



Information presse

AMBIENTE 2017 : KYOCERA présente Shin, sa nouvelle série de couteaux à lame en céramique innovante

À l'occasion du plus important salon international au monde sur les biens de consommation, qui se déroulera du 10 au 14 février 2017, dans le hall 3.1, stand A40, KYOCERA présentera une nouvelle série de couteaux en céramique ainsi que d'autres nouveautés issues de son portefeuille de produits de cuisine.

Kyoto / Neuss, 9 janvier 2017. Le groupe technologique japonais KYOCERA, leader des produits et composants en céramique haut de gamme, est reconnu pour la qualité supérieure de ses couteaux en céramique, qui ont conquis des clients dans le monde entier par la précision et le tranchant de leurs lames, la qualité de la coupe et leur facilité d'entretien et de nettoyage. À l'occasion du salon AMBIENTE 2017, le fabricant japonais présentera une innovation destinée au marché européen : la nouvelle série Shin. Ses points forts : une lame en céramique Z212 ultra-robuste, dont le nouveau procédé de fabrication innovant permet de garder la lame¹ affûtée deux fois plus longtemps qu'avec les autres lames de couteaux en céramique de KYOCERA, un manche ergonomique pour une prise en main encore plus confortable et une coupe encore plus précise, ainsi qu'un dos* légèrement incurvé permettant à la lame de glisser sans effort pour trancher légumes, poissons, viandes et fruits. Cette série, composée de couteaux de cinq tailles, sera disponible à partir de mars 2017.

Les prix de vente conseillés varient entre 59,99 euros et 99,99 euros. KYOCERA propose en outre un kit de couteaux Shin présenté dans un élégant coffret cadeau.

¹ Résultats basés sur des mesures réalisées par le fabricant

Information presse



*** Série Shin avec dos légèrement incurvé
(entre le manche et la lame)**

« Avec la nouvelle série Shin, nous étendons notre portefeuille d'ustensiles de cuisine en céramique haut de gamme en l'enrichissant d'une nouveauté totalement inédite. La lame en céramique Z212 est encore plus robuste, reste aiguisée encore plus longtemps et séduit par son design élégant et intemporel. Au moment même où la nouvelle série sera mise sur le marché en Europe, un large public pourra se convaincre en avant-première des atouts des couteaux de la série Shin et découvrir les ustensiles de cuisine ultra-qualitatifs de notre large gamme lors du salon AMBIENTE 2017 », déclare Shigeru KOYAMA, le Président Europe de KYOCERA.

Shin signifie notamment « sincérité, qui est nouveau, vrai » en japonais. Les couteaux de la série Shin sont à la hauteur de cette définition grâce à la conception innovante de leur lame en céramique, à leur extraordinaire tenue de coupe et à l'ergonomie de leur manche.

Qualité et design

Les couteaux en céramique de Kyocera sont fabriqués à partir de céramique de zirconium ou zircon de qualité supérieure, un matériau high-tech ultraléger, extrêmement dur et résistant à la corrosion, ce qui permet de les laver sans problème au lave-vaisselle. La surface lisse et épaisse de la lame permet une coupe précise et ultrafine et le fait qu'elle ne contienne pas d'ions métalliques évite tout transfert d'odeur ou de goût. Les ustensiles de cuisine de Kyocera, comme les couteaux, épluche-légumes et mandolines, sont plébiscités pour leur qualité mais aussi pour leur design particulièrement étudié.



Information presse

Habillés d'un noir élégant, les couteaux de la nouvelle série Shin s'intègrent parfaitement dans n'importe quelle cuisine et raviront les cuisiniers amateurs comme les pros.

Couteaux en céramiques KYOCERA : artisanat japonais et tradition

Depuis sa fondation en 1959, KYOCERA a réussi à puiser et à développer continuellement son savoir-faire solide en matière de céramique technique, tant au niveau de la technologie des matériaux que de la production. C'est de cette expertise que l'entreprise tire son inspiration pour innover et conquérir de nouveaux segments commerciaux. Ce trésor d'expériences et ce sens aigu de la qualité profitent aussi aux ustensiles de cuisine haut de gamme de Kyocera. Grâce à leur extraordinaire qualité de coupe et à leur durée de vie, les couteaux en céramique de Kyocera se sont taillé une place de choix sur le marché et dans les cuisines de nombreux ménages ; ils sont distribués par plus de 9000 revendeurs dans le monde.

Couteaux de la série Shin de Kyocera

Produit	Longueur de la lame	Nom du produit
Couteau d'office	18 cm	ZK-180 BK-BK
Couteau Santoku	16 cm	ZK-160 BK-BK
Couteau Santoku	14 cm	ZK-140 BK-BK
Couteau universel	13 cm	ZK-130 BK-BK
Couteau à fruits et légumes	11 cm	ZK-180 BK-BK
Coffret cadeau Shin, composé des références ZK-160BK-BK et ZK-110BK-BK	-	ZK-2PC-BK

Pour plus d'informations sur Kyocera: www.kyocera.fr



Information presse

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 235 sociétés filiales au 31 mars 2016) sont les technologies de l'information et de la communication, les produits destinés à améliorer la qualité de la vie et les produits écologiques. Le groupe technologique est également l'un des plus anciens producteurs mondiaux de systèmes à énergie solaire, avec plus de 40 années d'expérience dans l'industrie.

Au cours de l'exercice 2015/2016, le groupe Kyocera comptait environ 69.000 personnes, pour un chiffre d'affaires net d'environ 11,59 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 360.000 euros par catégorie de prix*).

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
www.kyocera.fr