



CATALOGUE COUTEAUX PLIANTS

- produits 2020 -

UNE COUTELLERIE TRADITIONNELLE AU COEUR D'UN ATELIER PARISIEN

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. LES MODELES /
2. LA LAME /
3. LE MANCHE
4. LES MOTIFS /
5. LES TARIFS

1 / 5

LE MODELE
- les couteaux pliants -

- L E V A G A B O N D - système à cran plat

En apparence, le VAGABOND est un couteau de caractère qui impose sa présence par la longueur et la finesse de sa lame.

Cette dernière se glisse dans un manche robuste, assurant ainsi une prise sûre et ferme.



Sa lame, variable selon les demandes, se composera soit d'un acier de qualité, produit en France. Ses platines et son entretoise sont quand à elles en X20 CR13. Les vis en inox permettent un montage tout en douceur et la possibilité d'un accès facile à la structure du couteau pour un nettoyage en profondeur.

La garniture que comporte le manche se décline en plusieurs essences en coloris, et sont d'une épaisseur aux alentours de 5 mm.

La longueur fermé du VAGABOND est de 135 mm, tandis qu'ouvert, il sera de 225 mm.
Son poids tourne en général autour de 210g, en fonction du manche souhaité.



- L E C O M P A G N O N -

systeme liner lock

*Dans ses lignes simple et élégante, le COMPAGNON inspire l'idée d'un élan, dont la finesse des courbes épousent parfaitement la main.
Se glissant dans une poche ou se lovant au creux de la paume, ce couteau sera un de vos meilleurs compagnons du quotidien.*



Sa lame, variable selon les demandes, se composera d'un acier de qualité, produit en France. Ses platines et son entretoise sont quand à elles en X40 CR13. Les vis en inox permettent un montage tout en douceur et la possibilité d'un accès facile à la structure du couteau pour un nettoyage en profondeur.

La garniture que comporte le manche se décline en plusieurs essences en coloris, et sont d'une épaisseur aux alentours de 5 mm.

La longueur fermé du COMPAGNON est de 124 mm, tandis qu'ouvert, il sera de 210 mm.
Son poids tourne en général autour de 190g, en fonction du manche souhaité.



- L ' H I G O N O K A M I - système piémontais

*L'HIGONOKAMI s'inscrit dans un design minimaliste, sobre et élégant;
d'origine japonais, il se compose d'une seule et fine tôle replié sur elle même, accueillant la lame courte et élancé en son antre.*

En extérieur comme à la maison, ce couteau vous accompagnera dans toutes vos tâches journalières.



Sa lame, variable selon les demandes, se composera soit d'un acier de qualité, produit en France. Ses platines sont quand à elles en X20 CR13, ou en Laiton. Elles peuvent se décliner sous de nombreuses finitions: poli, satiné, sablé, patiné, gravé... L'épaisseur des plaques n'excéderont pas 12mm.

Les vis en inox sont montées sur entretoise fileté, et permettent un ajustage du serrage et une ouverture en douceur.

La longueur fermé de l'HIGONOKAMI est de 10 mm, tandis qu'ouvert, il sera de 118 mm.
Son poids tourne en général autour de 90g,



2 / 5

LA LAME
- choix d'acier -

N690

L'acier N690 est un acier inoxydable au cobalt parfait pour la fabrication de couteaux outdoor.

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

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



Inoxydable donc facilité d'entretien



Dureté élevée donc difficulté au réaffutage

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 mais ayant une petite résistance à l'oxydation



Acier oxydable qui demande une vigilance d'entretien

XC130

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	0,12 %
Silicium	0.2 %
Manganèse	0,65 %
55-60 HRC	



Acier très manéable qui permet au ré-aiguisage aisé



Acier qui ne peut être utilisé en milieu marin

VG10

L'acier sandwich Suminagashi VG10 est constitué d'une âme centrale VG10 recouverte sur chaque côté par 33 couches d'acier inoxydable qui donneront souplesse et ductilité aux lames réalisées

Une révélation au perchlore de fer permettant l'apparition d'élégantes lignes contrastés

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



Une âme carbone protégé par des couches extérieures en inox



Un cout un peu plus élevé que les autres aciers classiques

F
I
N
I
T
I
O
N
S



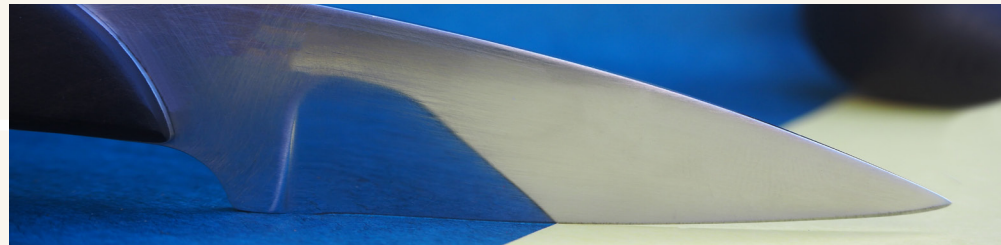
LAME VG10
SANDWICH



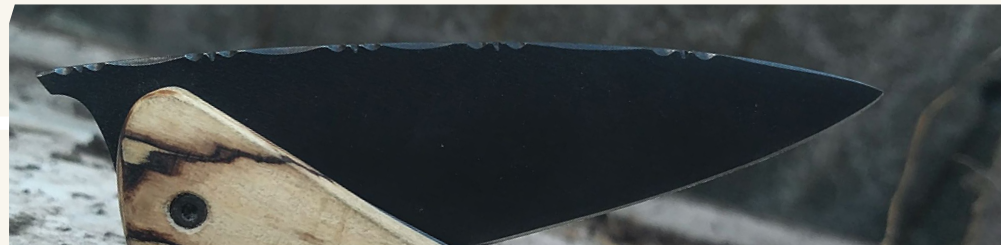
LAME SATINÉ
600



LAME BRUTE
DE FORGE



LAME POLIE
MIROIR



LAME NOIRE
DE REVENU

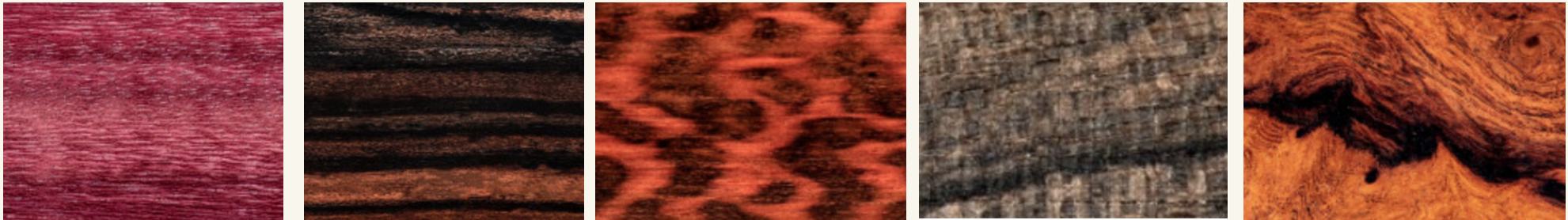
3 / 5

LE MANCHE
- choix d'essence -

BOIS NATUREL

Une grande variété d'essence, couleurs et textures sont disponibles: n'hésitez pas à parler de vos préférences !

- + Un toucher doux et vivant, odeur naturelle
- Demande une vigilance d'entretien



BOIS STABILISÉ

Ce processus injecte de la résine dans le bois et lui fait profiter d'une accentuation des motifs de veinures, couleurs et contraste de l'essence.

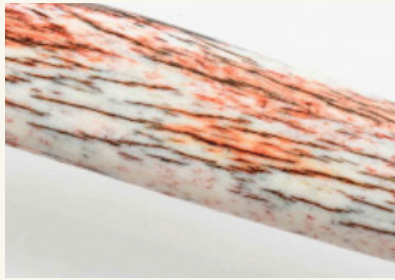
- + Cette dernière sera plus durable car résistance à l'eau et à l'humidité.
- Possède le toucher et l'odeur de la résine



OS NATUREL OU STABILISÉ

L'os est une matière animale, donc vivante et se patine avec les usages et le temps.. stabilisé ou non !

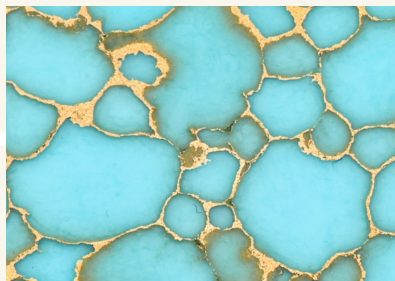
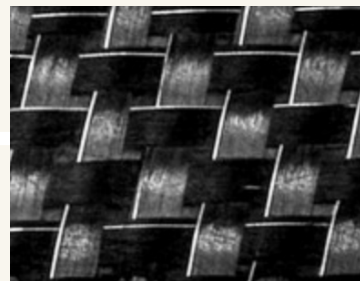
- + Un contact poli et doux
- Matériaux fragile - attention aux chocs !-



MATERIAUX COMPOSITES

Ces produits de synthèses offrent une grande possibilité de textures, graphisme et couleurs

- + Une excellente tenue dans le temps
- Produits chimiquement créés



4 / 5

MOTIFS

- guillochage, gravures et incrustations -

- LE GUILLOCHAGE -

Le Guillochage est le travail réalisé sur le dos du couteau;
une ornementation apparaît parfois sur l'entretoise ou le haut de la lame

Cette action, purement esthétique, est réalisée à la main avec des limes, rifloirs ou autres ustensiles de gravures.

Vous pourrez retrouver ci bas des exemples de motifs; de nouveaux pouvant être créés à la demande.

a.



b.



c.



d.



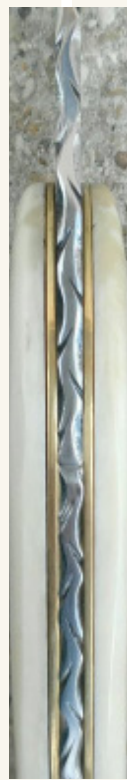
e.



f.



g.



h.



i.



j.



k.



l.



m.



- LES GRAVURES -

Une gravure (noms, poinçon..) peut être intégrée au travail du couteau
Placé sur le dos du manche, ou le côté de la lame, son travail au laser permet de lignes fines et délicates

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



- LES INCRUSTATIONS -

Une incrustation peut aussi être réalisée sur le manche de votre couteau
Attention, seul les essences de bois ou matériaux composites seront acceptés pour ce travail -l'os étant trop cassant-

L'insert pourra être en or, argent, cuivreux ou encore inox



5 / 5

TARIFS
- fourchette du projet -

- TARIFS -

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...

La fourchette de prix proposée varie en fonction de la nature des produits

COMPAGNON

190

VAGABOND

180

HIGONOKAMI

90

ACIER LAME

20 - 50

ESSENCE MANCHE

20 - 70

GUILLOCHAGE

20 - 40

GRAVURE

30 - 50

INCRUSTATION

50 - 80



ATELIER DU METAL - 28 rue Pasteur / 94 800 Villejuif

danaefalcoz@gmail.com - 06 . 85 . 29 . 01 11