

## Information presse

### **Les couteaux en céramique de Kyocera l'emportent auprès de la Stiftung Warentest**

**Le couteau Kyocera FK-180WH-BK a su séduire avec sa lame affûtée, sa qualité de coupe et sa facilité d'entretien.**

**10 décembre 2014** – Kyoto/Neuss – Grâce à l'appréciation « BIEN » (2,3) obtenue sur sa qualité, le couteau du chef professionnel de Kyocera se distingue comme étant le meilleur de tous les couteaux en céramique testés lors de la récente enquête sur les couteaux de cuisine menée par la Stiftung Warentest. C'est la note de 1,8 (bien) dans la sous-catégorie « couper, peser, hâcher » – appréciant le tranchant de la lame et dont le coefficient était le plus élevé – qui a été déterminante. Le couteau en céramique de Kyocera a par ailleurs su convaincre dans la sous-catégorie « entretien » avec un autre « bien » (1,7) - il se lave en effet sans problème au lave-vaisselle.

#### **Ses propriétés particulières garantissent le plaisir de cuisiner**

Les couteaux en céramique de Kyocera sont parfaits pour couper les fruits et les légumes ainsi que la viande désossée grâce à leurs caractéristiques particulières. La forme ergonomique de leur manche en fait des ustensiles faciles et agréables à manipuler. La lame en céramique de zircone dense et lisse permet de couper avec une précision absolue, et grâce à l'extrême solidité du matériau, elle reste affûtée plus longtemps. Les couteaux sont aussi étonnamment légers et résistent à la corrosion. Enfin, comme ils ne contiennent pas d'ions métalliques, ils ne s'imprègnent d'aucune odeur.

#### **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

## Information presse

« Pour tout cuisinier, un couteau aiguisé est le meilleur des commis. Avec une lame qui reste tranchante longtemps, nous proposons donc les meilleures conditions pour préparer un véritable banquet. Par ailleurs, chaque client reçoit un bon pour un affûtage gratuit », déclare Shigeru Koyama, PDG Europe de Kyocera Fineceramics GmbH.

### Pour plus d'informations sur Kyocera :

[www.kyocera.fr](http://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 230 sociétés filiales au 1er avril 2014) 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 5,0 gigawatts d'équipement de récupération de l'énergie solaire.

Au cours de l'exercice 2013/2014, le groupe Kyocera comptait environ 70.000 personnes, pour un chiffre d'affaires net d'environ 10,19 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 Document Solutions 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'oeuvre de scientifiques et d'artistes renommés (environ l'équivalent de 362.000 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