

## Information de presse

# Un repas de fête sans stress - Kyocera met de la couleur en cuisine pour Noël

Stylés, maniables et simples à utiliser, le nouveau set de mandolines de Kyocera et les nouveaux épluche-légumes en céramique vont faciliter les préparations même dans une cuisine de Noël en pleine effervescence.

29 octobre 2014 – Kyoto / Neuss – A l'approche des fêtes de fin d'année, râper les carottes et faire des copeaux de fromage font partie des tâches dont on se passerait volontiers. Grâce à ses nouveaux ustensiles pratiques et colorés, Kyocera égaye la cuisine. La lame de ces nouveaux éplucheurs est aiguisée des deux côtés, ce qui permet une utilisation « dans les deux sens » et une bonne prise en main que l'on soit droitier ou gaucher.

Le nouveau set de mandolines apporte une aide précieuse en cuisine. Il est composé d'une mandoline universelle, d'une mandoline à julienne et d'une râpe, avec un récipient fraîcheur dans lequel on peut râper directement les aliments. Il est pourvu de pieds en silicone sur la face inférieure pour éviter qu'il ne glisse et faciliter le mouvement. Un protège-doigts est également fourni dans le set.

Kyocera fabrique depuis 30 ans déjà des couteaux, des épluchelégumes et des mandolines en céramique de haute qualité. Les couteaux en fine céramique de Kyocera se distinguent par leur pouvoir de coupe particulièrement élevé, leur tranchant exceptionnel et leur design élégant. Ils séduisent aussi bien les cuisiniers professionnels que les amateurs.

Depuis sa fondation en 1959, Kyocera est parvenu à développer continuellement son savoir-faire en matière de céramique technique, tant au niveau de la technologie des matériaux que de la

#### 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 de presse

production. Le groupe industriel a su mettre à profit son expérience au profit de la fabrication de couteaux et d'ustensiles de cuisine en céramique haut de gamme. C'est en 1984 qu'a débuté la vente des couteaux en céramique au Japon. Depuis, on les trouve dans plus de 9 000 points de vente spécialisés dans le monde entier. Ils sont devenus indispensables dans de nombreux foyers. Jusqu'à aujourd'hui, Kyocera a vendu plus de dix millions de ses couteaux haut de gamme.

Le prix de vente recommandé de l'épluche légumes (CP-11) est de 9,95 €, le set de mandolines (CSN-550) est à 49,95 € dans les boutiques spécialisées.

## Pour plus d'informations à propos de Kyocera :

## 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).

Das Unternehmen engagiert sich auch kulturell: Über die vom Firmengründer ins Leben gerufene und nach ihm benannte Inamori-Stiftung wird der imageträchtige Kyoto-Preis als eine der weltweit höchst dotierten Auszeichnungen des Lebenswerkes hochrangiger Wissenschaftler und Künstler verliehen (umgerechnet zurzeit ca. 362.000 Euro).

#### 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