

Communiqué de presse

#stayathome avec Kyocera : les couteaux en céramique facilitent la préparation de repas sains et équilibrés !

Les restaurants ont fermé depuis plusieurs semaines maintenant, et de plus en plus de personnes se remettent aux fourneaux. Pour bien manger, il ne s'agit pas seulement d'opter pour des ingrédients sains, mais de posséder également les bons ustensiles : idéaux pour préparer des repas frais de façon simple et sûre, les couteaux Kyocera sauront compléter à merveille le set des cuisiniers professionnels et amateurs.

Kyoto/Paris, le 28 avril 2020. En raison des matériaux de qualité qui les composent et de leur design sophistiqué, les couteaux en céramique Kyocera sont uniques : les lames sont affûtées manuellement, flexibles et extrêmement tranchantes. Autre atout, elles conservent leurs inégalables propriétés de coupe durant très longtemps.

Les lames en céramique Kyocera sont fabriquées en céramique fine, un matériau très haut de gamme, moderne, ultraléger, extrêmement dur, résistant à la corrosion et également utilisé entre autres dans l'industrie spatiale. La surface de lame dense et lisse permet d'effectuer des découpes précises et très fines. En outre, les lames ne transportent pas d'ions métalliques, ce qui permet de préserver saveurs et arômes intacts pour nos palais.

Même leur manipulation simple rend les couteaux céramiques indispensables dans chaque cuisine, car ces outils ultralégers pèsent bien moins lourds que les produits similaires en acier. Les poignées ergonomiques offrent une prise en main des plus confortables. Grâce à cette caractéristique, la découpe des aliments est aussi rapide que précise. La préparation et la cuisson de repas sains, devient alors un jeu d'enfants grâce aux couteaux en céramique Kyocera. Même le nettoyage de ces produits reste ultrasimple, un rinçage à l'eau claire suffit ainsi qu'un passage en lave-vaisselle sont possibles.



Le set de couteaux Kyocera de la série "GEN"

Polyvalent tout en restant unique

La gamme de couteaux en céramique Kyocera se compose de six séries : Kizuna, Japan, Fuji, Shin Black et Shin White sans oublier la série Gen. Les couteaux se distinguent par leur couleur et leur forme, ainsi que le matériau des poignées, mais tous disposent des mêmes propriétés d'excellence. Grâce à leurs différentes tailles de lame et formes, ces couteaux sont parfaits pour préparer du poisson, de la viande, des légumes et des fruits. Les prix démarrent à 29,00 euros, en fonction de la série et de la taille des produits. Par ailleurs, d'autres ustensiles de cuisine sont disponibles, comme par exemple des moulins universels, des râpes et des épluche-légumes. En France, les produits Kyocera sont disponibles chez les détaillants, les grands magasins, et bien évidemment sur Internet.

Pour plus d'informations sur Kyocera: 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 286 filiales au 31 mars 2019 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 2019, Kyocera obtient la 655e place du classement « Global 2000 », Liste du magazine Forbes, qui contient les plus grosses entreprises cotées en bourse du monde.

Avec environ 77 000 employés, Kyocera a généré un chiffre d'affaires net annuel d'environ 12,99 milliards d'euros lors de l'exercice financier 2018/2019. 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 828 000 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

www.kyocera.fr