

Communiqué de presse

Un tranchant qui fait du bien à notre planète : La nouvelle série de couteaux Nature de Kyocera

Kyocera lance trois nouveaux couteaux en céramique dotés d'un manche fabriqué à partir de matières premières renouvelables.

Kyoto/Paris, le 30 Juillet 2020. Dès maintenant, notre cuisine s'enrichit d'ustensiles écologiques : avec sa nouvelle série Nature, le fabricant japonais de céramiques fines Kyocera élargit sa gamme pour y inclure trois nouveaux couteaux en céramique, un santoku, un couteau à éplucher et un couteau spécial fruits et légumes. Les poignées de forme ergonomique sont en grande partie fabriquées à partir d'une matière première renouvelable, à savoir du bio-plastique obtenu à partir de la canne à sucre.

Des couteaux qui ont indéniablement du tranchant

Comme pour tous les ustensiles de cuisine de Kyocera, les lames en céramique meulées à la main sont réalisées à base d'oxyde de zirconium, un matériau high-tech ultraléger et extrêmement dur. La surface de la lame dense et lisse permet des découpes précises et extrêmement tranchantes. En outre, elle ne transporte pas d'ion métallique. Elle est ainsi inodore, sans goût, et résiste à la corrosion ce qui permet de préserver saveurs et arômes de nos aliments.

Les nouveaux couteaux Nature conservent également leur tranchant pendant une durée étonnamment longue. Les lames de 75 mm, FK-075 au prix de vente recommandé de 34 € TTC, 110 mm, FK-110 au prix de vente recommandé de 44 € TTC, et 140 mm, FK-140 au prix de vente recommandé de 64 € TTC, correspondent en longueur et en forme aux couteaux de cuisine japonais classiques à usage universel. Grâce à sa poignée ergonomique en bio-plastique, il se tient confortablement dans la main. Les couteaux très tranchants sont donc idéaux pour les fruits, les légumes ou encore le poisson et les viandes sans os - ils conviennent ainsi à tous les cuisiniers, professionnels comme amateurs.



Des exigences de qualité durables

Depuis sa création en 1959, Kyocera dispose d'un savoir-faire approfondi en technologie des matériaux et de la fabrication appliquée au secteur de la céramique fine. Ce savoir-faire unique en son genre progresse en permanence. Les produits de cuisine haut de gamme profitent également de cette vaste expérience et des exigences de qualité toujours plus élevées de la marque depuis le lancement de la gamme en 1984. Grâce à leur excellente tenue de coupe et leur durabilité élevée, les couteaux en céramique Kyocera se sont fait un nom sur le marché. Kyocera s'est même vu attribuer le titre de Supplier Engagement Leader 2019 par le CDP. Cela vient confirmer l'importance capitale que l'entreprise accorde au développement durable de ses produits polyvalents en céramique fine. Cet organisme international à but non lucratif évalue les entreprises du monde entier sur la base de la transparence de leurs préoccupations environnementales. La nouvelle série Nature est donc une nouvelle étape de l'entreprise pour rendre sa production plus durable, écoresponsable et respectueuse de notre environnement.

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 298 filiales au 31 mars 2020 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 énergétiques intelligents avec plus de 40 ans d'expérience dans le domaine. En 2020, Kyocera obtient la 549e place du classement « Global 2000 », Liste du magazine Forbes, qui contient les plus grosses entreprises cotées en bourse du monde.

Avec environ 75 500 employés, Kyocera a généré un chiffre d'affaires net annuel d'environ 13,33 milliards d'euros lors de l'exercice financier 2019/2020. 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 : KYOCERAFineceramics 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