

堺打刃物

TAKA HASHIKUSU

高橋橋

Couteaux sublimes
par le savoir-faire et
la passion de nos artisans

// À propos de TAKAHASHIKUSU



Nous vous proposons la fabrication de
couteaux japonais ou occidentaux portant votre marque.

TAKAHASHIKUSU fabrique pour vous des couteaux japonais ou occidentaux portant votre marque déposée, selon vos envies et en fonction de votre budget. Vous pouvez choisir et combiner vous-même plusieurs éléments (type d'acier, biseau d'aiguisage, dessin sur la lame, manche...) pour créer des couteaux personnalisés et exclusifs. Pour en savoir plus, contactez-nous.

// Marques déposées de TAKAHASHIKUSU

Pour les clients qui n'ont pas de marque déposée, nous mettons à disposition nos propres marques :



Il s'agit d'une marque qui rend hommage à *Kotetsu*, célèbre forgeron de sabre japonais (1597-1678). Notre ex-patron, *Kusutarō Takahashi*, a choisi cette appellation pour les couteaux « aussi tranchants que les sabres de *Kotetsu* ». Nos couteaux haut de gamme sont donc marqués « 一刀斎虎徹 ».



Sakai, parce que nous sommes basés à Sakai. *Ichimonji* (célèbre forgeron de sabre japonais), parce que nous perpétons la fabrication traditionnelle du couteau directement dérivée de celle du sabre. Un grand nombre de nos couteaux, à des prix abordables ou de qualité supérieure, portent cette marque « 堺一文字一平 ».

// Points forts de TAKAHASHIKUSU

Nous commercialisons une gamme globale de couteaux :
Couteaux japonais de Sakai, haut-lieu de la fabrication de couteaux depuis 600 ans ;
Couteaux occidentaux de qualité fabriqués au Japon.

Nous sommes fiers de nos couteaux japonais de qualité maximale, confectionnés par des artisans chevronnés de Sakai.

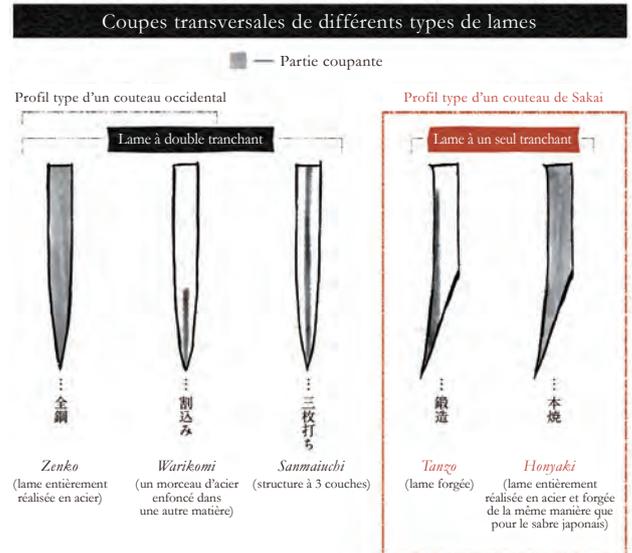
Les couteaux de Sakai ont ceci de particuliers qu'ils sont forgés et possèdent une lame asymétrique, aiguisée d'un seul côté. Puisqu'elle est asymétrique, la lame est particulièrement tranchante comme vous le voyez dans l'image à droite et permet de préserver au maximum la saveur et la texture du produit sans en écraser les fibres. Et nos lames forgées – uchihamono en japonais, uchi voulant dire « frapper » – sont remarquablement tenaces et ne s'ébrèchent pas facilement parce qu'elles sont « frappées » à maintes reprises au cours de la fabrication de manière à réduire la taille des molécules de l'acier.

Les meilleurs fabricants des trois hauts lieux de la coutellerie occidentale du Japon se chargent de réaliser nos couteaux occidentaux.

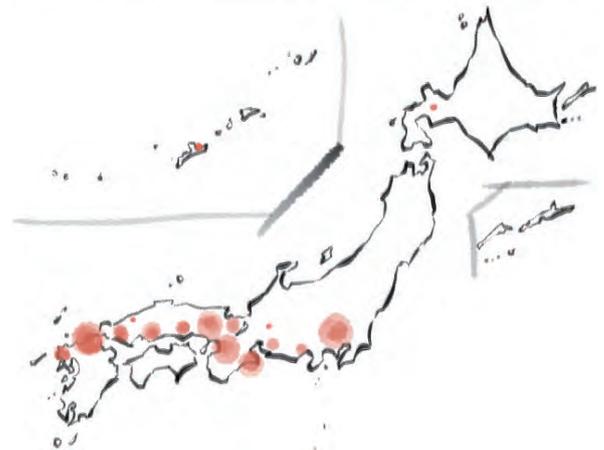
Les meilleurs fabricants des trois hauts lieux de la coutellerie occidentale du Japon (Seki, Takefu et Tsubamesanjo) produisent pour nous une large gamme de couteaux occidentaux avec un grand choix d'acier inox et de motifs sur la lame (motif martelé, damas...).

Dans les principales villes du Japon, de nombreux magasins proposent nos couteaux.

TAKAHASHIKUSU compte un grand nombre de clients dont notamment des magasins de coutellerie installés sur les principaux marchés ainsi que des quincailleries ou détaillants en zones urbaines.



Carte de nos clients au Japon, pour lesquels nous avons fabriqué des couteaux marqués à leurs noms.



Étapes d'une commande

01 Premier contact

Contactez-nous en envoyant un courriel à l'adresse électronique ci-dessous.

02 Échanges

Afin de mieux cerner vos besoins, nous vous demanderons des renseignements en vous rencontrant et/ou en échangeant avec vous des coups de fil ou des courriels selon les besoins.

03 Devis

Nous vous soumettrons un devis correspondant à vos besoins.

04 Conclusion d'un contrat

Vous signerez avec nous un contrat après en avoir examiné toutes les clauses.

05 Fabrication

06 Livraison

Le délai de livraison varie selon le produit et la quantité de votre commande. Il vous sera communiqué avant la signature du contrat.

Pour plus d'information

N'hésitez pas à nous contacter !
info@takahashikusu.co.jp

Langues : veuillez nous contacter en japonais ou en anglais.

Couteaux japonais

Les couteaux japonais se distinguent surtout par le fait que leur lame est en acier carbone et ne possède qu'un seul tranchant, ce qui procure un pouvoir de coupe exceptionnel. La surface coupée du produit est esthétique et la saveur est préservée parce que les fibres et les membranes cytoplasmiques sont peu abîmées. Qui plus est, il y a un grand choix de couteaux à utiliser selon les type de produit à couper.

Pour obtenir de fines tranches de sashimi

Couteau long et très tranchant, il permet de couper d'un seul coup, sans aller -et-retour, avec pour conséquence une surface coupée du produit très esthétique. Étant donné que son pouvoir de coupe exceptionnel abîme peu les membranes cytoplasmiques, les écoulements nuisant à la qualité du sashimi ne se produisent pas. Il est appelé « *shobu* » dans l'Ouest de l'île principale du Japon, et « *yanagiba* » dans la région de Tokyo. Le couteau à fugu, appelé « *fuguhiki* », a une lame plus fine que celle du couteau à sashimi.



Yanagiba/ Shobu

Ce couteau est appelé « *yanagiba* » dans la région de Tokyo (Kanto), et « *shobu* » du côté de Kyoto et d'Osaka (région du Kansai). Il y a peu de temps encore le couteau à sashimi de cette forme était utilisé uniquement dans le Kansai, mais aujourd'hui il est adopté par les cuisiniers du Kanto également. L'origine de son nom « *shobu* » vient du fait que sa forme longiligne rappelle la feuille de *shobu* (iris).

180 • 210 • 240 • 270 • 300 • 330 • 360/mm



Takohiki



Sakimaru Takohiki

Takohiki/ Sakimaru Takohiki

Il s'agit d'un couteau à sashimi traditionnellement utilisé dans le Kanto (région de Tokyo). Quand l'extrémité de sa lame est carrée, on l'appelle « *takohiki* » tandis que le modèle avec un bout arrondi est appelé « *sakimaru takohiki* ».

240 • 270 • 300 • 330/mm



Fuguhiki

Étant donné qu'il est principalement utilisé pour couper le fugu en tranches translucides au point de laisser apercevoir les motifs de l'assiette, ce couteau est doté d'une lame plus fine que celle du « *shobu* ». Elle est également plus étroite au niveau du talon.

240 • 270 • 300 • 330/mm



Yanagi Kiritsuke

C'est un couteau à sashimi traditionnellement utilisé dans le Kanto (région de Tokyo). Il peut être utilisé pour émincer les légumes également.

240 • 270 • 300 • 330/mm



Kaisaki

C'est une variante écourtée du « *shobu* ». Il est destiné à couper la chair des mollusques (*kai*), mais comme il sert également à découper le *baran* (*aspidistra*), on l'appelle quelquefois « *baran-kiri* ».

90 • 105 • 120 • 135/mm



Pour débiter le poisson

Il s'agit de couteaux utilisés pour « couper la tête de poisson », « découper le poisson à travers l'os » et « lever les filets de poisson ». Comme les cuisiniers s'en servent souvent en appliquant une force plus ou moins importante, leur lame est épaisse. Le couteau « *mioroshi* », qui réunit les qualités intéressantes du couteau à sashimi et du couteau *deba*, est un outil indispensable pour les poissonniers.



Deba

Il est d'usage que les 2/5 du tranchant (côté talon) servent à découper le poisson à travers l'os, et les 3/5 (côté bout) à lever les filets. La longueur de la lame varie selon la taille du poisson à débiter. Il y a des modèles destinés aux gros poissons comme le buri (seriola quinqueradiata) ou la bonite tandis que d'autres modèles servent à débiter les petits poissons comme le chinchard. L'impact du poids de la lame du *deba* permet de découper le poisson à travers l'os.

105 • 120 • 135 • 150 • 165 • 180 • 195 • 210 • 225 • 240/mm



Aideba

C'est une variante plus légère du *deba*, appréciée par ceux qui trouvent le *deba* trop lourd. Sa lame, relativement fine, risque de s'ébrécher plus facilement que celle du *deba*.

120 • 135 • 150 • 165 • 180 • 195 • 210 • 225 • 240/mm



Ajisaki

C'est un couteau plus fin que le *deba* et comme son nom l'indique, il est utilisé pour lever les filets du chinchard (aji en japonais). Les modèles dont la longueur est comprise entre 90mm et 120mms sont les plus populaires. Quant à la finition, le *migaki*(*) a autant de succès que le *kurouchi*(**).

90 • 105 • 120 • 135/mm



Mioroshi

On dirait un couteau qui est à mi-chemin entre le couteau à sashimi et le *deba*. Les grossistes de marchés aux poissons s'en servent très souvent. Sa lame est longue ; elle est plus épaisse que celle du *shobu*, sans être aussi épaisse que celle du *deba*.

180 • 210 • 240 • 270 • 300 • 330/mm



Funayuki

On dit que ce couteau était initialement utilisé par les pêcheurs sur leur bateau (funayuki veut dire « voyager en bateau »). C'est un couteau multi-usage qui sert aussi bien à débiter le poisson qu'à couper les légumes.

150 • 165 • 180/mm



Sakekiri

Il ressemble au *deba*, mais sa lame est légèrement plus fine, et plus large au niveau du talon. Il sert à découper à travers l'os les gros poissons comme le saumon.

240 • 270 • 300 • 330/mm

* Lame uniformément argenté - teinte habituelle de la lame de couteau - grâce au polissage de la base de la lame forgée (*ji*).

** Lame qui garde la noirceur du *ji*, sauf le tranchant biseauté.

Pour couper les légumes

Couteaux qui permettent d'exécuter toutes les tâches de la préparation des légumes (éplucher, concasser...) et d'apporter de la finesse au plat. Les modèles à double tranchant sont appelés « *nakiri* » et ceux à un seul tranchant « *usuba* ». Les *usuba* sont majoritairement du type *kama* dans le Kansai tandis que les cuisiniers du Kanto utilisent généralement les *usuba* du type *kaku*.



Kaku-usuba

C'est un couteau *usuba* traditionnellement utilisé dans le Kanto. Il est également appelé « *edo-usuba* ». Il se distingue par son bout carré.

150•165•180•195•210•225/mm



Kama-usuba

C'est un couteau traditionnellement utilisé dans le Kansai. Il se distingue par son bout arrondi. La partie côté talon sert à éplucher, le milieu à peler ou chanfreiner, et le bout à réaliser des tailles décoratives.

150•165•180•195•210•225/mm



Kyogata Nakiri

À la différence des *usuba*, les *nakiri* sont à double tranchant et adoptent majoritairement la finition *kurouchi*(**). Le *kyogata nakiri*, appelé également *jinarigata nakiri*, se distingue par son bout légèrement courbé.

150•165•180/mm



Nishigata Nakiri

Il s'agit d'un *nakiri* rectangulaire.

150•165•180/mm



Mukimono/Kenmuki

Comme le couteau *usuba*, le *mukimono* (ou *kenmuki*) est capable d'exécuter toutes les tâches pour la préparation des légumes, mais sa lame, terminée par un bout triangulaire, est un peu plus fine.

180•195•210/mm



Mentori/Kawamuki

C'est une variante petit format du *kamausuba*. À simple tranchant ou à double tranchant, il sert à éplucher ou chanfreiner les légumes.

90•105•120•135/mm

** lame qui garde la noirceur du *ji*, sauf le tranchant biseauté.

Pour débiter l'anguille

Ce sont des couteaux conçus pour ouvrir l'anguille d'un seul coup malgré sa viscosité. La façon d'ouvrir l'anguille variant d'une région à l'autre, il existe plusieurs modèles de couteau à anguille.



Edo-saki

Son bout est biseauté; l'extrémité de son manche est chanfreinée pour permettre au cuisinier de le tenir fermement dans sa main.

150•165•180•210•240/mm



Kyo-saki

Vous vous servirez de ce couteau *kyo-saki* en tenant fermement la saillie se trouvant le long du dos de la lame.



Nagoya-saki

Son bout est arrondi pour ne pas blesser la main du cuisinier au moment de l'ouverture de l'anguille. Ce modèle se distingue par ailleurs par sa lame plutôt courte et son manche plutôt long.



Osaka-saki

C'est un couteau adapté à la manière de débiter l'anguille du Kansai : ouverture par le ventre.

30•36/mm

Couteaux spéciaux

Couteaux dédiés chacun à un type de produit spécifique



Honekiri/Hamokiri
(couteau à murène japonaise)

Pour entailler la chair de la murène pleine de fines arêtes, ce couteau est muni d'une lame lourde qui est épaissie côté dos (le poids de la lame permet de trancher les arêtes). Par contre, son tranchant est fin pour réaliser des entailles très serrées.

240•270•300•330/mm



Menkiri (couteau à nouilles)

C'est un couteau pour couper les nouilles soba ou udon. Pour pouvoir couper une bande de nouilles d'un seul coup, la longueur de sa lame est supérieure à 27cm. C'est également un couteau lourd ; le cuisinier se sert du poids de la lame pour bien couper les nouilles. Quant à la finition, on peut choisir le *kurouchi*(**) ou le *migaki*(*).

240•270•300•330/mm



Chuka (couteau chinois)

Ce sont des couteaux chinois produits selon les procédés de fabrication des couteaux forgés de Sakai. Il en existe trois types : *usukuchi* (épaisseur fine) pour couper les légumes, *chuatsu* (épaisseur moyenne) qui est multi-usage et *atsukuchi* (épaisseur importante) pour trancher les produits durs y compris les os.

180•225/mm



Kiritsuke

Version style Kanto du couteau *mioroshi*.

180•210•240•270•300•330/mm



Sushikiri (couteau à sushi)

C'est un couteau utilisé principalement pour couper le gros maki d'Osaka ou le sushi pressé (*oshizushi*). Le modèle 24 cm est le plus courant.

240/mm

Magurokiri
(couteau à thon)

Pour pouvoir débiter un poisson aussi gros que le thon, ce couteau est le plus souvent muni d'une longue lame de 60-90 cm. Sa forme est similaire à celle du *takohiki*.

540•570•600•630•660•
690•720•750/mm

* lame uniformément argentée – teinte habituelle de la lame de couteau – grâce au polissage de la base de la lame forgée (*ji*).
** lame qui garde la noirceur du *ji*, sauf le tranchant biseauté.



Aciers utilisés pour la fabrication de nos couteaux

SK

C'est un acier que l'on peut obtenir au début du processus de fabrication de l'acier carbone à partir du minerai de fer. Il est facile à tremper par rapport aux autres types d'acier entrant dans la fabrication de coutellerie japonaise. Les couteaux japonais réalisés dans cette matière sont les plus abordables.

Shirogami n° 3

Il s'agit d'un acier dont la teneur en carbone est moindre par rapport au *shirogami* n° 2. En règle générale, les couteaux fabriqués dans le *shirogami* n° 3 sont pour les cuisiniers amateurs tandis que les couteaux faits dans le *shirogami* n° 2 ou les autres aciers plus chers sont destinés aux professionnels. Le *shirogami* n° 3 est plus tenace et moins dur que le *shirogami* n° 2.

Shirogami n° 2

C'est un acier que l'on obtient à partir du SK en éliminant les impuretés. Cet acier est difficile à tremper et les artisans capables de le forger ne cessent de se raréfier. On dit que cette matière est, de par sa composition, la plus proche de l'acier *tamahagane*, matière première de la lame du sabre japonais.

Shirogami n° 1

C'est un acier que l'on obtient en ajoutant du carbone au *shirogami* n° 2. Le *shirogami* n° 1 est moins tenace et plus dur que le *shirogami* n° 2. De tous les aciers *shirogami*, il est le plus difficile à tremper et le plus coûteux.

Aogami n° 2

C'est un acier que l'on obtient en ajoutant du chrome et du carbure de tungstène au *shirogami* n° 2 hautement purifié. Le chrome augmente la ténacité, et le carbure de tungstène la résistance au frottement. L'ajout de ces deux matières facilite la trempe. Sa résistance au frottement accrue préserve longtemps la qualité de coupe.

Aogami n° 1

C'est un acier dont la teneur en carbone est plus importante que celle de l'acier *aogami* n° 2. Il est moins tenace, plus dur et plus cher que l'acier *aogami* n° 2.

Gingami n° 3

C'est un acier inox produit par Hitachi Metals Ltd., métallurgiste qui fabrique également les aciers *shirogami* et *aogami* qui sont les principales matières entrant dans la fabrication de couteaux japonais. Le *gingami* n° 3 est l'acier inox le plus utilisé dans la fabrication de couteaux japonais parce que sa dureté est proche de celle des aciers au carbone utilisés dans la coutellerie japonaise traditionnelle. Il est difficile à aiguiser à cause de son ténacité ; mais par rapport aux autres aciers inox, il est facile à affiler, relativement dur et résistant à la corrosion.

VG-10

Le VG-10 est un acier inox à haute teneur en carbone, fabriqué par Takefu Special Steel Co., Ltd. à partir de matières premières sélectionnées pour leur pureté, avec l'ajout de cinq autres éléments (carbone, chrome, molybdène, vanadium et cobalt) harmonieusement dosés. C'est une matière résistante à la corrosion et dont la qualité de coupe ne se perd pas avant longtemps. L'ajout du cobalt, métal rare, apporte à la fois élasticité et haute résistance au frottement.

AUS8

C'est un acier inox fabriqué par Aichi Steel Corporation. Il se distingue par le fait qu'il est facile à travailler et résistant à la corrosion. Les couteaux réalisés dans cet acier inox sont le plus souvent utilisés par les cuisiniers amateurs et leurs prix sont abordables.

Options de motif sur la lame

En plus du motif de polissage *Kasumi* (voir les images des pages 3 et 4), nous proposons les motifs suivants.

※Pour certains produits, il arrive que le motif de votre choix ne soit pas réalisable.



Motif Damas sur l'acier
Aohagane (Aogami)



Finition miroir



Motif Mont *Fuji*
*Motif réalisable uniquement sur les
couteaux japonais *bonyaki*
(dont la lame en acier carbone
est d' un seul tenant)



Kurouchi
(Lame qui garde la noirceur
du ji, sauf le tranchant biseauté.)

Options de manche

Virole en plastique



Peuplier



Châtaignier du Japon



Panga



Orme



Cerisier

*Il est possible de fabriquer des manches en bois noyer.

Virole en corne de buffle



Magnolia obovata



If du Japon



Ébène



Orme



Palissandre



Noyer



Cypre



Cognassier de Chine



Tagayasan(Senna siamea)



Cognassier de Chine



Cognassier de Chine



Bouleau

*Il est possible de fabriquer des manches en bois bloodwood.

*L' option de viroles en corne de buffle, placées en haut et en bas, est disponible pour certains modèles. Si cela vous intéresse, veuillez nous contacter à ce sujet.

Virole en bois composite



Palissandre



Noyer



Cerisier d'Amérique



Magnolia obovata

*Certains couteaux peuvent avoir une virole en couleur.

*Le zelkova du Japon, le bois bloodwood, le cerisier américain et l'ébène peuvent être utilisés.

La section du manche peut être ovale, kuri (forme de châtaigne) ou octogonale. Nous pouvons également orner le manche de 1~3 bandes d'argent ou de marbre artificiel. Pour certains couteaux, le choix de manches peut être limité. N'hésitez pas à nous contacter s'il y a un manche qui vous intéresse.

Notre gamme de couteaux occidentaux

La grande majorité des couteaux occidentaux sont à double tranchant et ont la particularité de pouvoir couper le produit tout droit là où on vise. Comme ils sont pour la plupart en acier inox, donc résistants à la corrosion, ils sont présents dans la quasi-totalité des foyers japonais et séduisent de plus en plus de cuisiniers professionnels.

Pour couper de
la viande



Couteau de chef

C'est le couteau occidental de cuisine le plus commun ; il sert à couper aussi bien de la viande que des légumes.

180•210•240•270•300/mm

Pour trancher les
tendons et émincer



Sujibiki/Slicer

C'est une variante longue et étroite du couteau de chef, servant à couper de la viande le long des tendons. Ce couteau est également appelé « slicer ».

240•270•300/mm

Pour couper les
légumes et les fruits



Petty
(couteau d'office)

C'est un couteau servant à éplucher ou à réaliser des entailles décoratives avec des légumes et des fruits. C'est une variante petit format du couteau de chef.

120•135•150/mm

Pour désosser la viande



Honosuki
(*Azumagata*)



Honosuki
(*Nishigata*)

Honosuki

Ce sont des couteaux utilisés pour retirer les os d'une viande. À la différence des autres couteaux occidentaux, ils sont munis d'une lame relativement épaisse ; c'est pour empêcher le tranchant de s'ébrécher au contact des os.



Garasuki

Le garasuki qui sert à débiter le poulet est plus grand que le *honosuki*.



Pour usage à la maison Pour couper les os



*Santoku/Banno/
Bunka*

C'est le couteau le plus utilisé dans les foyers japonais. Sa forme est telle qu'il est surtout destiné à émincer les légumes, mais il peut très bien couper de la viande et du poisson également. D'où son nom « *santoku* (trois usages) ».



*Yodeba
(deba occidentale)*

C'est un *deba* à l'occidentale avec double tranchant. Comme le *deba* japonais, il sert à trancher les poissons à travers l'os. Il peut être utilisé pour couper des produits surgelés ou des crustacées également.

180 • 210 • 240/mm

Pour couper le pain

Il en existe deux types : le « couteau à pain » muni d'une lame dentelée pour couper du pain avec une croûte dure comme la baguette et le « couteau à castella » avec une lame droite servant à couper les cakes et le castella.



Couteau à pain

Il est le plus souvent muni d'une lame dentelée en forme de vagues. Avec ce couteau, on coupe le pain comme on scie un tronc d'arbre. Il est capable de couper du pain avec une croûte dure comme la baguette.



Couteau à castella

C'est un couteau pour couper les cakes ou le castella. Sa lame est le plus souvent en acier inox, matière résistante à la corrosion.



Couteau à saumon

C'est un couteau conçu pour couper le saumon. Il possède des alvéoles le long du tranchant pour empêcher la chair tranchée de coller à la lame. Il est donc pratique pour couper du jambon ou du rosbif également.

Options pour les couteaux occidentaux

Vous trouverez ci-dessous les principaux couteaux occidentaux que Takahashikusu commercialise. Ils sont tous fabriqués par les meilleurs fabricants de Sakai, Seki, Takefu, et Tsubamesanjo. Les détaillants qui sont les clients de nos couteaux occidentaux sont très nombreux à nous passer des commandes régulièrement.



1. Acier suédois, Shiro n° 2

- Petty 120·150·180·210/mm (couteau d'office)
 - Santoku 165·180/mm
 - Couteau de chef 180·210·240·270·300·330·360·390·420/mm
 - Sujihiki 180·210·240·270·300·330·360/mm
 - Honesuki *Niibigata*(type Ouest du Japon)150·
Azumagata(type Est du Japon)150·
Azumagata(type Est du Japon)165/mm
 - Garasuki 180mm
 - Yodeba 180·210·225·240·270· (deba occidentale) 300·330/mm
 - Chuka No.6/No.7 (couteau chinois)
- *Manche en bois composite rouge /
Manche en bois composite noir



2. VG-10 Finition martelée Finition damas

- Petty 80mm·135/mm (couteau d'office)
 - Santoku 180mm
 - Usuba 165mm
 - Couteau de chef 180·210·240·270/mm
 - Sujihiki 240mm
- *Manche en acajou /
Manche en bois composite noir



3. VG-10 Finition damas

- Petty 120·150/mm (couteau d'office)
- Santoku 180mm
- Couteau de chef 180·210·240·270/mm
- Sujihiki 270mm



4. VG10, VG1, Acier funmatsu haisu(acier rapide élaboré par métallurgie des poudres) *1

- Petty 55·125·150/mm (couteau d'office)
- Petit Santoku 145mm
- Santoku 175mm
- Couteau de chef 180·210·240·270·300mm
- Sujihiki 240·270·300/mm
- Slicer 180·210/mm
- Honesuki *Azumagata* 145mm
- Garasuki 180mm
- Yodeba 210·240·270/mm (deba occidentale)
- Chuka 220mm (couteau chinois)
- Yanagiba 210·240·270·300/mm
- Deba 135·165·180·210/mm
- Usuba 165mm



5. Aogami super, Aogami n° 1, SK, VG-1 *2

- Petty 150mm (couteau d'office)
 - Petit Santoku 140mm
 - Santoku 170mm
 - Usuba 155mm
 - Couteau de chef 180mm
- *Avec virole / Sans virole



6. VG-10 Finition damas

- Petty 135mm (couteau d'office)
- Santoku 165mm



7. VG-10 Finition damas, VG-10, VG-5, Acier funmatsu haisu (acier rapide élaboré par métallurgie des poudres), 1K6, SK *3

- Petty 80·120·150/mm (couteau d'office)
- Santoku 180mm
- Usuba 175mm
- Couteau de chef 180·210·240·270·300·330/mm
- Honesuki *Azumagata*(type Est du Japon) 150mm



8. VG-10 Finition damas, VG-10, VG-5, Acier funmatsu haisu (acier rapide élaboré par métallurgie des poudres), 1K6, SK *4

- Petty 120·150/mm (couteau d'office)
- Santoku 180mm
- Usuba 175mm
- Couteau de chef 180·210·240·270·300·330/mm
- Sujihiki 240·270·300·330/mm
- Honesuki *Azumagata*(type Est du Japon) 150mm



9. VG-10 Finition martelée, VG-10

- Petty 130·150/mm (couteau d'office)
- Santoku 170mm
- Couteau de chef 180·210/mm



10. Aogami super Finition martelée, AUS8 Finition martelée *5

- Petty 80·135/mm (couteau d'office)
- Santoku 180mm
- Usuba 165mm
- Couteau de chef 180·210·240/mm
- Sujihiki 240mm

*manche en bois composite rouge /
manche en bois composite noir /
manche en bois composite marron



11. Acier funmatsu haisu (acier rapide élaboré par métallurgie des poudres)

- Petty 80·120·135·150/mm (couteau d'office)
- Santoku 165·180/mm
- Usuba 165mm
- Couteau de chef 180·210·240·270/mm
- Sujihiki 240·270/mm



12. VG-10

- Petty 135mm (couteau d'office)
- Petit Santoku 140mm
- Santoku 165mm
- Usuba 165mm
- Couteau de chef 180mm



13. Aogami n° 2 Finition satin Finition martelée

- Petty 135mm (couteau d'office)
- Santoku 180mm
- Usuba 165mm
- Couteau de chef 200mm



14. VG-1 Alvéoles

- Santoku 170mm



15. VG-10 Finition damas

- Santoku 170mm
- Usuba 165mm



16. VG-1 Finition satin

- Santoku 170mm
- Usuba 165mm

*Avec virole / Sans virole



17. Gingami n° 3

- Petty 120·150/mm (couteau d'office)
- Santoku 180mm
- Couteau de chef 180·210·240·270·300·330/mm
- Sujihiki 240·270/mm
- Honesuki *Azumagata* 150·
Nishigata (type Est du Japon) 150mm / *Nishi-gata* (type Ouest du Japon) 150mm
- Yodeba 210·240·270/mm (deba occidental)



18. ZA18 Finition damas

- Petty 150mm (couteau d'office)
- Santoku 180mm
- Usuba 165mm
- Couteau de chef 210·240/mm

*1 Les options ci-dessus sont pour les couteaux en VG-1. Celles pour les couteaux en VG-10 ou en acier funmatsu haisu sont différentes.

Les formes de manche proposées pour les couteaux en VG-10 ou en acier funmatsu haisu ne sont pas identiques à celle figurant sur la photo. Pour plus d'information, contactez-nous.

*2 Les manches proposés varient selon la qualité d'acier. Si cela vous intéresse, veuillez nous contacter à ce sujet.

*3 Les options ci-dessus sont pour les couteaux en VG-10 Finition damas. Celles proposées pour les couteaux en d'autres qualités d'acier sont différentes. Si cela vous intéresse, veuillez nous contacter à ce sujet.

*4 Les options ci-dessus sont pour les couteaux en VG-10. Celles proposées pour les couteaux en d'autres qualités d'acier sont différentes. Si cela vous intéresse, veuillez nous contacter à ce sujet.

*5 Les options ci-dessus sont pour les couteaux en AUS8 Finition martelée. Celles proposées pour les couteaux en d'autres qualités d'acier sont différentes. Pour plus d'information, contactez-nous.

Certains de nos couteaux occidentaux peuvent être combinés avec des manches destinés aux couteaux japonais. Contactez-nous s'il y a un manche pour les couteaux japonais qui vous intéresse.

La liste des couteaux occidentaux n'est pas exhaustive. Si vous cherchez un couteau qui ne figure pas dans la liste, contactez-nous en précisant les caractéristiques qui vous intéressent (type d'acier, motif, manche...) et votre budget.

Accessoires

Fourreaux

Nous proposons une gamme variée de fourreaux pour différents modèles de couteaux japonais et occidentaux. Nous pouvons orner les fourreaux d'une plaque d'argent ou ajouter une tige en bois pour empêcher le couteau de sortir. Veuillez nous contacter si ce service de demi-mesure vous intéresse.



Magnolia obovata



Ébène



Cognassier de Chine



Cognassier de Chine



Cyprés du Japon



Tagayasan (Senna siamea)



Noyer



D'une plaque d'argent

Kit d'outils pour légumes et fruits

Nous proposons des kits d'outils (couteau *kenmuki*, gouge, évideur, *tazuna*...) permettant notamment d'exécuter toutes les tâches relatives au travail des légumes. Ils comprennent entre 9 et 28 outils.



Kit de 9 outils

- *Marunomi* (gouges bout arrondi) ··· 1 *bu* (3mm), 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm), 4 *bu* (12mm)
- *Kakunomi* (gouges bout carré) ··· 1 *bu* (3mm), 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm)
- *Tomaki Kogatana* (couteaux à sculpter avec manche enroulé de rotin) ··· 3 *bu* (9mm) droit, 3 *bu* (9mm) courbé



Kit de 12 outils

- *Marunomi* (gouges bout arrondi) ··· 1 *bu* (3mm), 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm)
- *Kakunomi* (gouges bout carré) ··· 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm)
- *Tomaki Kogatana* (couteau à sculpter avec manche enroulé de rotin) ··· 3 *bu* (9mm) droit
- *Kohakunuki* ou *Tazuna* (outils pour découper en spirale) ··· set de 2 *kohakunuki* (grand / petit)
- *Mamegote* (mini fer à repasser)
- *Kirifuki* (vaporisateur)
- *Kurinuki* (évideurs) ··· grand / moyen / petit



Kit de 16 outils

- *Marunomi* (gouges bout arrondi) ··· 1 *bu* (3mm), 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm)
- *Kakunomi* (gouges bout carré) ··· 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm)
- *Tomaki Kogatana* (couteau à sculpter avec manche enroulé de rotin) ··· 3 *bu* (9mm) droit
- *Kohakunuki* ou *Tazuna* (outils pour découper en spirale) ··· set de 2 *kohakunuki* (grand / petit)
- *Mamegote* (mini fer à repasser)
- *Kirifuki* (vaporisateur)
- *Kurinuki* (évideurs) ··· grand / moyen / petit
- *Shinnuki* ou *Gekkanuki* (dénouyeurs) ··· set de 3 dénoyeurs
- Pince coupante de cuisine
- 2 couteaux de décoration



Kit de 17 outils

- *Marunomi* (gouges bout arrondi) ··· 1 *bu* (3mm), 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm), 4 *bu* (12mm)
- *Kakunomi* (gouges bout carré) ··· 1 *bu* (3mm), 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm)
- *Tomaki Kogatana* (couteaux à sculpter avec manche enroulé de rotin) ··· 3 *bu* (9mm) droit / 3 *bu* (9mm) courbé / 6 *bu* (18mm) droit
- *Kohakunuki* ou *Tazuna* (outils pour découper en spirale) ··· set de 2 *kohakunuki* (grand / petit)
- *Kurinuki* (évideurs) ··· grand / moyen / petit
- *Shinnuki* ou *Gekkanuki* (dénouyeurs) ··· set de 5 dénoyeurs
- Pince coupante de cuisine
- Couteau à éplucher ··· avec fourreau, 180mm



Kit de 24 outils

- *Marunomi* (gouges bout arrondi) ··· 1 *bu* (3mm), 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm), 4 *bu* (12mm)
- *Kakunomi* (gouges bout carré) ··· 1 *bu* (3mm), 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm), 4 *bu* (12mm)
- *Tomaki Kogatana* (couteaux à sculpter avec manche enroulé de rotin) ··· 3 *bu* (9mm) droit / 3 *bu* (9mm) courbé / 4 *bu* (12mm) en forme de sabre japonais / 6 *bu* (18mm) droit
- *Kohakunuki* ou *Tazuna* (outils pour découper en spirale) ··· set de 3 *kohakunuki* (grand / moyen / petit)
- *Kurinuki* (évideurs) ··· grand / moyen / petit
- *Shinnuki* ou *Gekkanuki* (dénouyeurs) ··· set de 5 dénoyeurs
- *Toishi* (pierres à aiguiser pour gouge) ··· pour gouge bout arrondi / pour gouge bout carré
- Pince coupante de cuisine
- Couteau à éplucher ··· avec fourreau, 180mm
- *Kaisaki* ··· avec fourreau, 105mm
- Scie plante manche ébène
- *Kirifuki* (vaporisateur)



Kit de 28 outils

- *Marunomi* (gouges bout arrondi) ··· 1 *bu* (3mm), 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm), 4 *bu* (12mm)
- *Kakunomi* (gouges bout carré) ··· 1 *bu* (3mm), 2 *bu* (6mm), 3 *bu* (9mm), 4 *bu* (12mm)
- *Tomaki Kogatana* (couteaux à sculpter avec manche enroulé de rotin) ··· 3 *bu* (9mm) droit / 3 *bu* (9mm) courbé / 6 *bu* (18mm) droit
- *Kohakunuki* ou *Tazuna* (outils pour découper en spirale) ··· set de 2 *kohakunuki* (grand / petit)
- *Mamegote* (mini fer à repasser)
- *Kirifuki* (vaporisateur)
- *Kurinuki* (évideurs) ··· grand / moyen / petit
- Pince coupante de cuisine
- *Nerigote* (spatule) avec poignon
- *Kainari* (outil pour ouvrir le coquillage)
- Casse-noix / *ginnan* (noix de ginkgo)
- *Kokiri* (petit poignon)
- *Honenuki* (pincette pour arêtes de poisson)
- *Meuchi* (pique pour empêcher le poisson à débiter de glisser sur la planche)
- 2 couteaux de décoration
- Couteau éplucheur... 120mm
- *Shinnuki* ou *Gekkanuki* (dénouyeurs) ··· set de 3 dénoyeurs

Pierres à aiguïser

Nous proposons un grand choix de pierres à aiguïser des meilleures marques (KING, NANIWA, CROWN SHARP, ATOMA...).

Autres

Solutions pour ranger vos couteaux et produits en cuivre.



Étuis à couteau

Ce sont des étuis pour le *shobu* (*yanagiba*), le *deba*, le couteau d'office, le couteau de chef et le couteau chinois. À l'intérieur se trouve un fourreau en bois composite. En ce qui concerne les étuis pour le *shobu*, le *deba* et le couteau de chef, ils sont disponibles en 3 tailles (S/M/L). Vous pouvez choisir parmi 3 couleurs : rouge, bleu et noir.



Étui à rouler pour couteaux

C'est un étui à rouler en toile. Il peut contenir jusqu'à 6 couteaux.



Sac pour couteaux de cuisine

C'est un sac pour ranger des couteaux de cuisine. Il y a à l'intérieur un compartiment destiné aux petits outils comme la pincette à arêtes de poisson. Un autre espace est réservé aux longues baguettes pour le dressage.



Mallette rigide

C'est une mallette rigide pour ranger et transporter des couteaux et ustensiles de cuisine. Vous pouvez bloquer les couteaux rangés grâce au ruban auto-agrippant. Qui plus est, cette mallette peut être fermée à clé.



Produits en cuivre

Notre offre de produits en cuivre comporte des poêles rectangulaires à omelette et des râpes proposées en plusieurs tailles (S - L). Si cela vous intéresse, veuillez nous contacter à ce sujet.



Moules

Nous avons une offre aussi riche que variée de moules servant à découper des légumes et/ou à modeler vos gâteaux. Voici nos moules typiquement japonais (En haut, de gauche à droite : pin, bambou et prunier. En bas, de gauche à droite : grue et tortue). Nos moules sont proposées en 6 tailles (XXL, XL, L, M, S, XS).



Message de Takahashikusu

Depuis sa fondation en 1917, notre maison contribue à la gastronomie nipponne en fabriquant un grand nombre de couteaux japonais. À Sakai, la tradition veut que les couteaux soient fabriqués par différents métiers spécialisés (forgerons, artisans aiguiseurs et artisans spécialistes du manche), dépositaires d'un savoir plusieurs fois centenaire dans leur domaine respectif. Nous avons pour mission de préserver ce patrimoine artisanal et de réaliser tous nos couteaux en soignant chacune des phases de fabrication et de finition. Désireux d'apporter une contribution toujours plus importante à la culture culinaire japonaise et internationale, nous espérons que vous vous intéresserez à nos couteaux de qualité fabriqués à Sakai et ailleurs. Vous ne serez pas déçus.

Qui sommes-nous ?

Nom de la société (raison sociale)

S.A. TAKAHASHIKUSU

Fondation

juin 1917

Siège social

1-1-3 Kumanocho-Higashi, Sakai-Ku, Sakai-Shi, Osaka-Fu Japon 590-0946

Capital

10.000.000 yens

PDG

TAKAHASHI, Yoriaki

Activité

fabrication de couteaux de cuisine

Site internet

<https://takahashikusu.co.jp/en/>



高橋楠 / Takahashikusu Co., Ltd.

