

## Information presse

### **Des sushis à la place de la traditionnelle dinde de Noël ? C'est possible grâce à KYOCERA !**

Kyoto, Japon/Neuss, Allemagne, 6 octobre 2016 – Les sushis sont non seulement délicieux, mais ils augmenteraient également l'espérance de vie. C'est ce qu'a révélé cette année une étude réalisée par le « National Center for Global Health and Medicine » de Tokyo. Ce plat constitue une alternative intéressante aux mets classiques des fêtes ~~plus généreux~~, tels que le canard, la dinde ou le rôti. Encore faut-il avoir le bon couteau pour en préparer ! Grâce à l'expertise de Kyocera, c'est désormais possible.

Les sushis ne sont plus un plat exotique que l'on trouve uniquement dans des restaurants peu connus du grand public. Les amateurs de ce plat traditionnel japonais sont de plus en plus nombreux. On retrouve les sushis sous de nombreuses formes et variantes. Parmi les plus connus et les plus appréciés, on trouve les nigiris, des boulettes de riz garnies, ainsi que les makis, qui sont des rouleaux de riz fourrés. Bien que la plupart des gens apprécient de déguster les sushis au restaurant ou dans des sushi bars, nombreux sont ceux qui se lancent dans leur préparation.

#### **Le wasabi n'est pas l'élément le plus corsé lors de la confection de sushis**

Sans le couteau adéquat, on peut facilement rater ce plat car le poisson doit être découpé avec précaution et ne doit pas être endommagé. L'entreprise japonaise Kyocera, qui fabrique depuis 1984 des couteaux de cuisine de haute qualité dont les lames sont faites en oxyde de zirconium, propose désormais le kit idéal pour

#### **Coordonnées de contact:**

Kyocera Fineceramics SAS  
Olivier Morel  
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  
[Olivier.Morel@kyocera.de](mailto:Olivier.Morel@kyocera.de)

## Information presse

réussir la préparation des sushis.

Le « Sushi Starter Set » (« kit de préparation de sushis ») comprend un couteau, une râpe en céramique et une mandoline dont la lame est également en céramique. Le couteau coupe la nourriture avec une aisance surprenante et glisse sans effort dans les aliments, y compris dans le poisson. Les lames en céramique fine sont à la fois extrêmement résistantes, légères et flexibles.

Vous trouverez d'autres ustensiles dans le kit de préparation de sushis comme un tapis à maki pour faire les rouleaux et une spatule en bois pour répartir facilement le riz. De plus, vous recevrez un code QR permettant de télécharger un livret de recettes avec des conseils de préparation et des informations sur les produits KYOCERA.

Vous trouverez les couteaux en céramique KYOCERA dans tous les bons magasins spécialisés. Le « Sushi Starter Set » est disponible au prix de 79,95 euros (prix recommandé, TTC).

**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 226 sociétés filiales au 31 mars 2015) 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 6,0 gigawatts d'équipement de récupération de l'énergie solaire.

Au cours de l'exercice 2014/2015, le groupe Kyocera comptait environ 68.000 personnes, pour un chiffre d'affaires net d'environ 11,74 milliards d'euros. En Europe, l'entreprise commercialise, entre autres, des imprimantes 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 430.000 euros par catégorie de prix\*).

\* Conversion du 16.06.2015

#### Coordonnées de contact:

Kyocera Fineceramics SAS  
Olivier Morel  
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  
[Olivier.Morel@kyocera.de](mailto:Olivier.Morel@kyocera.de)

## Information presse

**Coordonnées de contact:**

Kyocera Fineceramics SAS  
Olivier Morel  
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  
[Olivier.Morel@kyocera.de](mailto:Olivier.Morel@kyocera.de)