

Keramikmesser

Japanische Designkunst ist durch absolute Funktionalität und eine auf das Wesentliche reduzierte Form geprägt. Gepaart mit unseren hohen Ansprüchen an Technologie und Qualität entstehen unsere Keramikmesser von zeitloser Ästhetik.

Das Santoku Messer gilt dabei als Inbegriff japanischer Klingensformen. „San“ bedeutet „drei“ und steht für die universal einsetzbaren Anwendungsmöglichkeiten beim Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse.

Ausgesuchte Beispiele aus unserem umfangreichen Produktsortiment:

Japan Serie

Fünf Klingensformen und -längen



Inspiziert von traditioneller Handwerkskunst, wurde die Japan Serie entwickelt. Sie besticht durch ihre hochwertige schwarze Keramik Klinge und den edlen Griff aus dunklem Pakkaholz mit Edelstahlapplikationen.

Shin Black Serie

Sechs Klingensformen und -längen



„Shin“ bedeutet „Das Neue“ und diesem Ideal wird die Serie durch ihr elegantes Design und vor allem durch die Klinge aus innovativer Z212 Keramik gerecht. Sie bleibt zweimal länger scharf als andere Kyocera Keramikklingen. Der ergonomisch geformte Griff und die leichte Krümmung im Messerrücken sorgen für noch mehr Haltekomfort und ein sicheres, ermüdungsfreies Arbeiten.

Chowa Serie

14 Klingensformen und -längen, drei Grifffarben



Das japanische Wort „chowa“ steht für das Streben nach Harmonie, was in der ikonischen Messerserie durch den Einklang japanischer Handwerkstradition mit technischem Know-how sichtbar wird. Die Klängen sind aus Kyocera's patentierter Z212 Keramik hergestellt und garantieren lang anhaltende Präzision – perfekt für jede Profi- oder Hobbyküche.

Küchenaccessories

Küchenhelfer von Kyocera sind praktisch, langlebig und im Haushalt unverzichtbar. Sie überzeugen, wie die Keramikmesser, durch ihre außerordentliche Schärfe. Mit ihrer Hilfe lassen sich Lebensmittel schnell, leicht und professionell zubereiten.



Schäler

Dank ihrer scharfen Klinge aus weißer Zirkonkeramik lassen sich Obst und Gemüse schnell und bequem schälen. Unsere Schäler sind ergonomisch geformt und für Rechts- und Linkshänder sowie für Arbeiten von und zum Körper geeignet.



Hobel

Egal ob Universalhobel, Julienne-Hobel oder Hobel-Sets – ihre extrem scharfe Klinge aus weißer Zirkonkeramik erlaubt ein präzises und gleichmäßiges Hobeln.



Reiben

Unsere Reiben eignen sich hervorragend zum schonenden Zubereiten von Obst und Gemüse, wie z.B. zum Reiben von Ingwer oder Äpfeln. Daher sind sie für die Zubereitung von Baby- und Kindernahrung perfekt geeignet.



Mühlen

Das stufenlos einstellbare Keramikmahlwerk ist extrem haltbar und selbst für feuchtes Meersalz geeignet. Pfeffer und verschiedenste Gewürze lassen sich hervorragend mahlen. Da das Mahlgut nicht geschnitten, sondern zerrieben wird, schwärmen Feinschmecker von einem besonders intensiven Aroma.



Thermo Trinkflaschen

Die Thermo Trinkflaschen sorgen mit ihrer Keramikbeschichtung und den Vakuum-Doppelwänden aus Edelstahl für lange Temperaturbeständigkeit bei heißen oder kalten Getränken. Die keramische Innenbeschichtung verhindert Geschmacksbeeinflussung durch verschiedene Getränke wie Kaffee oder Tee und beugt Verschmutzung und Korrosion effektiv vor.

Das gesamte Sortiment mit allen Größen und Farbvarianten sowie passendes Zubehör und Geschenksets finden Sie unter www.kyocera.de

Küchenprodukte aus Keramik

Zu Hause Speisen frisch zuzubereiten und Köstlichkeiten für Freunde und Familie zu kochen ist echte Lebensqualität.

Wer in der Küche mit Freude Neues ausprobieren und bewährte Menüs perfektionieren möchte, braucht Küchenhelfer, die vielseitig einsetzbar und qualitativ hochwertig sind.

Als Traditionshersteller aus Japan verbinden wir unsere jahrzehntelange Erfahrung und unseren Innovationsgeist mit kompromissloser Qualität.



Europäischer Hauptsitz:
KYOCERA Europe GmbH
Fritz-Müller-Straße 27
73730 Esslingen / Deutschland
Tel: +49 711 93 93 4-0
E-Mail: customerservice.apd@kyocera.de
www.kyocera.de



Folgst du uns schon?
[@kyocera_kitchen_de](https://www.instagram.com/kyocera_kitchen_de)



© 2023 KYOCERA Europe GmbH
Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.



KYOCERA

**KERAMIKMESSER &
KÜCHENACCESSORIES**

**AUS JAPAN
SEIT 1984**



= KYOTO CERAMICS

Über Kyocera

Mit Keramik fing alles an. Kyocera wurde 1959 als kleines Unternehmen in Japan gegründet und ist heute einer der erfolgreichsten Technologiekonzerne weltweit. Seine Spezialität von Anfang an: Keramik. Unzählige Keramikinnovationen wurden von Kyocera seither entwickelt und Keramikprodukte wie Feinkeramikbauteile und sogar Keramikschnitzwerkzeuge bilden einen wichtigen Teil im gesamten Portfolio des Konzerns.

Bereits seit 1984 stellen wir im japanischen Sendai Küchenmesser mit Klingen aus Zirkoniakeramik her. Damit gehört Kyocera zu den Vorreitern der Branche. Doch bei der Herstellung ist nicht nur technisches Know-how gefragt. Gerade die Sorgfalt in der Herstellung und die Liebe zum Detail in jedem einzelnen Produktionsschritt macht aus einem bloßen Messer ein Präzisionswerkzeug für die Küche – das Kyocera Keramikmesser.

日本発の品質

Qualität aus Japan



Küchenmesser aus Keramik

Seit 1984

Die besonderen Eigenschaften von Kyocera Keramikmessern machen das Kochen zum reinen Vergnügen:



Extrem scharf

Unsere Klingen sind extrem scharf, hart und äußerst flexibel, damit Sie absolut präzise Schnitte ausführen können.



Sehr lange Schnitthaltigkeit

Wir benutzen das Hightech-Material Zirkoniakeramik, so sind die Klingen widerstandsfähiger gegen Abnutzung.



Handgeschliffen

Wir schleifen jedes Messer zum Abschluss noch einmal per Hand, damit Sie ein perfektes Produkt erhalten.



Qualitätsgarantie

All unsere Messer werden sorgfältig, manuell kontrolliert bevor sie die Produktion verlassen.



Korrosionsfrei

Unsere Keramikmesser bieten optimalen Aromaschutz, denn der Geschmack des Schneidguts wird nicht beeinflusst. Eine Verfärbung des Schneidguts findet deutlich später statt.



Sehr leicht

Unsere ultraleichten Messer haben eine ergonomische Griffform, damit Sie komfortabler und besser schneiden können.



Einfache Handhabung

Kyocera-Messer sind für eine langfristige Verwendung konzipiert. Sie können Ihre Speisen schnell und einfach zubereiten, ohne dass die Hände ermüden.