

## Couteaux en céramique

L'art du design japonais se caractérise par une fonctionnalité absolue et une forme épurée réduite à l'essentiel. En raison de nos exigences élevées en matière de technologie et de qualité, nos couteaux en céramique préservent une esthétique intemporelle.

De par la forme de sa lame, le «Santoku» est le couteau japonais par excellence. «San» signifie «trois» et se réfère aux possibilités d'utilisation universelle pour couper du poisson, de la viande et des légumes.

Ci-dessous quelques exemples choisis dans notre riche assortiment de produits :

### Série Japan

Cinq modèles et longueurs de lame



Japan a été conçue en s'inspirant de l'artisanat d'art traditionnel. Elle séduit par sa lame en céramique noire haut de gamme et son manche élégant en élégant en bois de pakka foncé décoré de rivets en acier inoxydable.



### Série Shin Black

Six modèles et longueurs de lame



«Shin» signifie «nouveau», et c'est à cet idéal de nouveauté que répond cette série au design élégant, notamment avec sa lame en nouvelle céramique innovante. Elle reste coupante deux fois plus longtemps que toute autre lame en céramique Kyocera. Le manche ergonomique et la courbe légère à l'arrière du couteau garantissent une excellente prise en main et permettent de travailler en toute sécurité sans se fatiguer.

### Série Chowa

14 modèles et longueurs de lame, trois couleurs de lame



Le mot japonais „chowa” signifie la recherche de l'harmonie, ce qui est visible dans la série de couteaux iconiques grâce à l'harmonie entre la tradition artisanale japonaise et le savoir-faire technique. Les lames fabriquées à partir de la céramique de zircone Z212 brevetée de Kyocera garantissent une précision durable – ils conviennent ainsi à tous les cuisiniers, professionnels comme amateurs.

## Ustensiles de cuisine

Pratiques et durables, les ustensiles de cuisine de Kyocera sont indispensables dans un foyer. Tout comme les couteaux en céramique, ils convainquent par leur tranchant extraordinaire. Ils permettent de préparer des aliments de façon rapide, simple et professionnelle.



### Éplucheurs

Grâce à la lame tranchante en céramique zircone blanche, fruits et légumes se coupent rapidement et facilement. Nos éplucheurs ergonomiques sont adaptés aux gauchers comme aux droitiers et s'utilisent en effectuant un mouvement dirigé vers le corps ou vers l'extérieur. Ils préservent goût et saveur naturelle des aliments.



### Mandolines

Nous proposons des mandolines universelles, des mandolines à julienne ou des lots de mandolines. La lame extrêmement coupante en céramique zircone permet d'émincer les aliments de façon précise et régulière.



### Râpes

Nos râpes sont idéales pour préparer avec soin fruits et légumes, par exemple pour râper du gingembre ou des pommes. Elles conviennent donc parfaitement à la préparation de la nourriture de nos bébés et de nos enfants.



### Moulin

Le broyeur en céramique réglable en continu est extrêmement durable et même adapté au sel marin humide. Il permet de moulinier très facilement du poivre et tout type d'épices et d'herbes aromatiques. La matière est pilée et non coupée, ce qui fait ressortir un arôme particulièrement intense qui ravira tous les gourmets les plus exigeants.



### Mugs isothermes

Emportez vos boissons chaudes ou glacées partout où vous allez grâce au travelmug en acier inoxydable à double paroi isolée sous vide et au revêtement intérieur en céramique Kyocera. Le revêtement céramique permet d'éviter le transfert de goût lors de l'utilisation de boissons différentes comme le café et le thé, ainsi que toute corrosion.

La gamme complète dans toutes les tailles et variantes de couleurs ainsi que les ustensiles correspondants et les coffrets cadeau sont disponibles sur [www.kyocera.fr](http://www.kyocera.fr)

## Produits de cuisine en céramique

Préparer des plats et des délices maison pour ses amis et sa famille est un art de vivre. Quiconque prend plaisir à innover en cuisine isine et à perfectionner des menus qui ont déjà fait leurs preuves a besoin d'ustensiles de cuisine polyvalents et de très haute qualité.

En tant que fabricant japonais de tradition, nous allions nos dizaines d'années d'expérience et notre esprit d'innovation à une qualité sans compromis.



Siège Européen:  
**KYOCERA Europe GmbH**  
Fritz-Müller-Strasse 27  
73730 Esslingen / Allemagne  
Tel : +49 711 93 93 4-0  
E-mail : [customerservice.apd@kyocera.de](mailto:customerservice.apd@kyocera.de)  
[www.kyocera.fr](http://www.kyocera.fr)



Suivez-nous sur Instagram  
[@kyocera\\_cuisine\\_france](https://www.instagram.com/kyocera_cuisine_france)

© 2023 KYOCERA Europe GmbH  
Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications sans préavis.



**COUTEAUX EN CÉRAMIQUE &  
USTENSILES DE CUISINE**

**DE JAPON  
DEPUIS 1984**





= KYOTO CERAMICS

## À propos de Kyocera

Tout a commencé avec la céramique. Kyocera a été fondée en 1959 au Japon. Si elle n'était alors qu'une petite entreprise, elle est aujourd'hui l'un des plus grands groupes technologiques au monde. Dès le début, elle s'est spécialisée dans la céramique. Depuis lors, Kyocera a développé d'innombrables innovations en céramique. Les produits tels que les composants en céramique fine et même les bijoux en céramique représentent une part importante de son portefeuille.

Depuis 1984, nous fabriquons à Sendai au Japon des couteaux de cuisine aux lames en céramique zircone. Kyocera est l'un des précurseurs dans ce domaine. Toutefois, la fabrication de ces couteaux ne requiert pas uniquement un savoir-faire technique. L'amour du détail et le soin apporté à chaque étape de production font d'un simple couteau un outil de précision pour la cuisine – le couteau en céramique Kyocera.

日本発の品質

Qualité Japonaise



## Couteaux de cuisine en céramique Depuis 1984

Les propriétés spéciales des couteaux en céramique de Kyocera font de la cuisine un vrai plaisir à partager :



### La finesse du tranchant

Nos lames sont extrêmement tranchantes, dures et flexibles pour garantir une précision de coupe supérieure.



### Une excellente tenue de coupe

Nous utilisons la céramique zircone, un matériau haute technologie qui renforce la résistance à l'usure de nos lames.



### Aiguisés à la main

Après sa conception, chaque couteau est encore aiguisé à la main afin d'obtenir un produit proche de la perfection.



### Contrôle qualité renforcé

Tous nos couteaux sont soigneusement contrôlés manuellement avant de quitter le site de production.



### Sains, naturels & anticorrosion

Nos couteaux en céramique préservent les arômes de façon optimale car ils n'altèrent pas le goût des aliments découpés. Leur saveur naturelle est ainsi préservée et prolongée.



### Une extrême légèreté

Nos couteaux très légers ont un manche ergonomique qui améliore le confort de coupe et la précision du geste.



### Manipulation facile

Les couteaux Kyocera sont conçus pour une facilité d'utilisation à long terme. Vous pouvez préparer vos aliments rapidement et facilement sans effort.