

Communiqué de presse

Tout en blanc : le couteau en céramique et l'éplucheur Kyocera déclinés en coffret

Kyocera met à l'honneur l'espace cuisine et mise tout sur la couleur tendance de l'été 2011

Kyoto / Neuss, 14 avril 2011 – Cet été, la mode sera au blanc avec un design aux lignes droites et épurées. Kyocera suit cette tendance en proposant des lames tranchantes en céramique et des manches ergonomiques déclinés en blanc. Pour tous ceux qui attachent de l'importance au design et au coloris des cuisines, Kyocera présente une collection avec deux nouveaux coffrets cadeau dans lesquels les lames en céramique comme les manches rayonnent d'un blanc élégant.

Le coffret de couteaux tout en blanc contient un couteau de cuisinier avec une lame de 14 cm et un couteau éplucheur avec une lame de 7,5 cm. Les lames de la série FK de Kyocera sont extrêmement tranchantes et permettent de découper proprement même les aliments délicats comme la viande, le poisson et les tomates. Mais si un seul couteau suffit, Kyocera a prévu le coffret Couteau & éplucheur avec le couteau de cuisinier FK-140 et l'éplucheur CP-10. Avec sa lame très fine, l'éplucheur est parfaitement approprié pour les concombres, les pommes, les pommes de terre et les carottes dont les vitamines sous la peau restent préservées.

Pour les lames, Kyocera utilise de la céramique de zircone de très haute qualité, ce qui permet de réaliser des lames extrêmement tranchantes qui restent affûtées très longtemps. Elles sont faciles d'entretien, résistantes à la corrosion et ne prennent ni le goût ni l'odeur des aliments. Grâce au manche ergonomique et à

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

Communiqué de presse

l'étonnante légèreté des lames en céramique, la manipulation de ces couteaux est beaucoup moins fatigante lors de découpes intensives.

Depuis leur arrivée sur le marché en 1984, les couteaux en céramique japonais de Kyocera ont su s'imposer dans le secteur des ustensiles de cuisine haut de gamme. Leurs caractéristiques exceptionnelles, leur design et leur très grande qualité leur ont valu un nombre toujours croissant d'adeptes. Plus de six millions de couteaux en céramique Kyocera ont été vendus dans le monde entier jusqu'à aujourd'hui.

Les somptueux coffrets cadeau seront disponibles dans les commerces spécialisés dès le mois de mai, au prix de 89 euros pour le coffret de couteaux et 65 euros pour le coffret couteau & éplucheur.

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 de 213 sociétés filiales au 1^{er} avril 2010) 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 2009/2010, le groupe Kyocera comptait environ 63.000 personnes, pour un chiffre d'affaires net d'environ 8,59 milliards d'euros. En Europe, l'entreprise commercialise, entre autres, 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 435.000 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