

## Keramikkmesser

Japanische Designkunst ist durch absolute Funktionalität und eine auf das Wesentliche reduzierte Form geprägt. Gepaart mit unseren hohen Ansprüchen an Technologie und Qualität entstehen unsere Keramikmesser von zeitloser Ästhetik.

Das Santoku Messer gilt dabei als Inbegriff japanischer Klingensorten. „San“ bedeutet „drei“ und steht für die universal einsetzbaren Anwendungsmöglichkeiten beim Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse.

Ausgesuchte Beispiele aus unserem umfangreichen Produktsortiment:

### 日本 Japan Serie 5 Klingensorten und -längen



Inspiziert von traditioneller Handwerkskunst, wurde die Japan Serie entwickelt. Sie besticht durch ihre hochwertige schwarze Keramik Klinge und den edlen Griff aus dunklem Pakkaholz mit Edelstahlapplikationen.



### 真 Shin Serie 5 Klingensorten und -längen



Shin bedeutet „Das Neue“ und diesem Ideal wird die Serie durch ihr elegantes Design und vor allem durch die Klinge aus innovativer Z212 Keramik gerecht. Sie bleibt zweimal länger scharf als jede andere Kyocera Keramik Klinge. Der ergonomisch geformte Griff und die leichte Krümmung im Messerrücken sorgen für noch mehr Haltekomfort und ein sicheres, ermüdungsfreies Arbeiten.

### 源 Gen Colour Serie 11 Klingensorten und -längen



Das ultimative Schneidwerkzeug für unzählige Einsatzgebiete sollte in keiner Küche fehlen. Dank des ergonomisch geformten Griffes liegt das Messer fest und komfortabel in der Hand. Ihre weiße Keramik Klinge lässt sich mit unterschiedlichen Grifffarben kombinieren.

Farben:  
■ ■ ■ ■ ■

## Küchenaccessoires

Küchenhelfer von Kyocera sind praktisch, langlebig und im Haushalt unverzichtbar. Sie überzeugen, wie die Keramikmesser, durch ihre außerordentliche Schärfe. Mit ihrer Hilfe lassen sich Lebensmittel schnell, leicht und professionell zubereiten.



### Schäler

Dank ihrer scharfen Klinge aus weißer Zirkonkeramik lassen sich Obst und Gemüse schnell und bequem schälen. Unsere Schäler sind ergonomisch geformt und für Rechts- und Linkshänder sowie für Arbeiten von und zum Körper geeignet.



### Hobel

Egal ob Universalhobel, Julienne-Hobel oder Hobel-Sets - ihre extrem scharfe Klinge aus weißer Zirkonkeramik erlaubt ein präzises und gleichmäßiges Hobeln.



inklusive  
Fingerschutz



### Reiben

Unsere Reiben eignen sich hervorragend zum schonenden Zubereiten von Obst und Gemüse, wie z.B. zum Reiben von Ingwer oder Äpfeln. Daher sind sie für die Zubereitung von Baby- und Kindernahrung perfekt geeignet.



### Möhlen

Das stufenlos einstellbare Keramikmahlwerk ist extrem haltbar und selbst für feuchtes Meersalz geeignet. Pfeffer und verschiedenste Gewürze lassen sich hervorragend mahlen. Da das Mahlgut nicht geschnitten, sondern zerrieben wird, schwärmen Feinschmecker von einem besonders intensiven Aroma.

Das gesamte Sortiment mit allen Größen und Farbvarianten sowie passendes Zubehör und Geschenksets finden Sie unter [www.kyocera.de](http://www.kyocera.de)

## Küchenprodukte aus Keramik

Zu Hause Speisen frisch zuzubereiten und Köstlichkeiten für Freunde und Familie zu kochen ist echte Lebensqualität. Wer in der Küche mit Freude Neues ausprobieren und bewährte Menüs perfektionieren möchte, braucht Küchenhelfer, die vielseitig einsetzbar und qualitativ hochwertig sind.

Als Traditionshersteller aus Japan verbinden wir unsere jahrzehntelange Erfahrung und unseren Innovationsgeist mit kompromissloser Qualität.



Höchste Qualität seit 1984.



KYOCERA Fineceramics GmbH

Fritz-Müller-Strasse 27

73730 Esslingen

Tel.: +49 (0)711-93 93 4-0

E-Mail: [customerservice.apd@kyocera.de](mailto:customerservice.apd@kyocera.de)

[www.kyocera.de](http://www.kyocera.de)



# KERAMIKMESSER & KÜCHENACCESSOIRES

AUS JAPAN  
SEIT 1984



**KYOCERA** = KYOTO CERAMICS

**KYOCERA – mit Keramik fing alles an**

Kyocera wurde 1959 als kleines Unternehmen in Japan gegründet und ist heute einer der erfolgreichsten Technologiekonzerne weltweit. Seine Spezialität von Anfang an: Keramik. Unzählige Keramikinnovationen wurden von Kyocera seither entwickelt und Keramikprodukte wie Feinkeramikbauteile und sogar Keramikschmuck bilden einen wichtigen Teil im gesamten Portfolio des Konzerns.

Bereits seit 1984 stellen wir im japanischen Sendai Küchenmesser mit Klingen aus Zirkonkeramik her. Damit gehört Kyocera zu den Vorreitern der Branche. Doch bei der Herstellung ist nicht nur technisches Know-how gefragt. Gerade die Sorgfalt in der Herstellung und die Liebe zum Detail in jedem einzelnen Produktionsschritt macht aus einem bloßen Messer ein Präzisionswerkzeug für die Küche – das Kyocera Keramikmesser.

# 日本の高品質

Qualität aus Japan



## Küchenmesser aus Keramik

Seit 1984

Die besonderen Eigenschaften von Kyocera Keramikmessern machen das Kochen zum reinen Vergnügen:



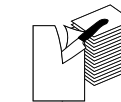
**Handgeschliffen**

Wir schleifen jedes Messer zum Abschluss noch einmal per Hand, damit Sie ein perfektes Produkt erhalten.



**Extrem scharf**

Unsere Klingen sind extrem scharf, hart und äußerst flexibel, damit Sie absolut präzise Schnitte ausführen können.



**Sehr lange Schnitthaltigkeit**

Wir benutzen das Hightech-Material Zirkonkeramik, so sind die Klingen widerstandsfähiger gegen Abnutzung.



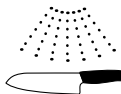
**Sehr leicht**

Unsere ultraleichten Messer haben eine ergonomische Griffform, damit Sie komfortabler und besser schneiden können.



**Korrosionsfrei**

Unsere Keramikmesser bieten optimalen Aromaschutz, denn der Geschmack des Schneidguts wird nicht beeinflusst. Eine Verfärbung des Schneidguts findet deutlich später statt.



**Spülmaschinengeeignet**

Sie können unsere Keramikmesser mit Kunststoffgriff ganz einfach in der Spülmaschine reinigen, sie behalten ihre Schärfe – normalerweise reicht aber ein Abspülen unter dem Wasserhahn.