



Kyocera

GEN Series - Das ultimative Schneidwerkzeug für Ihre Küche.

Die besonderen Eigenschaften der Keramik-Messer der GEN Serie, wie Schärfe, das schicke Design und der ergonomisch geformte Griff, machen das Schneiden mit diesem Messer zum reinen Vergnügen.

Die Vorteile von Keramikmessern liegen auf der Hand:

Da Keramikmesser keine Metallionen übertragen sind Keramikklingen absolut keimfrei, sowie geruchs- und geschmacksneutral. Die Lebensmittel bleiben länger frisch.

Die Kyocera Messer erleichtern die täglichen Schneidarbeiten, denn mit ihnen benötigt man bis zu dreimal weniger Kraft bei jedem Schnitt. Die dünnen, handgeschliffenen Klingen sind rasiermesserscharf, diese extreme Schärfe ermöglicht absolut präzise Schnitte.

Hochwertiges Material, langjähriges Vergnügen

Die Keramikklingen von Kyocera bestehen aus einem ultra-leichten Hightech-Material, das extrem hart und korrosionsfrei ist. Die Klinge ist aus flexibler, bruchfester Hochleistungskeramik (Z206). Die qualitativ hochwertigen, handgefertigten Keramik-Klingen sind schärfer und bleiben deutlich länger scharf als normale metall-basierte Klingen. Mühsames Nachschleifen entfällt.

Neben dem geringeren Pflegeaufwand sowie der extrem langanhaltenden Schärfe sorgt der ergonomisch geformte Griff für komfortables und ermüdungsfreies Arbeiten.

Zudem sind die Klingen unempfindlich gegen Öle, Säure, Säfte und Salze und spülmaschinengeeignet.

Material: Hochleistungs-Keramikklinge (Z206) und Kunststoff-Griff

Die Keramik-Messer der GEN- Serie:

Schälmesser, FK-075-WH BK

Klingenlänge: 7,5 cm

UVP: 29,90 €

Allzweckmesser, FK-110-WH BK

Klingenlänge: 11 cm

UVP: 39,90 €

Mini Santokumesser, FK-115-WH BK

Klingenlänge: 11,5 cm

UVP: 39,90 €

Tomatenmesser, FK-125-WH BK

Klingenlänge: 12,5 cm

UVP: 59,90 €

Schneidmesser, FK-130-WH BK

Klingenlänge: 13 cm

UVP: 49,90 €

Santokumesser, FK-140-WH BK
Klingenlänge: 14 cm
UVP: 59,90 €

Nakirimesser, FK-150-WH BK
Klingenlänge: 15 cm
UVP: 89,90 €

Santokumesser, FK-160-WH BK
Klingenlänge: 16 cm
UVP: 79,90 €

Kochmesser, FK-180-WH BK
Klingenlänge: 18 cm
UVP: 89,90 €

Schneidmesser, FK-181-WH BK
Klingenlänge: 18 cm
UVP: 89,90 €

Kochmesser, FK-200-WH BK
Klingenlänge: 20 cm
UVP: 99,90 €

ABOUT

Kyocera ist einer der weltweit führenden Hersteller hochwertiger Keramikmesser. Diese haben sich durch ihre besonders hohe Schnitthaltigkeit, die überragende Schärfe und ihr elegantes Design fest auf dem Markt etabliert und überzeugen nicht nur Kochprofis immer wieder aufs Neue.

Seit der Gründung im Jahr 1959 ist es Kyocera gelungen, sein fundiertes Know-how in der Werkstoff- und Fertigungstechnik im Bereich der technischen Keramik kontinuierlich auszubauen. Diesen großen Erfahrungsschatz hat der Konzern in die Fertigung qualitativ hochwertiger und scharfer Keramikmesser und Küchenhelfer wie Hobel und Schäler einfließen lassen. Im Jahr 1984 startete der Verkauf der Keramikmesser in Japan. Inzwischen sind sie weltweit bei mehr als 9.000 Fachhändlern erhältlich und aus vielen Haushalten nicht mehr wegzudenken. Bis heute hat Kyocera mehr als zehn Millionen Qualitätsmesser verkauft.

Die Kyocera Messer erhalten Sie im gutsortierten Fachhandel, sowie im Internet beispielsweise unter **www.kyocera-messer.de**

Deutschlandweiter Exklusiv-Vertrieb über:

PROFINO GmbH & Co KG
Schorberger Straße 56a
42699 Solingen

Pressekontakt:
Meike Zerling
Telefon: 0212 221 349-32
Email: m.zerling@profino.de