



Scharf, schärfer, Shin White

Die Keramikmesser der neuen Shin White Serie von KYOCERA werden nach alter Tradition von Hand geschliffen

Kyoto/Neuss – 5. Juli 2018. Der japanische Technologiekonzern Kyocera ist für seine qualitativ hochwertigen Keramikmesser bekannt. Klingenschärfe und Schnitthaltigkeit überzeugen seit mehr als 30 Jahren. Als weitere Innovation für den europäischen Markt präsentiert das Unternehmen die Shin White Serie. Besonderheiten der Messerserie sind die haptisch und ergonomisch ausgereiften Griffe sowie die handgeschliffenen extrem scharfen Keramikklingen. Das zeitlos elegante Design des ergonomisch geformten Elastomergriffes besticht durch Leichtigkeit und macht das Schneiden noch einfacher und sicherer. Die Serie besteht aus Messern in sieben verschiedenen Größen von 7 cm bis 18 cm.

Hightech-Material und hochwertigstes Design

Keramikklingen von Kyocera bestehen aus besonders hochwertiger Zirkoniakeramik, einem ultra-leichten Hightech-Material, das extrem hart und korrosionsfrei ist und auch in der Raumfahrt Anwendung findet. Die dichte und glatte Klingenoberfläche ermöglicht einen präzisen und hauchdünnen Schnitt und transportiert keine Metallionen. Dadurch ist sie absolut geruchs- und geschmacksneutral. Die neue Shin White Serie wurde unter höchsten Designansprüchen entwickelt und zeigt sich in zeitlos elegantem Weiß/Schwarz - passend für jede Profi- oder Hobbyküche.

Seit seiner Gründung im Jahr 1959 kann Kyocera auf ein fundiertes Know-how in der Werkstoff- und Fertigungstechnik im Bereich der technischen Keramik zurückgreifen und kontinuierlich ausbauen. Auch die hochwertigen Küchenprodukte profitieren von diesem Erfahrungsschatz und hohen Qualitätsanspruch. Mit überragender Schnitthaltigkeit und Lebensdauer haben sich die Keramikmesser von Kyocera zu einer festen Größe auf dem Markt etabliert.

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

