

Presseinformation

#stayathome mit Kyocera: Keramikmesser erleichtern die Zubereitung gesunder Mahlzeiten

Die Gastronomie hat geschlossen und es wird wieder mehr selbst gekocht. Dazu gehören nicht nur gesunde Zutaten sondern auch die richtigen Utensilien: Messer von Kyocera eignen sich perfekt für die leichte und sichere Zubereitung frischer Speisen und sind die ideale Ergänzung im Repertoire von Hobby- und Profiköchen.

Kyoto/Neuss, 22. April 2020. Kyoceras Keramikmesser sind aufgrund ihres hochwertigen Materials und durchdachten Designs etwas ganz Besonderes: Die Klingen sind handgeschliffen, flexibel und extrem scharf. Ein weiterer Vorteil: Sie behalten ihre Schnitthaltigkeit über einen extrem langen Zeitraum.

Keramikklingen von Kyocera bestehen aus besonders hochwertiger Zirkonkeramik, einem ultraleichten Hightech-Material, das extrem hart und korrosionsfrei ist und auch in der Raumfahrt Anwendung findet. Die dichte und glatte Klingeoberfläche ermöglicht einen präzisen und hauchdünnen Schnitt und transportiert keine Metallionen. Dadurch ist sie absolut geruchs- und geschmacksneutral.

Auch die einfache Handhabung macht die Keramikmesser zu einem Must-Have für jede Küche, denn die ultraleichten Tools wiegen viel weniger als vergleichbare Produkte aus Stahl. Die ergonomisch geformten Griffe liegen angenehm in der Hand. Das gestaltet das Schneiden von Lebensmitteln sowohl mühelos als auch präzise. So werden die Zubereitung und das Kochen gesunder Mahlzeiten mit Kyoceras Keramikmessern zum Kinderspiel. Auch die Reinigung gestaltet sich unkompliziert, denn die Klingen sind spülmaschinenfest.



Das Kyocera Messerset der „GEN“ Series

Vielfältig und trotzdem einzigartig

Kyoceras Sortiment von Keramikmessern umfasst sechs Serien: Kizuna, Japan, Fuji, Shin Black und Shin White sowie die Gen Serie. Die Messer unterscheiden sich dabei in Farbe, Form und im Material der Griffe, verfügen aber alle über dieselben herausragenden Eigenschaften. Dank der verschiedenen Klingengrößen und Formen eignen sie sich perfekt für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst. Je nach Serie und Größe startet der Preis bei 29,00 Euro, zudem sind weitere Küchenutensilien wie Mühlen, Reiben und Sparschäler erhältlich. In Deutschland werden die Kyocera Produkte im Fachhandel und natürlich online vertrieben.

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 286 Tochtergesellschaften (31. März 2019) bestehenden Kyocera - Gruppe bilden Informations- und Kommunikationstechnologie, Produkte zur Steigerung der Lebensqualität sowie umweltverträgliche Produkte. Der Technologiekonzern ist weltweit einer der erfahrensten Produzenten von Solarenergie-Systemen, mit mehr als 40 Jahren Branchenfachwissen. 2019 belegte Kyocera Platz 655 in der „Global 2000“-Liste des Forbes Magazins, die die größten börsennotierten Unternehmen weltweit beinhaltet.

Mit etwa 77.000 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2018/2019 einen Netto-Jahresumsatz von rund 12,99 Milliarden Euro. In Europa vertreibt das Unternehmen u. a. Drucker und digitale Kopiersysteme, Halbleiter-, Feinkeramik-, Automobil- und elektronische Komponenten sowie Druckköpfe und keramische Küchenprodukte. Kyocera ist in Deutschland mit fünf eigenständigen Gesellschaften vertreten: der Kyocera Europe GmbH in Neuss und Esslingen, der Kyocera Fineceramics Precision GmbH in Selb, der Kyocera Fineceramics Solutions GmbH in Mannheim, der Kyocera Automotive and Industrial Solutions GmbH in Dietzenbach sowie der Kyocera Document Solutions GmbH in Meerbusch.

Das Unternehmen engagiert sich auch kulturell: Über die vom Firmengründer ins Leben gerufene und nach ihm benannte Inamori-Stiftung wird der imageträchtige Kyoto-Preis als eine der weltweit höchstdotierten Auszeichnungen für das Lebenswerk hochrangiger Wissenschaftler und Künstler verliehen (umgerechnet zurzeit ca. 828.000 Euro*).

Medienkontakt

KYOCERA Europe 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
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Serviceplan Public Relations & Content
Benjamin Majeron
Haus der Kommunikation
Brienner Straße 45 a-d
80333 München
Tel.: 089/2050 4193
E-Mail: b.majeron@serviceplan.com