

## Presseinformation

### Das Geheimnis hinter der Kyocera-Klinge

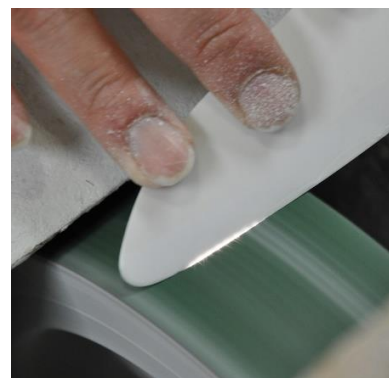
#### Drei Gründe, warum Keramikmesser in jede Küche gehören.

**Kyoto/Neuss, 08. März 2022.** Über 20 Millionen verkaufte Keramikmesser weltweit – der japanische Feinkeramik-Spezialist Kyocera hat es geschafft, die Alternative zu herkömmlichen Messern aus Stahl zu etablieren. Nicht nur Profiköche wissen die Vorteile des Materials zu schätzen, mittlerweile finden sich die Klingen aus Keramik auch in immer mehr Hobbyküchen wieder. Was die Kyocera-Messer besonders macht? Die Schärfe, Langlebigkeit und das edle Design sorgen für ein unvergleichliches Schneideerlebnis.

#### Was ist das Geheimnis der Kyocera-Klinge?

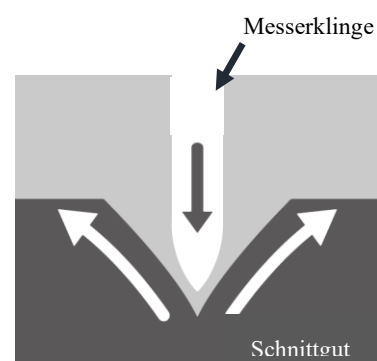
##### 1. Jahrzehntelange japanische Handarbeit

Kyocera hat seit fast 40 Jahren die Hightech-Keramik konstant weiterentwickelt und eine Keramik mit enormer Härte aber dennoch hoher Bruchfestigkeit entwickelt – nicht zu vergleichen mit dem herkömmlichen Material, das von Geschirr oder Töpferwaren bekannt ist. Die Klingen werden mit einer Kraft von etwa einer Tonne pro Quadratzentimeter gehärtet. Jedes Messer erhält seinen letzten Schliff per Hand mit einem Diamantbeschichteten Schleifrad, das erhöht die Verschleißfestigkeit und die Schärfe bleibt deutlich länger erhalten. Die manuelle Arbeit und jahrelange Expertise zahlen sich aus, denn, da jeder Messerwinkel leicht unterschiedlich ist, muss dieser je nach Zustand der Klinge mit Augenmaß und dem Gespür der Fachkräfte eingestellt werden. Im Gegenteil zu herkömmlichen Klingen verlieren Keramikmesser so kaum an Schärfe und Präzision.



##### 2. Die Form ist entscheidend

Die besondere Klingensform von Kyocera ermöglicht es, mit höchster Genauigkeit und Leichtigkeit eine Vielzahl von Lebensmitteln zu schneiden: Denn die Messerschneide hat eine runde, muschelförmige Klinge. Im Gegensatz zu einem scharfen Winkel ist diese Form deutlich widerstandsfähiger gegen Absplitterungen. So bleibt die Schärfe des Messers länger



erhalten. Zusätzlich entsteht beim Schneiden von Lebensmitteln weniger Widerstand – ein unvergleichliches, sanftes Hineingleiten in das Schnittgut, dass das Zubereiten von Speisen erleichtert.

### **3. Qualität als höchste Prämisse**

Bevor die Messer weltweit verschifft werden, müssen sie sich alle einer Qualitätsprüfung stellen: Dafür schneiden die Klingen in einen Papierstapel. Wenn die Klinge zum Beispiel stoppt, etwas überspringt oder nicht sauber schneidet, gilt der Test als nicht bestanden und das Messer wird nicht verkauft. Nur nach tadellosem Bestehen dieses Tests sind alle Qualitätsstandards in Bezug auf die Schärfe bestanden und die hohen Ansprüche an eine Kyocera-Klinge erfüllt.

Ein weiterer Vorteil: Die Keramikmesser sind pflegeleicht. Die korrosionsfreie Klinge nimmt keinerlei Gerüche an und lässt sich somit ohne großen Aufwand schnell wieder reinigen. Die Messer sind sogar spülmaschinengeeignet.

Informationen rund um die Kyocera-Messer gibt es hier:

[https://germany.kyocera.com/products/kitchen\\_products/prd/ceramic\\_knives/](https://germany.kyocera.com/products/kitchen_products/prd/ceramic_knives/)

Für weitere Informationen zu Kyocera: [www.kyocera.de](http://www.kyocera.de)

## Über Kyocera

Die KYOCERA Corporation mit Hauptsitz in Kyoto ist einer der weltweit führenden Anbieter feinkeramischer Komponenten für die Technologieindustrie. Strategisch wichtige Geschäftsfelder der aus 307 Tochtergesellschaften (31. März 2021) bestehenden KYOCERA-Gruppe bilden Informations- und Kommunikationstechnologie, Produkte zur Steigerung der Lebensqualität sowie umweltverträgliche Produkte. Der Technologiekonzern ist weltweit einer der erfahrensten Produzenten von smarten Energiesystemen, mit mehr als 45 Jahren Branchenfachwissen. 2021 belegte Kyocera Platz 603 in der „Global 2000“-Liste des Forbes Magazins, die die größten börsennotierten Unternehmen weltweit beinhaltet.

Mit etwa 78.000 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2020/2021 einen Netto-Jahresumsatz von rund 11,74 Milliarden Euro. In Europa vertreibt das Unternehmen u. a. Drucker und digitale Kopiersysteme, Halbleiter-, Feinkeramik-, Automobil- und elektronische Komponenten sowie Druckköpfe und keramische Küchenprodukte. Kyocera ist in Deutschland mit fünf eigenständigen Gesellschaften vertreten: der KYOCERA Europe GmbH in Neuss und Esslingen, der KYOCERA Fineceramics Precision GmbH in Selb, der KYOCERA Fineceramics Solutions GmbH in Mannheim, der KYOCERA Automotive and Industrial Solutions GmbH in Dietzenbach sowie der KYOCERA Document Solutions GmbH in Meerbusch.

Das Unternehmen engagiert sich auch kulturell: Über die vom Firmengründer ins Leben gerufene und nach ihm benannte Inamori-Stiftung wird der imageträchtige Kyoto-Preis als eine der weltweit höchstdotierten Auszeichnungen für das Lebenswerk hochrangiger Wissenschaftler und Künstler verliehen (umgerechnet ca. 763.000 Euro\* pro Preiskategorie).

\*Erhebungszeitpunkt: 18.06.2021

---

### Medienkontakt

KYOCERA Europe GmbH  
Daniela Faust  
Manager Corporate  
Hammfelddamm 6  
41460 Neuss / Deutschland  
Tel.: 02131/16 37 – 188  
Fax: 02131/16 37 – 150  
Mobil: +49 175 72 75 70 6  
E-Mail: [daniela.faust@kyocera.de](mailto:daniela.faust@kyocera.de)  
[www.kyocera.de](http://www.kyocera.de)

Serviceplan Public Relations & Content  
Hannah Lösch  
Haus der Kommunikation  
Brienner Straße 45 a-d  
80333 München  
Tel.: 089/2050 – 4116  
E-Mail: [h.loesch@house-of-communication.com](mailto:h.loesch@house-of-communication.com)