

Communiqué de presse

La qualité « légendaire » des couteaux en céramique Kyocera
Dans le cadre du salon international Ambiente
2012, Kyocera présentera pour la première fois la
gamme de couteaux en céramique « Legend »

Kyoto/Neuss, 16 janvier 2012. Plus tranchants que jamais, de bonne facture, légers et durables : voilà sous quelle forme se présentera la nouvelle gamme de trois couteaux en céramique « Legend » du groupe technologique japonais Kyocera, pour le salon international Ambiente 2012. Grâce à leur excellente qualité, les couteaux en céramique high-tech du leader du marché deviendront une « légende », qu'ils soient utilisés par des chefs professionnels ou par des particuliers. Kyocera, assisté par le chef cuisinier bio Christopher Hinze, présentera pour la première fois en Allemagne cette gamme de couteaux d'excellente qualité au salon international Ambiente de Francfort (du 10 au 14 février 2012) dans le hall 3.1, stand A40.

La cuisine japonaise exige la plus grande précision et une plus grande dextérité. Dès les débuts de la fabrication de ces couteaux en céramique high-tech de Kyocera, leurs développeurs sont restés fidèles à cette exigence d'une excellente qualité de tranchant. Le groupe technologique japonais, fort d'une expertise de plus de trente ans, est le pionnier des couteaux en céramique. Le nombre de couteaux céramiques dépasse aujourd'hui les six millions. Entre-temps, les couteaux en céramique sont également devenus des ustensiles indispensables dans les cuisines européennes. Ces produits ont toujours fait l'objet d'un développement continu faisant appel aux toutes dernières technologies : au fil des ans, les lames

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

de Kyocera sont ainsi devenues encore plus tranchantes, plus minces et plus résistantes à la flexion. Kyocera apporte une illustration particulièrement expressive de ce progrès par sa gamme « Legend ».

Un « poids plume » faisant une forte impression aux cuisiniers

La gamme « Legend » de Kyocera fait vraiment honneur à son nom : la lame de qualité extrêmement tranchante et durable en céramique de zircone est maintenue par un manche en matière plastique haut de gamme et original. Cette gamme comprend trois couteaux dont les lames ont une longueur respective de 13, 15 et 17 centimètres. Grâce à leur forme ergonomique, ces couteaux tiennent très bien en main ; et ils ne sont pas seulement légers, mais également faciles à manier. Leurs lames d'excellente qualité permettent aux couteaux de la gamme « Legend » de traverser facilement des aliments fragiles tels que la viande ou le poisson : la préparation des repas devient un vrai plaisir ! Même les tomates peuvent être coupées en tranches très fines, car les lames les traversent sans problèmes et sans écraser la peau. Les lames en céramique de Kyocera conservent leur tranchant exceptionnel pendant de longues années. Elles offrent de plus l'avantage de ne pas corroder, de ne prendre ni le goût, ni l'odeur des aliments coupés : les couteaux en céramique de Kyocera sont donc l'instrument idéal de préparation des aliments.

Des événements de l'art culinaire : Christopher Hinze au stand de Kyocera

Retrouvez le Chef bio renommé Christopher Hinze au stand de Kyocera : il y fera une démonstration pratique de ces couteaux et

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

d'autres accessoires de cuisine de Kyocera pendant les quatre premiers jours du salon. Le chef cuisinier, appelé « Maître des plats », fera preuve de sa dextérité, gâtera les visiteurs du stand Kyocera en leur offrant des délices culinaires ; il les fera également profiter de ses conseils et de ses suggestions pour une cuisine saine, basée sur des aliments naturels.

Prix indicatifs

Couteau en céramique de Kyocera « Legend », longueur de lame de 13 cm : 59 euros

Couteau en céramique de Kyocera « Legend », longueur de lame de 15 cm : 69 euros

Couteau en céramique de Kyocera « Legend », longueur de lame de 17 cm : 79 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 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 500.000 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