

Communiqué de presse

Le secret derrière les lames Kyocera

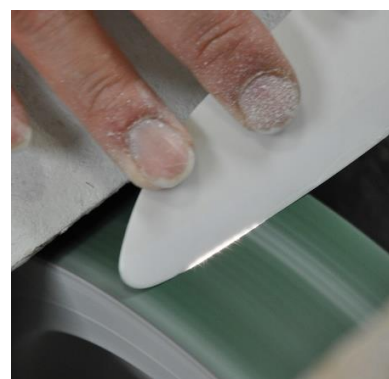
Trois raisons de choisir des couteaux de cuisine en céramique.

Kyoto/Paris, 08 mars 2022. Plus de 20 millions de couteaux en céramique vendus dans le monde entier – Kyocera, spécialiste japonais de la céramique fine, a réussi à concurrencer durablement les lames en acier habituelles. Si les professionnels de la cuisine connaissent les avantages de ce matériau, de plus en plus d'amateurs se tournent aussi vers les couteaux en céramique. Quelle est la particularité des couteaux Kyocera ? Leur tranchant, leur durabilité et leur design épuré offrent au consommateur une utilisation sans pareille.

Quel est le secret des lames Kyocera ?

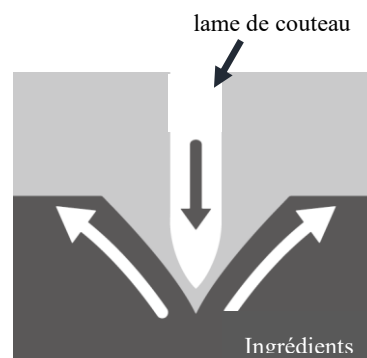
1. Des décennies d'artisanat japonais

Depuis près de 40 ans, Kyocera ne cesse d'innover dans le domaine de la céramique, produisant un matériau extrêmement dur et particulièrement résistant à la rupture – un produit bien différent du matériau habituel, utilisé pour la vaisselle ou les articles de poterie. Les lames sont durcies avec une force équivalant à une tonne par centimètre carré. Le dernier affûtage du couteau se fait manuellement, avec une meule revêtue de diamant, augmentant à la fois la résistance à l'usure du produit et la longévité nette du tranchant. Le travail manuel et les années d'expérience sont ici perceptibles. En effet, chaque angle de couteau est légèrement différent, et doit donc être calculé à vue d'œil en fonction de l'état de la lame et avec toute la sensibilité de l'artisan. Au contraire des lames habituelles, les couteaux en céramique conservent très nettement leur tranchant et leur précision.



2. La forme est décisive

La forme spécifique de la lame Kyocera permet de couper une multitude d'aliments avec simplicité et haute précision. En effet, la lame possède un tranchant arrondi, en forme de coque. Au contraire d'une lame à angle aigu, cette forme est nettement plus résistante contre les éclats. Le tranchant du couteau est donc préservé plus longtemps. En outre, la découpe des aliments rencontre moins de résistance – la lame pénètre avec une douceur



incomparable dans l'aliment, ce qui facilite la préparation des plats.

3. La qualité avant tout

Avant d'exporter le couteau dans le monde entier, tous les modèles doivent passer le contrôle qualité : le test consiste à leur faire traverser une pile de papiers. Si la lame s'arrête, saute ou n'offre pas une découpe propre, le test n'est pas validé et le couteau n'est pas vendu. Seule la réussite intégrale du test permet aux couteaux de se conformer au contrôle qualité du tranchant, et de répondre aux exigences élevées d'une lame Kyocera.

Autre avantage : les couteaux en céramique sont simples d'entretien. Protégée contre la corrosion, la lame ne s'imprègne d'aucune odeur et se rince rapidement sans aucun effort. Les couteaux sont même lavables en machine.

Retrouvez des informations sur les couteaux Kyocera ici :

https://germany.kyocera.com/products/kitchen_products/prd/ceramic_knives/



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

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, qui est composé de 307 filiales au 31 mars 2021, sont la création de 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 45 ans d'expérience dans le domaine. En 2021, Kyocera obtient la 603e place du classement « Global 2000 », Liste du magazine Forbes, qui contient les plus grosses entreprises du monde cotées en bourse.

Avec environ 78 000 employés, Kyocera a généré un chiffre d'affaires net annuel d'environ 11,74 milliards d'euros lors de l'exercice financier 2020/2021. En Europe, l'entreprise distribue entre autres des imprimantes et copieurs numériques, des composants microélectroniques et des produits en céramique fine. Kyocera est représentée en 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 un peu plus de 763 000 Euros*.

* Date de l'enquête : 18.06.2021

Coordonnées de contact:

KYOCERA Fineceramics SAS

Olivier Morel

Parc Icade Orly - Rungis

21 Rue de Villeneuve

94150 Rungis / France

Tél: +33 1 41 73 73-38

Fax: +33 1 41 73 73-59

E-mail: olivier.morel@kyocera.de

www.kyocera.fr