Communiqué de presse

Des salades croquantes, des légumes frais et des fruits juteux... ou l'art de la cuisine estivale.

Préparez facilement de délicieux plats légers en utilisant les couteaux en céramique de Kyocera

Kyoto / Neuss, le 11 May 2012 – Des fruits juteux et des légumes croquants : pendant la saison la plus chaude, nous avons particulièrement envie de « bombes vitaminées » rafraîchissantes. Et en ce moment surtout, le marché offre toute une variété de produits frais pour créer de délicieux repas à base de salades : des salades vertes, des salades classiques de pâtes aux légumes ou des salades de crudités, et une bonne salade de fruits, toutes si savoureuses et si vite préparées. La saison des barbecues est enfin ouverte, ces salades sont très appréciées comme plats d'accompagnement ou dessert rafraîchissant. Les couteaux en céramique de Kyocera sont l'instrument idéal pour couper des fruits et des légumes, car leurs lames en céramique de qualité les tranchent très facilement et très précisément.

Profitez des après-midis ensoleillés et des soirées douces d'été pour des barbecues conviviaux en compagnie de votre famille ou de vos amis. Et vous trouverez chez Kyocera, le spécialiste des couteaux en céramique, une vaste gamme d'outils pratiques de cuisine vous permettant de préparer rapidement et simplement les salades pour votre soirée barbecue. Les accessoires de cuisine indispensables pour d'infinies créations de salades : des couteaux, des râpes, et des couteaux économes, leur lame en céramique ultra-tranchante traverse si bien les aliments que la préparation

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

devient déjà un « plaisir ». Grâce au manche ergonomique et au poids étonnamment léger de la lame en céramique Kyocera, vous pouvez trancher très facilement et très rapidement tous les aliments. Et une fois votre préparation terminée, rincez tout simplement les lames sous l'eau du robinet. Les lames Kyocera de haute qualité, fabriquées en céramique de zircone et ne corrodant pas, gardent très longtemps leur tranchant extrême.

Des outils de cuisine pratiques pour éplucher, couper et râper

Le couteau Santoku de Kyocera, l'allrounder de la cuisine est parfait pour trancher ou couper très précisément. La lame en céramique (d'une longueur de 11 centimètres et d'une largeur de 3 centimètres) est idéale pour couper des légumes. Grâce à son tranchant extrême, ce couteau n'écrase pas les aliments, qui ne restent pas non plus collés à la lame. Même les tomates peuvent être coupées en tranches très fines. Et même pour ceux qui ne souhaitent pas de barbecues végétariens, le couteau Santoku en céramique de Kyocera est le choix parfait, idéal pour préparer des viandes sans os et des poissons sans arêtes.

Pour les légumes, nous vous recommandons les couteaux économes de Kyocera qui permettent d'éplucher rapidement et sans grande pression des carottes, des concombres, des courgettes, des radis et bien plus encore.

Et la râpe de Kyocera sait convaincre quand il s'agit de travailler très précisément : grâce à sa lame en céramique de 8 centimètres de longueur, à double affûtage, cet outil de cuisine est idéal pour préparer des légumes et des fruits. Sa spécialité : des tranches très nettes et régulières, pour vos salades, pour des snacks ou des garnitures.

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

Vous trouverez des informations plus détaillées sur Kyocera à l'adresse : www.kyocera.fr

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 grâce à la fabrication et à la mise en place de plus de 1,2 gigawatts d'équipement de récupération de l'énergie solaire.

Au cours de l'exercice 2011/2012, le groupe Kyocera comptait environ 66. 000 personnes, pour un chiffre d'affaires net d'environ 10,83 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 Rungis.

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