

Communiqué de presse

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

## **Une cuisine de fête avec le nouveau jeu de couteaux Kyocera présenté dans un très beau coffret cadeau**

**Kyoto / Neuss, le 28. octobre 2009 – Les fêtes de fin d'année approchent, et avec elles l'occasion d'introduire une note d'élégance dans la cuisine et ses équipements. Les couteaux Kyocera en céramique dotés d'un tranchant idéal, réalisés en matériau de grande qualité et tout de noir vêtus, sont un outil parfait pour la préparation des plats de fêtes. L'entreprise technologique japonaise, spécialiste des produits en céramique fine, propose un jeu de deux très beaux couteaux, un couteau universel et un éplucheur, présentés dans un somptueux coffret cadeau.**

Préparer des plats raffinés pour les fêtes est nettement plus facile avec des outils de grande qualité. En plus de leur indéniable attrait esthétique, les lames en céramique noire de la série FK de Kyocera tranchent sans effort des aliments aussi délicats que viandes et poissons. Le jeu de couteaux, qui se compose d'un couteau universel avec une lame de 14 centimètres et d'un éplucheur avec une lame de 7,5 centimètres, est dès à présent disponible dans un luxueux coffret cadeau.

**\*Réalisées en céramique de haute qualité à base d'oxyde de zirconium, les lames restent affûtées longtemps et sont d'un entretien facile. Elles sont également résistantes à la corrosion et ne prennent ni le goût ni l'odeur des aliments. Même les tomates sont coupées en tranches fines sans s'écraser. La céramique est d'une**

### **Contact:**

Kyocera Fineceramics SAS  
Jan Sustronck  
Orlytech  
4 Allée du Cdt Mouchotte  
91781 Wissous Cedex, France  
Tel.: + 33 (0)1 45 12 02 35  
Fax: +33(0)1 46 86 01 33  
[jan.sustronck@kyocera.de](mailto:jan.sustronck@kyocera.de)  
[www.kyocera.fr](http://www.kyocera.fr)

## Communiqué de presse

très grande dureté, ce qui permet aux lames de rester tranchantes pendant longtemps. Grâce au manche ergonomique et à la légèreté des lames en céramique, la manipulation de ces couteaux \*est beaucoup moins fatigante. Depuis leur arrivée sur le marché en 1984, les couteaux en céramique de Kyocera ont su s'imposer dans le monde entier dans le secteur des ustensiles de cuisine haut de gamme. Depuis 25 ans, leurs qualités exceptionnelles leur ont valu un nombre toujours croissant d'adeptes.

Le jeu de couteaux est dès à présent en vente dans les boutiques spécialisés au prix de 129 euros.

### À propos de Kyocera

Kyocera Corporation avec son siège social à Kyoto est l'un des premiers fournisseurs mondiaux de composants en céramique pour l'industrie technologique. Les domaines d'activité d'importance stratégique du groupe Kyocera (comptant au-delà 200 sociétés filiales au 1er avril 2009) sont les technologies de l'information et de la communication, les produits destinés à améliorer la qualité de la vie et les produits écologiques. Ce groupe technologique est l'un des plus grands producteurs mondiaux de systèmes à énergie solaire.

Au cours de l'exercice 2008/2009 le groupe Kyocera, comptait environ 60 000 personnes, pour un chiffre d'affaires net d'environ 8,68 milliards d'Euros. En Europe, l'entreprise commercialise, entre autre, des imprimantes laser et des photocopieuses numériques, des composants micro-électroniques, des produits en céramique ainsi que des systèmes solaires complets. Kyocera est représenté en France par deux sociétés indépendantes : Kyocera Mita France SA à Gif-sur-Yvette et Kyocera Fineceramics SAS à Paray-Vieille-Poste.

L'entreprise s'engage également sur le plan culturel : La fondation Inamori, créée par le fondateur de la société, décerne le fameux prix de Kyoto, l'une des distinctions les mieux rémunérées dans le monde, pour l'œuvre de scientifiques et d'artistes renommés (environ l'équivalent de 370.000 Euros par catégorie de prix).

### Contact:

Kyocera Fineceramics SAS  
Jan Sustronck  
Orlytech  
4 Allée du Cdt Mouchotte  
91781 Wissous Cedex, France  
Tel.: + 33 (0)1 45 12 02 35  
Fax: +33(0)1 46 86 01 33  
jan.sustronck@kyocera.de  
www.kyocera.fr