



Presseinformation

Hightech trifft perfekten Fleischgenuss: KYOCERA präsentiert Steakmesser mit scharfen und langlebigen Keramikklingen

Unvergleichlich scharf, einzigartig leicht, rostfrei und einfach zu reinigen: Die neuen KYOCERA Steakmesser mit Klingen aus Zirkoniakeramik sind für Steakfreunde eine hervorragende Alternative zu konventionellen Messern mit Metallklingen.

Für Fleischliebhaber geht nichts über ein perfekt auf den Punkt gegrilltes, zartes und saftiges Steak. Damit sich Perfektion und maximaler Genuss von der Zubereitung bis zum Verzehr fortsetzen, brauchen Fans die richtigen Messer zum Schneiden von Steaks jeglicher Garstufe. Denn deren Rolle ist beim Fleischgenuss nicht zu unterschätzen: Nur ein absolut scharfes Messer ermöglicht saubere und mühelose Schnitte, ohne bei medium rare gebratenen Fleischstücken Fasern an den Schnittstellen heraustreten zu lassen.

Deshalb stellt Kyocera seine hohe Kompetenz bei feinkeramischen Werkstoffen nun auch Steakfreunden zur Verfügung: Die neuen Steakmesser des japanischen Technologiekonzerns erfüllen höchste Ansprüche und bieten bei Tisch erhebliche Vorteile.

Beim Schneiden mit den mikro-gezahnten Keramikklingen der neuen Kyocera Steakmesser wird das Fleisch weniger gedrückt – so verliert es kaum Saft, was sich vorteilhaft auf Konsistenz und Geschmack auswirkt. Der Mikrosägeschliff erlaubt Schneiden ohne Kraftanstrengung. Dabei behalten die ultraharten Keramikklingen ihre Schnitthaltigkeit über einen sehr langen Zeitraum. Sie können nicht rosten, bereiten daher praktisch keinen Pflegeaufwand und lassen sich überdies einfach reinigen. Mit unter 30 Gramm pro Messer sind die Steakmesser mit Keramikklinge zudem spürbar leicht in der Handhabung. **Designed in Japan: Höchste Eleganz am festlich gedeckten Tisch**

Das elegante Design der neuen Steakmesser von Kyocera wurde in Japan entwickelt. Ihre Griffe und Klingen sind bewusst schlank gehalten, damit sie auch an einem festlich gedeckten Tisch edel aussehen. Dank des ergonomisch geschwungenen Griffs liegen sie angenehm in der Hand und bieten beim Schneiden maximale Kontrolle fast ohne Kraftaufwand.

Steakmesser im 2er Set UVP: 89 €

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

About

Kyocera stellt seit mehr als 30 Jahren hochwertige Keramikmesser, -schäler und -hobel her. Feinkeramische Klingen von Kyocera zeichnen sich durch ihre besonders hohe Schnitthaltigkeit, die überragende Schärfe und ihr elegantes Design aus 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.

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