

Communiqué de presse

Des outils de cuisine en céramique fine pour les fêtes de Noël

Les couteaux en céramique « Santoku » de Kyocera, pour réussir votre cuisine de Noël à la perfection

Kyoto / Neuss, 15 décembre 2011 - Que ce soit au réveillon de Noël ou pendant les jours de fête : pour la plupart des Européens, un rôti fait partie d'un repas festif. Mais dès qu'il s'agit de découper ce chef-d'œuvre culinaire, même les cordons-bleus chevronnés en ont des sueurs froides. Si l'outil de coupe n'est pas suffisamment tranchant, les tranches du rôti seront trop épaisses, trop minces ou elles s'effilocheront. Le couteau « Santoku » en céramique fine, une création du spécialiste japonais des couteaux Kyocera, permettra d'y remédier. Grâce à sa lame extrêmement tranchante en céramique de zircone, le couteau traverse facilement des aliments fragiles tels que la viande, le poisson, les légumes, ce qui lui vaut bien son nom de « Santoku » (san = trois, toku = vertus). Les lames doivent l'acuité extrême de leur tranchant, mettant longtemps à s'émousser, à une céramique de zircone de très haute qualité. Ces lames sont faciles à entretenir, elles ne se corrodent pas, et elles ne prennent pas non plus le goût ou l'odeur des aliments coupés. Pour conserver longtemps leurs qualités exceptionnelles aux couteaux en céramique, voilà quelques conseils précieux :

- Utilisez votre couteau en céramique uniquement pour couper des aliments sans os ou arêtes. N'employez pas de couteaux en céramique pour couper des aliments surgelés.

Coordonnées de contact :

Kyocera Fineceramics SAS
Jan Sustronck
Parc Tertiaire Silic
21 rue de Villeneuve
BP 90439
94583 Rungis Cedex, France
Tel.: +33 (0)1 41 73 73 38
Fax: +33(0)1 41 73 73 59
jan.sustronck@kyocera.de
www.kyocera.fr

Communiqué de presse

- Servez-vous de planches à découper en bois ou en matière plastique.
- Les couteaux en céramique de Kyocera peuvent être passés au lave-vaisselle. Faites attention à ne pas cogner le couteau.
- En coupant des légumes durs (les choux, par exemple), veillez à ne pas déformer la lame.

Le couteau japonais en céramique « Santoku » de Kyocera fait de la cuisine de Noël un plaisir particulier, tout en dégageant un petit charme asiatique. Pourquoi ne pas tenter une fois de cuisiner une variante asiatique du rôti festif ? Voici une recette :

Rôti de bœuf asiatique

100 ml de sauce de soja claire, 2 gousses d'ail, 50 g de gingembre frais, 1 c. à soupe d'huile de sésame, 2 c. à soupe de miel, 1 petite c. de poivre de Cayenne, 2 limettes non traitées, 1 kg rôti de bœuf (épaule, hanche), sel, poivre, 2 c. à soupe d'huile, un grand sac de congélation

1^{ère} étape

Versez la sauce de soja dans un récipient. Épluchez l'ail et le gingembre, et broyez-les dans le récipient. Mélangez l'huile de sésame, le miel et le poivre de Cayenne. Lavez les limettes et coupez-les en tranches. Mettez la viande, la marinade et les tranches de limettes dans le sac de congélation et laissez reposer le tout au réfrigérateur pendant 23 heures. Sortez-en la préparation 1 heure avant de la faire revenir.

Coordonnées de contact :

Kyocera Fineceramics SAS
Jan Sustronck
Parc Tertiaire Silic
21 rue de Villeneuve
BP 90439
94583 Rungis Cedex, France
Tel.: +33 (0)1 41 73 73 38
Fax: +33(0)1 41 73 73 59
jan.sustronck@kyocera.de
www.kyocera.fr

Communiqué de presse

2^e étape

Préchauffez le four à 80 °. Retirez la viande de la marinade, essuyez-la, salez et poivrez. Mettez la marinade de côté. Dans une cocotte plate, faites revenir la viande à l'huile de tous les côtés pendant 7-8 minutes ; mettez la cocotte au four et faites cuire 3 heures.

3^e étape

Sortez le rôti, découpez-le en tranches, gardez-le au chaud à 70 ° au four. Faites chauffer le jus du rôti. Faites passer la marinade à travers une passoire, portez à ébullition 2 minutes, vérifiez l'assaisonnement et servez cette sauce avec le rôti.

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

Kyocera vous souhaite de joyeuses fêtes de Noël et bon appétit !

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 208 sociétés filiales au 1er avril 2011) 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 2010/2011, le groupe Kyocera comptait environ 66.000 personnes, pour un chiffre d'affaires net d'environ 10,74 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 430.000 euros par catégorie de prix).

Coordonnées de contact :

Kyocera Fineceramics SAS
Jan Sustronck
Parc Tertiaire Silic
21 rue de Villeneuve
BP 90439
94583 Rungis Cedex, France
Tel.: +33 (0)1 41 73 73 38
Fax: +33(0)1 41 73 73 59
jan.sustronck@kyocera.de
www.kyocera.fr