



## Runder Messerblock



Kyocera präsentiert einen Messerblock, der anders ist als andere. Sein Design fällt durch die elegante runde Form in edlem Schwarz auf und wird so zum Stilmerkmal in der Küche. Schön auch das hochwertige Band aus Edelstahl, auf dem das Kyocera-Logo eingraviert ist!

Das Qualitätsprodukt von Kyocera ist bereits mit zwei Keramikmessern aus der Produktion des renommierten Herstellers bestückt, dem Kyocera GEN Obst- und Gemüsemesser und einem Santokumesser. Insgesamt verfügt der Block über Messeschächte, in denen sechs bis acht Messer sicher platziert werden können.

Das kleine Messer in diesem hochwertigen Set ist mit seiner 11 Zentimeter langen Keramik Klinge die erste Wahl beim Obst- und Gemüseschneiden. Das zweite Messer empfiehlt sich mit einer Klingenslänge von 14 Zentimetern als Allrounder und ganz besonders bei Fisch und Fleisch.

Warum aber entscheiden sich immer mehr Kochbegeisterte für Keramikmesser von Kyocera? Die Vorteile liegen auf der Hand: Mit der extrem scharfen und glatten Klingenoberfläche gelingen ohne zusätzlichen Druck perfekte, hauchfeine Schnitte. Die Kyocera Keramik Klinge ist zudem besonders flexibel und daher bruchfester. Keramikmesser bleiben lange scharf, lassen sich unkompliziert in der Spülmaschine reinigen und werden nicht von Säuren in Lebensmitteln angegriffen. Die ergonomisch geformten Griffe versprechen Haltekomfort und Kontrolle. Der japanische Technologiekonzern Kyocera ist führender Anbieter feinkeramischer Produkte und Komponenten. Seine Keramikmesser werden aus hochwertiger Zirkonkeramik gefertigt. Neben dem geringeren Pflegeaufwand sowie der extrem langanhaltenden Schärfe transportiert das ultraleichte Material keine Metallionen und ist deshalb geruchs- und geschmacksneutral.

Material: Softtouch-Kunststoff, Edelstahl; Maße: Höhe 22,5 cm, Ø 11 cm

Inhalt: 1 GEN Obst- und Gemüsemesser; 1 GEN Santokumesser

**Kyocera-Messerblock-Set (KB-RD-BK 2KN Set)**

**ab 99 €**

**Kyocera Messerblock (KB-RD BK)**

**UVP: 39,95 €**

