

Communiqué de presse

Kyocera lance sa série de couteaux iconique Chowa pour le jubilé des 40 ans de sa production de couteaux

La nouvelle série de couteaux fusionne avec la tradition japonaise des couteaux et le savoir-faire national dans le domaine de la céramique de haute performance.

Kyoto/Paris, le 05. Octobre 2023. En 2024 Kyocera célèbre le jubilé des 40 ans de ses couteaux en céramique de haute performance. À cette occasion, l'entreprise lance sur le marché sa série de couteaux iconique Chowa, disponible dès octobre 2023 en différentes couleurs et versions. Avec plus de 20 millions de couteaux en céramique vendus dans le monde entier, Kyocera est parvenue à imposer une alternative aux couteaux en acier habituellement utilisés par les cuisiniers amateurs et professionnels.

La série de couteaux Chowa

À l'occasion unique du jubilé des 40 ans de sa production de couteaux, Kyocera lance sur le marché sa série de couteaux iconique Chowa. Le mot japonais « Chowa » symbolise la recherche de l'harmonie, qui se reflète parfaitement dans la série de couteaux du même nom, fidèlement à la tradition artisanale japonaise et à son savoir-faire technique. La nouvelle série de couteaux est disponible en différentes versions et se distingue non seulement par ses performances, mais également par sa forme harmonieuse. Grâce à son manche léger et ergonomique au revêtement « Softtouch », le couteau en céramique tient bien en main et permet de travailler en cuisine avec confort et qualité. La lame fabriquée en céramique de zirconium Z212 brille par sa résistance élevée à l'usure et conserve son tranchant deux fois plus longtemps que les lames en céramique habituellement produites par Kyocera. Le manche à revêtement « Softtouch » s'inspire des marteaux traditionnels japonais et tient avec souplesse dans la main, prévenant les signes de fatigue du poignet. En outre, la série de couteaux peut se nettoyer au lave-vaisselle, est protégée de la rouille, et livrée dans un emballage écologique sans plastique. Les couteaux en céramique de la série Chowa ont été conçus dans l'idée de transmettre au monde entier la culture de la cuisine traditionnelle japonaise, en faisant de la cuisine un moment agréable et fonctionnel.

L'artisanat Made in Japan

Depuis 40 ans, Kyocera n'a de cesse d'améliorer sa céramique high-tech. Le résultat est une céramique qui se démarque par sa dureté exceptionnelle et sa grande résistance à la rupture, et qui n'a rien de comparable aux matériaux habituellement utilisés pour la vaisselle ou la poterie. Durant le processus de production, les lames sont durcies avec une force équivalant à une tonne par centimètre carré. Chaque couteau se fait ensuite manuellement affûter, une dernière fois, avec une meule revêtue de diamant. Ce processus augmente la résistance à l'usure du produit et la longévité nette du tranchant. Les lames de couteaux de la nouvelle série de couteaux iconique Chowa se composent de céramique de zirconium Z212 brevetée, ayant nécessité dix ans de développement. Comparées aux lames habituellement commercialisées par Kyocera, les lames de la nouvelle série Chowa conservent leur tranchant quasiment deux fois plus longtemps.

La forme de lame comme question essentielle

La forme de lame spécialement développée par Kyocera permet de découper une multitude d'aliments avec une précision et une facilité maximales – une performance due à la lame ronde et conchoïdale. Au contraire d'une lame à angle aigu, cette forme est bien plus résistante contre les éclats et permet de conserver nettement plus longtemps le tranchant du couteau, rencontrant moins de résistance lors de la découpe d'aliments.

Exigence de qualité maximale

Avant d'autoriser dans le monde entier la commercialisation de couteaux en céramique Kyocera, ces ustensiles doivent passer un test de qualité. Cela consiste à leur faire traverser une pile de papiers. Quand la lame s'arrête, saute ou n'offre pas une découpe propre, le test n'est pas validé et le couteau n'est pas mis en vente. Seule la réussite intégrale du test permet aux couteaux de se conformer au contrôle de qualité du tranchant, et de répondre aux exigences élevées d'une lame Kyocera.

40 ans de perfection

Au niveau international, Kyocera est l'une des premières entreprises à se lancer dans la fabrication de couteaux de cuisine avec des lames en céramique. Depuis 1984 déjà, Kyocera améliore continuellement la technologie de ses matériaux ainsi que le design de ses couteaux en céramique de haute performance, enrichissant sa palette de produits de différentes couleurs et styles et permettant ainsi aux clients du monde entier d'avoir accès à des outils de cuisine en céramique.

Informations clés sur la série de couteaux Chowa

Nom de la série de couteaux	Chowa
Lame	Fabriqué en céramique de zirconium Z212 brevetée, affûtée à la main
Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> - manche « Softtouch » ergonomique - forme traditionnelle de manche japonais - compatible lave-vaisselle - emballage écologique sans plastique
Couleurs disponibles (manche)	Noir, rouge, blanc
Assortiment disponible	Couteau d'office (petit modèle), couteau d'office, couteau à tomates, couteau Santoku, couteau Nakiri, couteau de cuisine, couteau à pain
Prix	De 49,90 euros – 109,90 euros
Disponibilité	Disponible dès octobre 2023



Série de couteaux Chowa Kyocera



Série de couteaux Chowa Kyocera

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

À propos de Kyocera

KYOCERA Fineceramics Europe GmbH est une filiale de KYOCERA Europe GmbH, qui connaît un succès en Europe depuis plus de 50 ans. Le Groupe Kyocera est l'un des principaux fournisseurs mondiaux de composants en céramique haute performance pour l'industrie technologique, offrant aujourd'hui plus de 200 matériaux céramiques différents, ainsi que des technologies et des services de pointe adaptés aux besoins spécifiques de chaque marché.

KYOCERA Europe GmbH est une société de KYOCERA Corporation dont le siège est à Kyoto au Japon. Il s'agit d'un leader au niveau mondial en matière de fourniture de composants semi-conducteur, industriels, automobiles et électroniques, de systèmes d'impression et multifonctions et de technologies de communication. Avec plus de 45 ans d'expertise dans le secteur, le groupe technologique est l'un des producteurs les plus expérimentés de systèmes énergétiques intelligents du monde. Le groupe Kyocera compte 297 filiales (31 mars 2023). En France, Kyocera a une filiale à Rungis : KYOCERA Fineceramics SAS. Avec près de 81 000 collaborateurs, Kyocera a réalisé un chiffre d'affaires annuel net de 13,87 milliards d'euros environ au cours de l'exercice 2022/2023.

Sur la liste « Global 2000 » du magazine Forbes pour l'année 2023, Kyocera occupe la 671^{ème} place et figure parmi les « 100 sociétés les plus durables du monde » selon le Wall Street Journal. Pour la deuxième année consécutive, Kyocera a été qualifié pour l'indice de développement durable (Asie-Pacifique) de Dow Jones. Kyocera a également reçu la note d'or dans l'enquête d'EcoVadis sur le développement durable et a été reconnu pour la septième fois par Clarivate comme l'un des leaders mondiaux de l'innovation.

L'entreprise s'engage également sur le plan culturel : créée par le fondateur de l'entreprise et portant son nom, la Fondation Inamori décerne le prix imagé de Kyoto comme l'une des récompenses les plus généreuses au monde pour l'œuvre d'une vie de scientifiques et d'artistes de haut niveau (environ 685 000 euros par catégorie de prix).

Coordonnées de contact

KYOCERA Fineceramics SAS

Alain Habran

Parc Icade Orly - Rungis

21 Rue de Villeneuve

94150 Rungis / France

Tél : +33 1 41 73 73-38

E-mail : Alain.Habran@kyocera.de

www.kyocera.fr