

## Communiqué de presse

**Quand la high-tech rejoint le plaisir de la viande : KYOCERA présente ses couteaux à steak, équipés d'une lame en céramique affûtée et durable**

**Incroyablement affûtés, exceptionnellement légers, inoxydables et faciles à nettoyer : les nouveaux couteaux à steak KYOCERA sont dotés d'une lame en céramique zircon, et représentent pour les amoureux des steaks l'alternative idéale aux couteaux à lame métallique.**

**Kyoto/Paris, 21 juin 2018.** Pour les amoureux de la viande, rien ne vaut un steak tendre, savoureux et bien grillé. Afin d'allier perfection et plaisir maximal, de la préparation de la viande à sa consommation, les gourmets ont besoin de trouver le couteau correspondant à chaque niveau de cuisson, afin de couper correctement leur viande. Le rôle d'un tel ustensile ne doit pas être sous-estimé lors de la dégustation : seul un couteau parfaitement affûté permettra de couper la viande sans effort avec une grande précision, et plus particulièrement les filaments de viande crue ou saignante. Saveur et plaisir seront décuplés.

Kyocera a donc décidé de mettre aujourd'hui ses compétences en céramique fine au service des amoureux de la viande. Les nouveaux couteaux à steak de l'entreprise technologique japonaise répondent aux plus hautes exigences, et offrent des avantages essentiels à table.

Lors de la découpe de la viande, les lames céramique à micro-dents des nouveaux couteaux à steak Kyocera permettent d'exercer moins de pression sur la viande. L'aliment perd ainsi moins de jus, ce qui joue favorablement sur sa consistance et ses saveurs. Le tranchant à effet micro-scie permet de couper la viande sans employer de grands efforts. De cette manière, les lames en céramique ultra-dures conservent leurs propriétés de coupe durant un très long moment. Elles sont inoxydables, et ne demandent donc aucun effort d'entretien, tout en étant très simples à nettoyer. Pesant moins de 30 grammes, chaque couteau à steak équipé d'une lame en céramique se manipule également avec une grande légèreté.

## **Un design « made in Japan » : l'élégance absolue s'invite sur les tables festives**

Le design élégant des nouveaux couteaux à steak Kyocera a été développé au Japon. Leur manche et leur lame proposent une très belle finesse esthétique, pour apporter une touche sophistiquée aux tables festives. Grâce à leur manche ergonomique courbe et leur jolie forme, ces couteaux disposent d'une prise en main agréable, et d'un maximum de contrôle lors de la coupe, pratiquement sans effort.

Les couteaux à steak Kyocera sont disponibles en trois coloris différents : lame blanche avec manche en plastique blanc (WH-WH), lame blanche avec manche en plastique noir (WH-BK) ou lame noire avec manche en plastique noir (BK-BK). Disponible en lot de deux ou quatre, ces couteaux seront commercialisés dès juin 2018 dans le commerce traditionnel ou en ligne.

**Pour en savoir plus sur KYOCERA:** <http://www.kyocera.fr>

### **À propos de KYOCERA**

L'entreprise KYOCERA, dont le siège social est situé à Kyoto, figure parmi les premiers fournisseurs mondiaux de composants en céramique fine pour l'industrie technologique. Les domaines d'activité stratégiquement important du groupe KYOCERA composé de 264 filiales au 31 mars 2018 créent des technologies d'information et de communication, des produits pour améliorer la qualité de vie ainsi que des produits écologiques. Le groupe technologique est l'un des plus anciens fabricants mondiaux de systèmes à énergie solaire avec plus de 40 ans d'expérience dans le domaine. En 2017, KYOCERA obtient la 522e place du classement « Global 2000 », Liste du magazine Forbes, qui contient les plus grosses entreprises cotées en bourse du monde.

Avec environ 75 000 employés, KYOCERA a généré un chiffre d'affaires net annuel d'environ 12,04 milliards d'euros lors de l'exercice financier 2017/2018. En Europe, l'entreprise distribue entre autres des imprimantes et copieurs numériques, des composants microélectroniques et des produits en céramique fine. KYOCERA est représentée France par deux sociétés indépendantes: KYOCERA Fineceramics SAS à Rungis. et KYOCERA Document Solutions France SA à Gif-sur-Yvette.

L'entreprise est également engagée sur le plan culturel : La fondation Inamori, du nom de son créateur, décerne le prix de Kyoto, connu comme l'une des distinctions les plus dotées dans le monde entier, aux artistes et scientifiques pour récompenser l'ensemble de leur œuvre, correspondant à l'heure actuelle à environ 764 000 euros.

---

#### **Coordonnées de contact:**

KYOCERA Fineceramics SAS

Olivier Morel

Parc Tertiaire Icade

21 rue de Villeneuve

94150 Rungis, 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)

[www.kyocera.fr](http://www.kyocera.fr)