

Presseinformation

Küchentraum unterm Weihnachtsbaum

Gute Weihnachtsgeschenke muss man finden. Hier ist eins: Das neue Messerset von KYOCERA ist perfekt für anspruchsvolle Köche.

Kyoto/Neuss – September 2017. Heiligabend kommt meist schneller, als man den Wunschzettel abhaken kann. Ein feines und praktisches Geschenk lässt sich schon jetzt stressfrei besorgen: Das Weihnachtsset von Kyocera mit zwei Keramikmessern und einem Messerblock in Schwarz ist das Richtige für alle, die in der Küche gerne präzise und sauber arbeiten.

Geschenkt: Clevere High-Tech-Küchenhelfer

Gute Kochmesser gehören in eine wohlsortierte Küche, keine Frage. Immer mehr Menschen wählen dafür auch eine Auswahl an Keramikmessern. Die Vorteile liegen auf der Hand: Keramikmesser bleiben lange scharf, lassen sich unkompliziert in der Spülmaschine reinigen und werden nicht von Säuren in Lebensmitteln angegriffen. Das kleine Messer im Set ist deshalb mit seiner 11 Zentimeter langen Keramik Klinge die erste Wahl beim Obst und Gemüse schneiden. Das zweite Messer empfiehlt sich mit einer Klinge Länge von 14 Zentimetern als Allrounder und ganz besonders bei Fisch und Fleisch. Mit der extrem harten, glatten Klingeoberfläche gelingen ohne zusätzlichen Druck perfekte und hauchfeine Schnitte. Die ergonomisch geformten Griffe versprechen viel Haltekomfort und Kontrolle. Als Bonus gibt es zu den Küchenhelfern kostenlos einen runden, platzsparenden Messerblock aus Kunststoff (Soft Touch) für bis zu acht Messer dazu. Das Set ist ab Oktober ab 99 Euro online und in Fachgeschäften erhältlich.

Hochwertiges Material, langjähriges Vergnügen

Der japanische Technologiekonzern Kyocera ist führender Anbieter feinkeramischer Produkte und Komponenten. Die Keramikmesser werden aus hochwertiger Zirkonkeramik gefertigt. Neben dem geringeren Pflegeaufwand sowie der extrem langanhaltenden Schärfe transportiert das ultraleichte Material keine Metallionen und ist deshalb geruchs- und geschmacksneutral.

Das Kyocera Keramikmesser Weihnachtsset

Produkt	Klingenlänge	Produktname	Einzelpreis
KYOCERA Keramikmesser Obst/Gemüse	11 cm	FK-110WH-BK	39,00 €
KYOCERA Keramikmesser	14 cm	FK-140WH-BK	59,00 €
Messerblock, schwarz	8 Messerfächer	Sonderedition	Kostenlos im Set a EVK 39,00 €

Für weitere Informationen zu Kyocera: www.kyocera.de

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 231 Tochtergesellschaften (31. März 2017) bestehenden KYOCERA-Gruppe bilden Informations- und Kommunikationstechnologie, Produkte zur Steigerung der Lebensqualität sowie umweltverträgliche Produkte. Der Technologiekonzern ist weltweit einer der ältesten Produzenten von Solarenergie-Systemen, mit mehr als 40 Jahren Branchenerfahrung. 2017 belegte KYOCERA Platz 522 in der „Global 2000“-Liste des Forbes Magazins, die die größten börsennotierten Unternehmen weltweit beinhaltet.

Mit etwa 70.000 Mitarbeitern erwirtschaftete KYOCERA im Geschäftsjahr 2016/2017 einen Netto-Jahresumsatz von rund 11,86 Milliarden Euro. In Europa vertreibt das Unternehmen u. a. Drucker und digitale Kopiersysteme, mikroelektronische Bauteile und Feinkeramik-Produkte. KYOCERA ist in Deutschland mit zwei eigenständigen Gesellschaften vertreten: der KYOCERA Fineceramics GmbH in Neuss und Esslingen sowie der KYOCERA Document Solutions 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 höchstdotierten Auszeichnungen für das Lebenswerk hochrangiger Wissenschaftler und Künstler verliehen (umgerechnet zurzeit ca. 400.000 Euro*).

Medienkontakt

Kyocera Fineceramics GmbH
 Daniela Faust
 Manager Corporate Communications
 Hammfelddamm 6
 41460 Neuss
 Tel.: 02131/16 37 – 188
 Fax: 02131/16 37 – 150
 Mobil: 0175/727 57 06
 E-Mail: daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Serviceplan Public Relations
 Daniela Laux
 Haus der Kommunikation
 Brienner Straße 45 a–d
 80333 München
 Tel.: 089/2050 4159
 E-Mail: d.laux@serviceplan.com