



## 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.

Die Kyocera Steakmesser sind in drei Farbvarianten erhältlich: Weiße Klinge mit weißem Kunststoffgriff (WH-WH), weiße Klinge mit schwarzem Kunststoffgriff (WH-BK) oder schwarze Klinge mit schwarzem Kunststoffgriff (BK-BK). Sie werden als Zweier- oder als Vierer-Sets angeboten.

### **KYOCERA Steakmesser-Set mit Keramikklinge**

SK-2PC WH-BK EU (2er-Set)	UVP 89,00 Euro
SK-2PC WH-WH EU (2er-Set)	UVP 89,00 Euro
SK-2PC BK-BK EU (2er-Set)	UVP 109,00 Euro
SK-4PC WH-BK EU (4er-Set)	UVP 149,00 Euro
SK-4PC WH-WH EU (4er-Set)	UVP 149,00 Euro
SK-4PC BK-BK EU (4er-Set)	UVP 179,00 Euro

## 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](http://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](mailto:m.zerling@profino.de)

