

**JAPAN
BRAND**

Chambre de Commerce et d'Industrie de Morioka



ああああああああ

Des ustensiles en fonte nés d'un savoir faire qui se transmet et se cultive depuis 400 ans

Nous avons développés de nouveaux produits à partir des techniques de fabrication de bouilloires traditionnelles pour la cérémonie du thé, grâce à l'art de réaliser des pièces de fonte fines à la surface délicatement ouvragée, à des matières premières de qualité et à la participation de maîtres fondeurs et maîtres de thé venus de toutes les régions. Les objets que nous créons sont plus que de simples ustensiles : ce sont des objets de grande utilité, à commencer par les bouilloires. L'art des ustensiles en fonte que nous perpétons a fusionné avec le style de vie contemporain pour donner naissance à une marque appréciée de par le monde.



La passion de l'artisanat

Ces objets en fonte naissent de l'alliance des techniques traditionnelles de production et de l'expérience des artisans.

- Techniques permettant de fabriquer des moules très détaillés
- Remplissage des moules avec le métal en fusion (contrôle des composants, vitesse de refroidissement)
- Traitement de polissage et traitement de surface (entièrement réalisés à la main par les artisans)



Des ustensiles de cuisine adaptés à la culture alimentaire occidentale

Loin de se limiter à un usage domestique, nos ustensiles de cuisine peuvent être utilisés par les professionnels de la restauration.

La fonte constitue un matériau qui transmet et emmagasine exceptionnellement bien la chaleur. Il résiste très bien à toutes les sources de chaleur : gaz, électricité, induction, etc. Comme il convient également à la cuisson au four, il est parfaitement adapté à la culture culinaire européenne.

Un nouveau regard sur le savoir faire des artisans

Alors que l'inquiétude au sujet de l'alimentation ne cesse de grandir, on porte un nouveau regard sur les ustensiles en fonte, fabriqués au Japon suivant des techniques ancestrales. Un matériau adapté à la cuisine et qui convient parfaitement aux plaques à induction.

Des ustensiles en fonte approuvés dans le monde entier

La présentation d'articles dans des expositions en Europe et aux USA dans le milieu des années 60 a ouvert la voie de la commercialisation. De nos jours, nous exportons plus de 100 000 articles par an vers plus de dix pays, essentiellement des théières en fonte et des théières à manche. Ces ustensiles sont appréciés non seulement au Japon mais aussi dans le monde entier.



Coordonnées :

Iwacho SA. (Entreprise membre de la Coopérative des ustensiles en fonte)
2-23-9 Minamisenboku, Morioka-shi, Iwate-ken JAPON
TEL: +81-19-635-2501(standard) FAX: +81-19-635-5248