

Presseinformation

Küchenhelfer aus Feinkeramik zum Weihnachtsfest

Mit Kyocera Keramikmesser „Santoku“ perfekt durch die Weihnachtsküche

Kyoto / Neuss, 06. 12. 2011 - Ob am Heiligen Abend oder den Weihnachtsfeiertagen: Ein Braten gehört für die meisten Deutschen zum Festessen. Doch spätestens, wenn es um das Tranchieren des kulinarischen Meisterwerks geht, kommen selbst geübte Küchenfeen ins Schwitzen. Ist das Schneidwerkzeug nicht scharf genug, werden die Bratenscheiben zu dick, zu dünn oder fransig. Abhilfe schafft das Feinkeramikmesser „Santoku“ des japanischen Messerspezialisten Kyocera. Durch die extrem scharfe Klinge aus Zirkonia-Keramik gleitet das Messer leicht durch sensibles Schnittgut wie Fleisch, Fisch und Gemüse und verdient sich so seinen Namen „Santoku“ (San = drei, Toku = Tugenden). Qualitativ hochwertige Zirkonia-Keramik ist die Grundlage für die lang anhaltende extreme Schärfe der Klingen. Diese sind leicht zu pflegen, korrosionsfrei und nehmen weder den Geschmack noch den Geruch des Schnittgutes an. Damit die ausgezeichneten Eigenschaften von Keramikmessern langfristig erhalten bleiben, hier einige wertvolle Tipps:

- Verwenden Sie Ihr Keramikmesser nur zum Schneiden von Lebensmitteln ohne Knochen oder Gräten. Schneiden Sie keine gefrorenen Lebensmittel mit Keramikmessern.
- Benutzen Sie Holz- oder Kunststoffbretter als Schneidunterlage.
- Die Keramikmesser von Kyocera sind spülmaschinenfest. Achten Sie darauf, dass das Messer nirgends anstößt.

Kontakt:

Kyocera Fineceramics GmbH
Daniela Faust
Manager Corporate Communications
Hammfelddamm 6
41460 Neuss
Tel.: 02131/16 37 - 188
Fax: 02131/16 37 - 150
Mobil: 0175/7275706
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Weber Shandwick Deutschland GmbH
Anja Eckert-Ellerhold
Account Director
Hohenzollernring 79 - 83
50672 Köln
Germany
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 62
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10
aekert@webershandwick.com
www.webershandwick.de

Presseinformation

- Achten Sie beim Schneiden von festem Gemüse wie z.B. Kohl darauf, dass sich die Klinge nicht verkantet.

Das japanische Keramikmesser „Santoku“ von Kyocera macht die Weihnachtsküche zum besonderen Vergnügen und verbreitet asiatisches Flair. Warum nicht einmal eine asiatische Variante des Weihnachtsbratens ausprobieren? Hier ein Vorschlag:

Asiatischer Rinderbraten

100 ml helle Sojasauce, 2 Knoblauchzehen, 50 g frischer Ingwer, 1 EL Sesamöl, 2 EL Honig, 1 TL Cayennepfeffer, 2 unbehandelte Limetten, 1 kg Rinderbraten (Schulter, Hüfte), Salz, Pfeffer, 2 EL Öl, großer Gefrierbeutel

Schritt 1

Sojasauce in eine Schüssel geben. Knoblauch und Ingwer schälen und in die Schüssel pressen. Sesamöl, Honig und Cayennepfeffer unterrühren. Limetten waschen und in Scheiben schneiden. Fleisch, Marinade und Limettenscheiben in den Gefrierbeutel füllen und für 23 Stunden in den Kühlschrank stellen. 1 Stunde vor dem Anbraten herausnehmen.

Schritt 2

Backofen auf 80° vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Marinade beiseite stellen. Fleisch in einem flachen Bräter im Öl rundherum 7-8 Minuten anbraten, im Bräter in den Ofen stellen und 3 Stunden garen.

Kontakt:

Kyocera Fin ceramics GmbH
Daniela Faust
Manager Corporate Communications
Hammfelddamm 6
41460 Neuss
Tel.: 02131/16 37 - 188
Fax: 02131/16 37 - 150
Mobil: 0175/7275706
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Weber Shandwick Deutschland GmbH
Anja Eckert-Elterhold
Account Director
Hohenzollernring 79 - 83
50672 Köln
Germany
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 62
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10
aekert@webershandwick.com
www.webershandwick.de

Presseinformation

Schritt 3

Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden, bei 70° im Ofen warm halten. Bratensatz erhitzen. Marinade durch ein Sieb gießen, 2 Minuten durchkochen, abschmecken und dazu servieren.

(<http://www.kuechengoetter.de/rezepte/Braten/Asia-Braten-8882.html>)

Kyocera wünscht Frohe Weihnachten und einen Guten Appetit!

Über Kyocera

Die Kyocera Corporation mit Hauptsitz in Kyoto ist einer der weltweit führenden Anbieter feinkeramischer Komponenten für die Technologieindustrie. Strategisch wichtige Geschäftsfelder der aus 208 Tochtergesellschaften (1. April 2011) bestehenden Kyocera-Gruppe bilden Informations- und Kommunikationstechnologie, Produkte zur Steigerung der Lebensqualität sowie umweltverträgliche Produkte. Der Technologie-Konzern ist weltweit einer der größten Produzenten von Solarenergie-Systemen.

Mit über 66.000 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2010/2011 einen Netto-Jahresumsatz von rund 10,74 Milliarden Euro. In Europa vertriebt das Unternehmen u.a. Laserdrucker und digitale Kopiersysteme, mikroelektronische Bauteile, Feinkeramik-Produkte sowie Solarkomplettsysteme. Kyocera ist in Deutschland mit zwei eigenständigen Gesellschaften vertreten: der Kyocera Fineceramics GmbH in Neuss und Esslingen sowie der Kyocera Mita Deutschland GmbH in Meerbusch.

Das Unternehmen engagiert sich auch kulturell: Über die vom Firmengründer ins Leben gerufene und nach ihm benannte Inamori-Stiftung wird der imagerträchtige Kyoto-Preis als eine der weltweit höchst dotierten Auszeichnungen des Lebenswerkes hochrangiger Wissenschaftler und Künstler verliehen (umgerechnet zurzeit ca. 430.000 Euro pro Preiskategorie).

Kontakt:

Kyocera Fineceramics GmbH
Daniela Faust
Manager Corporate Communications
Hammfelddamm 6
41460 Neuss
Tel.: 02131/16 37 - 188
Fax: 02131/16 37 - 150
Mobil: 0175/7275706
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Weber Shandwick Deutschland GmbH
Anja Eckert-Ellerhold
Account Director
Hohenzollernring 79 - 83
50672 Köln
Germany
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 62
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10
aeckert@webershandwick.com
www.webershandwick.de