

Presseinformation

www.kyocera.de

Keramikmesser von Kyocera: Seit 25 Jahren führend in Qualität und Design

Kyoto/ Neuss, 08. Juli 2009 – Seit ihrer Markteinführung 1984 in Japan erfreuen sich die Keramikmesser von Kyocera immer größerer Beliebtheit. Jetzt feiern sie ihr 25-jähriges Jubiläum. Nach einem Vierteljahrhundert der kontinuierlichen Verbesserung der Materialien und des Designs der Keramikmesser, hat Kyocera seine Keramikklingen immer weiter optimiert. Dies stellt Kyocera unter anderem mit der aktuellen KC-Messerserie unter Beweis.

Seit 25 Jahren sind Keramikmesser von Kyocera weltweit auf dem Markt für gehobene Küchenprodukte erfolgreich vertreten. Durch die extreme Härte des feinkeramischen Materials behalten die Klingen ihre Schärfe für einen langen Zeitraum und sind leicht zu pflegen. Keramikmesser von Kyocera sind korrosionsfrei und nehmen weder den Geschmack noch den Geruch des Schnittgutes an. Auch Metallionen können von ihnen nicht auf das Essen übertragen werden. In Verbindung mit ergonomischen Griffen und dem erstaunlich geringen Gewicht ihrer Keramikklingen erleichtern die Messer außerdem die Zubereitung von schneidintensiven Gerichten.

Diese besonderen Eigenschaften haben in den letzten Jahren zu einer immer grösseren Beliebtheit von Kyoceras Keramikmessern beigetragen. „Made in Japan“ steht dabei für exklusive Qualität, denn die Klingen werden durch eine speziell entwickelte Verarbeitungsmethode widerstandsfähig und robust gemacht. „Trotz High-Tech Produktion geht nichts über handwerkliches Geschick

Kontakt:

Kyocera Fineceramics GmbH
Daniela Faust
Leiterin Unternehmenskommunikation
Hammfelddamm 6
41460 Neuss
Tel.: 02131 - 16 37 188
Fax: 02131 - 16 37 150
Mobil: 0175 - 7275706
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Weber Shandwick Deutschland GmbH
Peter Manderfeld
Account Manager
Hohenzollernring 79 - 83
50672 Köln
Germany
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 42
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10
pmanderfeld@webershandwick.com
www.webershandwick.de

Presseinformation

und langjährige Erfahrung. Deshalb wird jedes Kyocera Keramikmesser einzeln von Hand geschliffen“, bestätigt Rafael Schröder, Geschäftsführer Kyocera Fineceramics GmbH.“

In den 25 Jahren ihres Bestehens haben die Produkte weltweit einen guten Ruf und Anerkennung für hervorragende Eigenschaften erhalten. Seit 1984 hat Kyocera fünf Millionen Keramikmesser in mehr als 35 Ländern in Nordamerika, Europa, dem Mittleren Osten, Afrika und Asien vertrieben.

Der Klassiker unter den Keramikmessern, die KC-Serie von Kyocera macht die Küchenarbeit für den ambitionierten Hobbykoch zum reinen Vergnügen. Die Keramikklingen gleiten mühelos durch empfindliches Schnittgut. Auch Tomaten werden hauchdünn geschnitten, ohne gequetscht zu werden. Die Messerserie besticht durch klassische Optik und beinhaltet fünf unterschiedlich lange Klingen (von 7,5 bis 15 cm) aus Zirkonia-Keramik. Der edle Paccaholz-Griff wird von drei Nieten gehalten. Je nach Klingenlänge liegt die unverbindliche Preisempfehlung zwischen 85 und 210 Euro.

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 über 200 Tochtergesellschaften (1. April 2009) bestehenden Kyocera-Gruppe bilden Informations- und Kommunikationstechnologie, Produkte zur Steigerung der Lebensqualität sowie umweltverträgliche Produkte. Der Technologie-Konzern ist weltweit einer der größten Produzenten von Solarenergie-Systemen.

Mit etwa 60.000 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2008/2009 einen Netto-Jahresumsatz von rund 8,68 Milliarden Euro. In Europa vertreibt das Unternehmen u.a. Laserdrucker und digitale Kopiersysteme, mikroelektronische Bauteile, Feinkeramik-Produkte sowie Solarkomplettsysteme. Kyocera ist in Deutschland mit zwei eigenständigen Gesellschaften vertreten: der Kyocera Fineceramics GmbH in Neuss und Esslingen sowie der Kyocera Mita Deutschland GmbH in Meerbusch.

Das Unternehmen engagiert sich auch kulturell: Über die vom Firmengründer ins Leben gerufene und nach ihm benannte Inamori-Stiftung wird der imagerträchtige Kyoto-Preis als eine der weltweit höchst dotierten Auszeichnungen des Lebenswerkes hochrangiger Wissenschaftler und Künstler verliehen (umgerechnet zurzeit ca. 370.000 Euro pro Preiskategorie).

Kontakt:

Kyocera Fineceramics GmbH
Daniela Faust
Leiterin Unternehmenskommunikation
Hammfelddamm 6
41460 Neuss
Tel.: 02131 - 16 37 188
Fax: 02131 - 16 37 150
Mobil: 0175 - 7275706
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Weber Shandwick Deutschland GmbH
Peter Manderfeld
Account Manager
Hohenzollernring 79 - 83
50672 Köln
Germany
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 42
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10
pmanderfeld@webershandwick.com
www.webershandwick.de