

**JAPAN
BRAND**

Chambre de Commerce et d'Industrie de Kawaguchi



Métal coulé raffiné avec de la fonte ductile sans égal dans le monde

Les origines du métal coulé, l'industrie locale de Kawaguchi, remontent à plus de mille ans au cours desquels de nombreux objets en métal coulé ont été produits.

Ceci s'explique par le fait que Kawaguchi bénéficiant du transport par eau était riche en sable et que du fer de bonne qualité pouvait y être produit.

Le sens de conception sophistiquée qui vient s'ajouter à la tradition transmise de génération en génération et aux matériaux de qualité fait resplendir l'importance de l'existence de la ligne "KAWAGUCHI i-mono".



Goût prononcé pour l'artisanat

La production de la fonte ductile produite en ayant recours au procédé la fonte à graphite sphéroïdal (fonte GS) est d'un niveau de difficulté élevé. Le métal coulé de Kawaguchi diffère de la fonte utilisée dans la fabrication de casseroles japonaises en fonte habituelles, possède une résistance exceptionnelle et ne fait que 2 mm d'épaisseur. Il apporte une légèreté, une résistance, et une minceur exceptionnelles pour la fabrication de casseroles japonaises en fonte ainsi qu'une belle couleur onyx aux produits.



C'est un matériau utilisé principalement et extensivement pour les engins / appareils de construction, les pièces automobiles, les matériaux d'aménagement paysager, mais les casseroles japonaises fabriquées en mettant à profit cette haute fonctionnalité commencent à se répandre parmi les chefs cuisiniers professionnels. Il est évident qu'elles enrichiront également la table de tous les jours dans les foyers.

Ustensiles de cuisine appropriés également à la culture occidentale

Les mijoteuses dont la conduction et l'isolement thermiques sont exceptionnels permettent de réduire le temps de préparation de plats tels que les ragouts, qui nécessitent un temps de cuisson long, et, de ce point de vue, ces ustensiles sont tout à fait appropriés à la cuisine occidentale. En outre, les poignées et le corps étant en fonte, ces produits sont adaptés à une large gamme d'applications ; pas besoin d'enlever leur couvercle pour les mettre au four. Et ils conviennent également aux cuisinières à gaz, aux plaques à induction, ou aux plaques halogènes. Par conséquent, ils peuvent être utilisés non seulement à la maison mais également dans les restaurants authentiques.



Coordonnées

Chambre de Commerce et d'Industrie de Kawaguchi
4-1-8 Honmachi, Kawaguchi, Saitama 332-8522 JAPON
TEL: +81-48-228-2220 (principal) FAX: +81-48-228-2221 URL: <http://www.kawaguchicci.or.jp/>