

Nos couteaux en céramique

L'art du design japonais se caractérise par une fonctionnalité absolue et une forme épurée réduite à l'essentiel. En raison de nos exigences élevées en matière de technologie et de qualité, nos couteaux en céramique préservent une esthétique intemporelle.

De par la forme de sa lame, le « Santoku » est le couteau japonais par excellence. « San » signifie « trois » et se réfère aux possibilités d'utilisation universelle pour couper du poisson, de la viande et des légumes.

Ci-dessous quelques exemples choisis dans notre riche assortiment de produits :

日本 La série Japan

Cinq formes et longueurs de lame différentes



La série Japan a été conçue en s'inspirant de l'artisanat d'art traditionnel. Elle séduit par sa lame en céramique noire haut de gamme et son manche élégant en bois de pakka foncé décoré de rivets en acier inoxydable.



reddot award 2014 winner

真 La série Shin

Cinq formes et longueurs de lame différentes



« Shin » signifie « nouveau », et c'est à cet idéal de nouveauté que répond cette série au design élégant, notamment avec sa lame en nouvelle céramique innovante. Elle reste coupante deux fois plus longtemps que toute autre lame en céramique KYOCERA. Le manche ergonomique et la courbe légère à l'arrière du couteau garantissent une excellente prise en main et permettent de travailler en toute sécurité sans se fatiguer.

源 La série Gen Colour

Onze formes et longueurs de lame différentes



L'outil de coupe ultime adapté à d'innombrables domaines d'application est indispensable dans chaque cuisine. Le manche ergonomique assure une prise en main ferme et agréable du couteau. Différentes couleurs de manche peuvent être assorties à la lame en céramique blanche.

Nos couleurs :



Nos ustensiles de cuisine

Pratiques et durables, les ustensiles de cuisine de KYOCERA sont indispensables dans un foyer. Tout comme les couteaux en céramique, ils convainquent par leur tranchant extraordinaire. Ils permettent de préparer des aliments de façon rapide, simple et professionnelle.



Nos éplucheurs

Grâce à la lame tranchante en céramique zircone blanche, fruits et légumes se coupent rapidement et facilement. Nos éplucheurs ergonomiques sont adaptés aux gauchers comme aux droitiers et s'utilisent en effectuant un mouvement dirigé vers le corps ou vers l'extérieur. Ils préservent goût et saveur naturelle des aliments.



Nos mandolines

Nous proposons des mandolines universelles, des mandolines à julienne ou des lots de mandolines. La lame extrêmement coupante en céramique zircone permet d'émincer les aliments de façon précise et régulière.



Les protège-doigts sont inclus.



Nos râpes

Nos râpes sont idéales pour préparer avec soin fruits et légumes, par exemple pour râper du gingembre ou des pommes. Elles conviennent donc parfaitement à la préparation de la nourriture de nos bébés et de nos enfants.



Nos moulins

Le broyeur en céramique réglable en continu est extrêmement durable et même adapté au sel marin humide. Il permet de mouder très facilement du poivre et tout type d'épices et d'herbes aromatiques. La matière est pilée et non coupée, ce qui fait ressortir un arôme particulièrement intense qui ravira tous les gourmets les plus exigeants.

La gamme complète dans toutes les tailles et variantes de couleurs ainsi que les ustensiles correspondants et les coffrets cadeau sont disponibles sur www.kyocera.fr

Nos ustensiles de cuisine en céramique

Préparer des plats et des délices maison pour ses amis et sa famille est un art de vivre. Quiconque prend plaisir à innover en cuisine et à perfectionner des menus qui ont déjà fait leurs preuves a besoin d'ustensiles de cuisine polyvalents et de très haute qualité.

En tant que fabricant japonais de tradition, nous allions nos dizaines d'années d'expérience et notre esprit d'innovation à une qualité sans compromis.



Qualité Made In Japan depuis 1984.



KYOCERA Fineceramics S.A.S.

Parc ICADE Orly - Rungis
21 rue de Villeneuve
94150 Rungis, France
Tél. : +33 1 41 73 73 30
E-mail : sales.france@kyocera.de
www.kyocera.fr

Notre partenaire de distribution
Pour la France, la Belgique et le Luxembourg :
N2J
15, rue Roger Ducasse
33200 Bordeaux, France
Tél. : +33 5 56 42 11 93
E-mail : info@n2j.fr
www.n2j.fr



COUTEAUX EN CÉRAMIQUE ET USTENSILES DE CUISINE

LA QUALITE MADE IN JAPAN DEPUIS 1984

KYOCERA = KYOTO CERAMICS

KYOCERA – Tout a commencé avec la céramique

KYOCERA a été fondée en 1959 au Japon. Si elle n'était alors qu'une petite entreprise, elle est aujourd'hui l'un des plus grands groupes technologiques au monde. Dès le début, elle s'est spécialisée dans la céramique. Depuis lors, KYOCERA a développé d'innombrables innovations en céramique. Les produits tels que les composants en céramique fine et même les bijoux en céramique représentent une part importante de son portefeuille.

Depuis 1984, nous fabriquons à Sendai au Japon des couteaux de cuisine aux lames en céramique zircon. KYOCERA est l'un des précurseurs dans ce domaine. Toutefois, la fabrication de ces couteaux ne requiert pas uniquement un savoir-faire technique. L'amour du détail et le soin apporté à chaque étape de production font d'un simple couteau un outil de précision pour la cuisine – le couteau en céramique KYOCERA.

日本の高品質

La Qualité Made In Japan



Nos couteaux de cuisine en céramique

Depuis 1984

Les propriétés spéciales des couteaux en céramique de Kyocera font de la cuisine un vrai plaisir à partager :



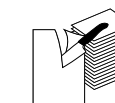
Aiguïsés à la main

Après sa conception, chaque couteau est encore aiguïlé à la main afin d'obtenir un produit proche de la perfection.



La finesse du tranchant

Nos lames sont extrêmement tranchantes, dures et flexibles pour garantir une précision de coupe supérieure.



Une excellente tenue de coupe

Nous utilisons la céramique zircon, un matériau haute technologie qui renforce la résistance à l'usure de nos lames.



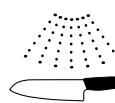
Une extrême légèreté

Nos couteaux très légers ont un manche ergonomique qui améliore le confort de coupe et la précision du geste.



Sains, naturels & anticorrosion

Nos couteaux en céramique préservent les arômes de façon optimale car ils n'altèrent pas le goût des aliments découpés. Leur saveur naturelle est ainsi préservée et prolongée.



Lavables en machine

Nos couteaux en céramique dotés d'un manche résistant peuvent tout simplement être mis au lave-vaisselle. Ils conservent leur tranchant d'origine. Toutefois, il suffit généralement de les laver au robinet à l'eau claire.