précision.

Ce sont la beauté de tous ces gestes d'antan qui permettent d'obtenir une lame à la fois fine, souple et robuste,
dans un design épuré et dynamique,
pour vous offrir votre couteau du quotidien.

Les couteaux présentés sont tous fait à la main, au sein du même atelier, basé chacun sur le dessin de leur modèle original.

Ils suivent la rigueur et la vigilance d'un traitement thermique minutieux et d'un montage soigné.

Leur conception et interprétation les rends tous uniques, s'adaptant ainsi à la main et aux choix esthétique de son futur propriétaire.

Ce dossier vous permettra de vous retrouver dans les différents choix possible de personnalisation à travers 5 thématiques:

1/LE MODELE 2/L'ACIER 3/LE MANCHE 4/LES PERSONNALISATIONS 5/LES TARIFS

Bonne visite !



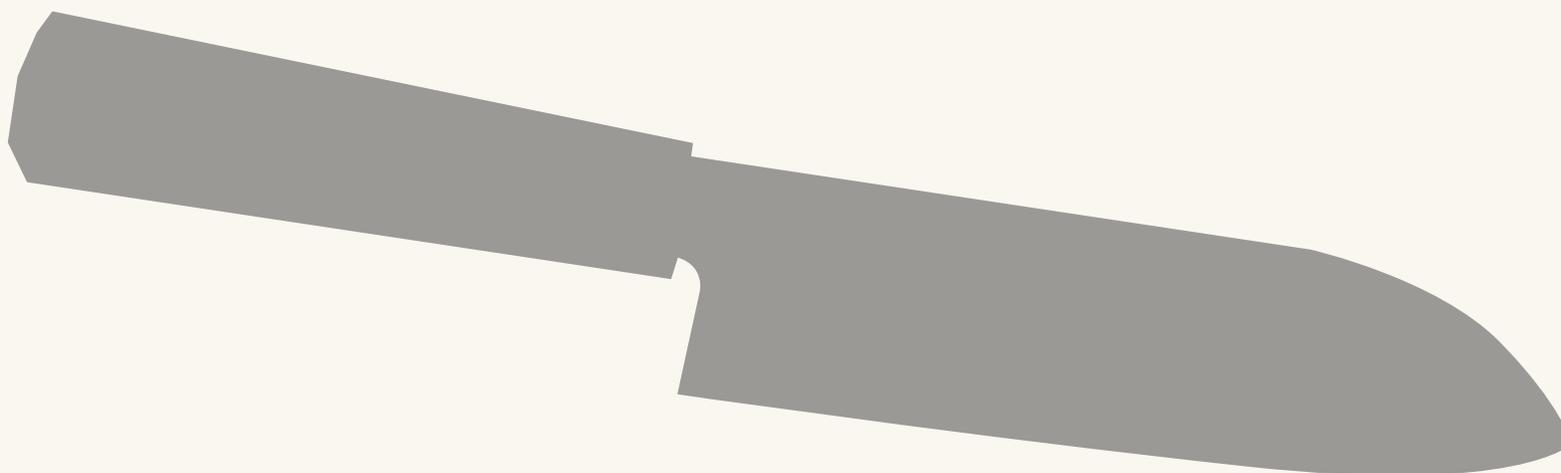
1 / 5

LE MODELE
- les couteaux de cuisine -

- L E S A N T O K U -

lame pour légumes

Le Santoku est un incontournable de la cuisine japonaise. Il signifie quelque chose comme « 3 vertus » ou « 3 bonnes choses ». Ce nom vient de sa capacité à émincer, couper ou hacher des aliments. Le nom Santoku en japonais désigne également les 3 vertus premières du Bouddhisme : sagesse, renoncation et jugement.



Le Santoku est très apprécié pour les légumes car il permet de les couper très rapidement, à la japonaise.

En effet, la forme courbée de son fil permet un geste de balancier pour obtenir une coupe aussi nette que rapide : hacher des fines herbes, découper légumes, trancher des oignons... en plus de permettre un mouvement de balancier, la hauteur de lame est aussi idéale pour effectuer des aller-retours de haut en bas pour trancher l'aliment.

La taille de la lame varie aux alentours de 16 centimètres, selon les modèles. La longueur du manche sera adaptée selon vos mains.



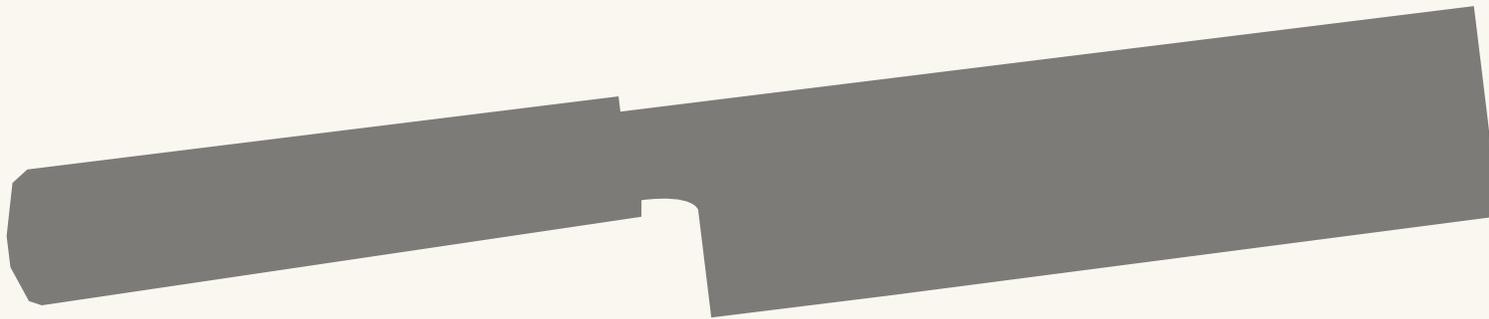
- LE SANTOKU -



- L E U S U B A -

lame pour viandes

*Le Usuba, ou «fine tranche» en japonais, rappelle par sa forme carrée les traditionnels couteaux de boucher.
La lame de ces couteaux de cuisine est volontairement haute afin de permettre une prise aisée, sans que vos doigts ne gênent en se heurtant à la planche pendant la découpe*



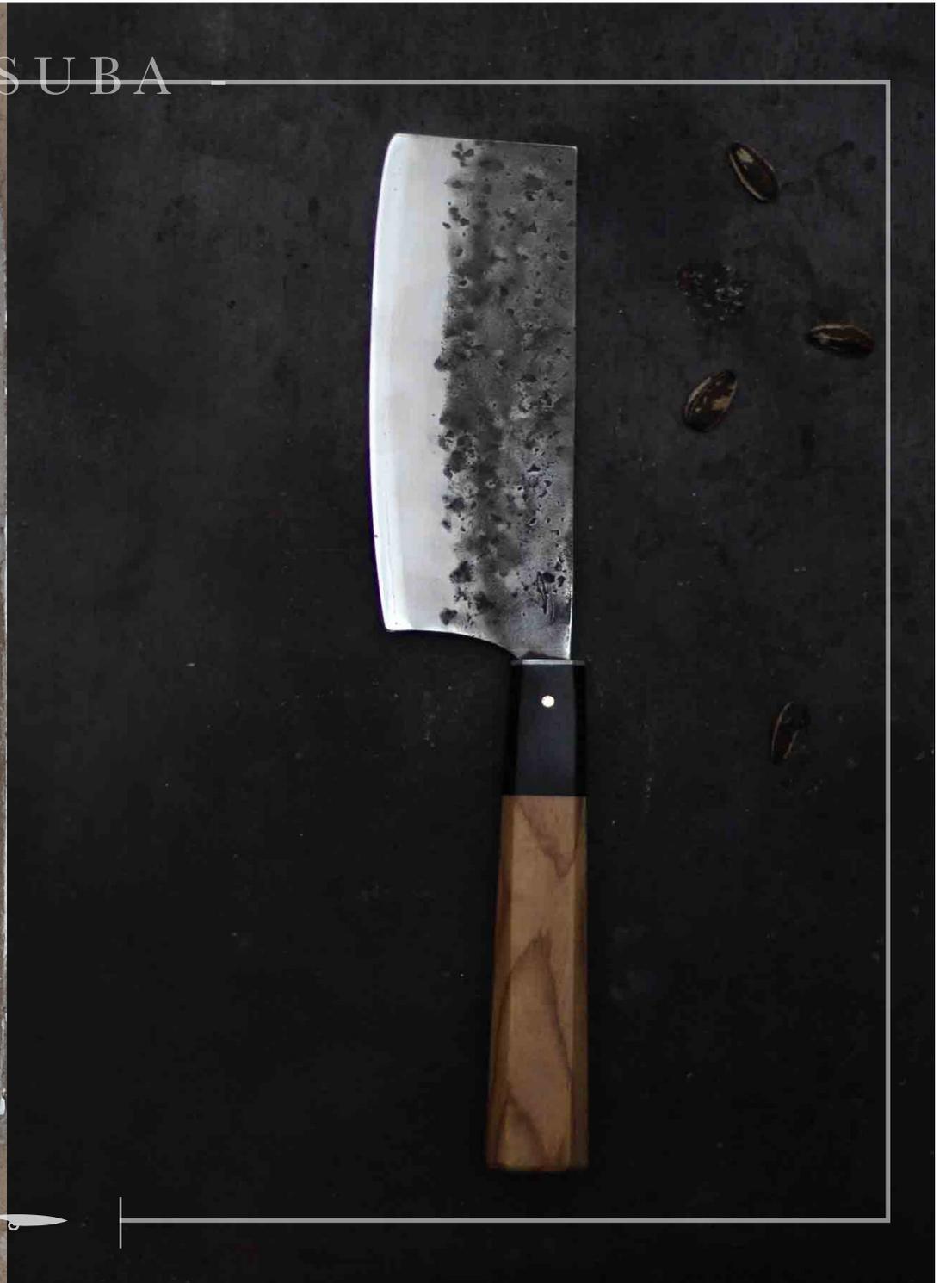
Ici, ce modèle de couteau sera traité à destination du travail de la viande.

Ainsi, une bonne épaisseur d'acier sera utilisé pour procéder à l'émouturage, et donc offrir une lame plus lourde et robuste.
Le fil de la lame, plus épais que celle des autres, vous permettra de rentrer dans les carcasses sans risque de dommages ou brisures de la tranche.

La taille de la lame varie aux alentours de 16 centimètres, selon les modèles. La longueur du manche sera adapté selon vos mains.



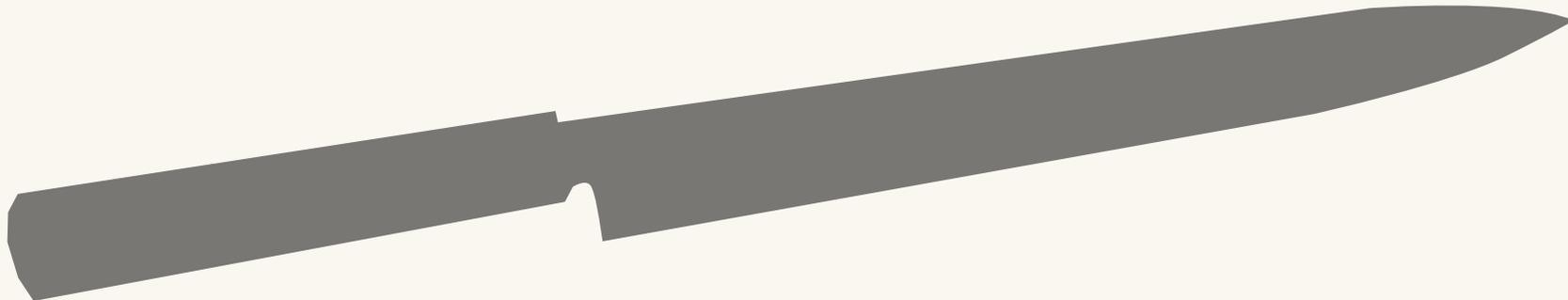
LE USUBA -



- LE YANAGIBA -

lame pour poissons

*Quand on parle de cuisine japonaise, il est difficile de passer à côté du couteau à sushi.
Les Japonais le nomment Yanagiba ou encore Sashimi. Dans la culture nippone, ce couteau de cuisine est doté d'une lame longue et asymétrique*



Cette lame à pour caractéristiques d'être plutôt longue et fine sur son nez.

Cette finesse de lame permet de découper les poissons avec dextérité et assurance; les coupes sont nettes et précises, sans écraser la texture de l'aliment. À l'aide du Yanagiba, vous pouvez réaliser des filets de poisson cru et vous lancer dans la préparation de sushis et autres mets raffinés de la cuisine nippone.

Le plus souvent, une lame de 24 cm représente le meilleur choix pour une utilisation au quotidien. La longueur du manche sera adapté selon vos mains.



- LE YANAGIBA -

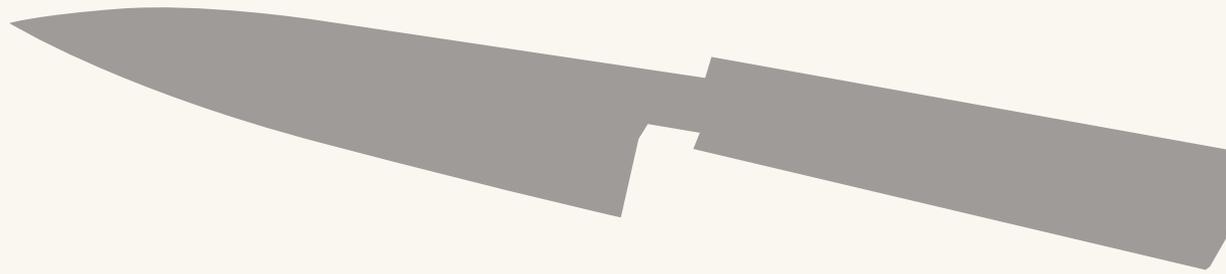


- L E P E T T Y -

couteau d'office

Au Japon, le couteau Petty est l'équivalent du couteau d'office. Petty est parfois traduit comme 'mesquin'. Mais ce n'est pas le cas de ce couteau ! De par sa forme mince et effilée, ce couteau est conçu pour éplucher les fruits et légumes mais aussi pour effectuer des petites coupes.

Beaucoup de cuisinier professionnels utilisent ce couteau quotidiennement.



Le petty rappelle le couteau d'office des chefs européens.

C'est un couteau utilitaire dont la forme et la taille peuvent varier. Sa taille moyenne et salame, légèrement épaisse et pointue, permettent une utilisation au quotidien pour toutes les découpes précises et délicates. Il est idéal pour peler, éplucher ou tailler des légumes et des fruits par exemple.

Le plus souvent, une lame autour de 13 cm représente le meilleur choix pour une utilisation au quotidien. La longueur du manche sera adapté selon vos mains.



LE PETTY.



2 / 5

L'ACIER

- la lame et sa matière -

- LES ACIERS -

bien choisir sa lame

*Un bon couteau est le plus souvent un outil ayant un acier de qualité, autant par son alliage que par son travail thermique.
Aciers Allemand, Suédois, Japonais.. vous trouverez ci dessus un exemple de choix possible à réaliser*

La liste n'est évidemment pas exhaustive; n'hésitez pas à demander des aciers en particuliers !

N690

L'acier N690 est un acier inoxydable au cobalt parfait pour la fabrication de poinçons ou matrices.

Acier inoxydable à très haut taux de carbone avec addition de cobalt pour la fabrication de lames très sollicitées (couteaux tactiques, outillage, cuisine..)

COMPOSITION	
Carbone	1.07 %
Chrome	17 %
Molybdene	1.1 %
Vanadium	0.1 %
Cobalt	1.5 %
60-64 HRC	



Inoxydable
Facilité
d'entretien



Dureté élevé
difficulté pour
l'affutage

90MCV8

La robustesse de l'acier 90MCV8 vous permettra de concevoir des lames de couteaux solides.

Cet acier est souvent conseillé pour la fabrication de couteaux de chasse et d'extérieur. Grâce à son excellente résistance aux chocs, il permet ainsi la meilleure des résiliences

COMPOSITION	
Carbone	0.9 %
Chrome	0,35 %
Silicium	0.25 %
Vanadium	0.1 %
Manganèse	2 %
58-62 HRC	



Acier manéable
Semi Inox



Petite oxydation
Vigilance
entretien

XC75

L'acier XC75 permet d'obtenir un tranchant efficace et un grain très fin. Cette nuance très polyvalente, convient à de nombreux types de lames : couteaux pliants, couteaux de chasse..

Il peut également être utilisé pour la fabrication et la forge d'outils à main.

COMPOSITION	
Carbone	0.75 %
Chrome	0,10 %
Silicium	0.2 %
Manganèse	0,65 %
55-60 HRC	



Acier très manéable
Aiguisage aisée



Oxydation
Séchage après
utilisation

VG10

L'acier sandwich Suminagashi VG10 est constitué d'une âme centrale VG10 recouverte sur chaque côté par 33 couches d'acier inoxydable

Une rélèvement au perchlore de fer permet l'apparition d'élégantes lignes contrastés

COMPOSITION	
Carbone	1 %
Chrome	15 %
Molybdene	1 %
Vanadium	0,2 %
Cobalt	1,5 %
58-62 HRC	



Ame carbone
Couche inox
extérieures



Cout souvent
plus élevé
(x2 moyenne)

- LES ETATS DE SURFACE -

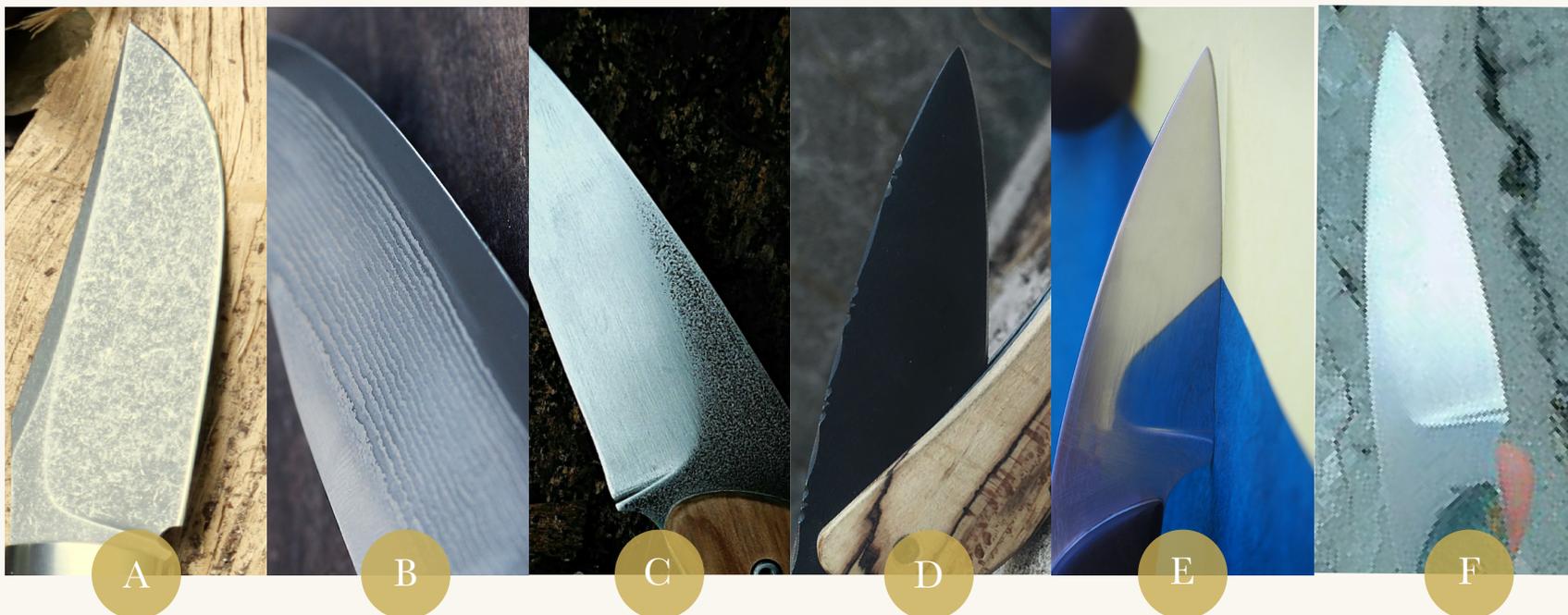
bien choisir sa lame

En fonction des aciers choisis, il est possible de jouer sur son état de surface pour avoir différents rendus, plus ou moins brillants, opaques, sablés... Le but est de jouer avec la texture pour rendre l'acier plus vivant !

Vous pouvez retrouver ci-dessous des exemples :

A / STONEWASH B / DAMASÉ C / BRUT DE FORGE D / OXYDE E / POLI MIROIR F / SATINÉ

N'hésitez pas à demander pour des volontés particulières !



3 / 5

LE MANCHE
- choix d'essence -

- L E M A N C H E -

les essences de bois

Les bois proposés ci dessous sont des exemples d'essences exploitables; ils sont sélectionnés selon leur niveau de séchage, leur densité ainsi que leur caractère naturels (les bois stabilisés seront refusés car présence de résine)

Le but est donc de travailler en circuit court, directement avec des essences de bois européennes récoltées à travers des ballades, ou des chutes de bois précieux récupérés auprès d'ébénistes ou menuisiers

Le manche sera de forme cylindrique ou octogonale (sur demande). Une virole à l'avant permet un meilleur maintien de la lame, ainsi qu'un rivet traversant. Le bois sera ensuite lustré, poli et huilé.

Les dimensions sont variables en fonction de la main de l'utilisateur, mais restent en générale autour de 135 x 30 x 20 mm



LE MANCHE



4 / 5

PERSONALISATION

- Gravures -

- LES GRAVURES -

personalisation

Une gravure (noms, poinçon..) peut être intégré au travail du couteau

Placé sur le côté de la lame, son travail au laser permet de lignes fines et délicates.
Pour les dessins, il sera demandé un fichier un format illustrator afin de le traiter numériquement
Selon son travail, il peut allonger le délais de 2 à 3 semaines

N'hésitez pas à faire part de vos souhaits particuliers afin de monter le projet ensemble.



5 / 5

TARIFS
- fourchette du projet -

- LES TARIFS -

fourchette projet

Retrouvez le tarif de base à travers le choix de vos modèles, et composez avec vos envies en y ajoutant les touches de personnalisations: le choix de l'acier, du manche, des finitions...

Un devis final vous sera ensuite envoyé par mail

SANTOKU

180

USUBA

190

YANAGIBA

230

PETTY

150

ACIER LAME

10 - 50

ESSENCE MANCHE

10 - 30

GRAVURE

25 - 40





d a n a e f a l c o z

.

28 rue pasteur / 94 800 Villejuif
danaefalcoz@gmail.com - 06 . 85 . 29 . 01 11