

## Presseinformation

### **Knackige Salate, frisches Gemüse, saftiges Obst: Sommerkost Leckerer leicht zubereitet – mit Keramikmessern von Kyocera**

**Kyoto / Neuss, 31. Mai 2012 – Saftige Früchte und knackiges Gemüse: In der wärmsten Jahreszeit ist der Appetit auf erfrischende „Vitaminbomben“ besonders groß. Gerade jetzt sind Frischprodukte reichhaltig vorhanden, die sich leicht zu köstlichen Mahlzeiten anrichten lassen: Vom grünen Salat über den klassischen Nudelsalat mit Gemüse oder Rohkostsalat bis hin zum Obstsalat – Salate sind lecker und schnell zubereitet. In der Grillsaison sind sie als Beilage oder erfrischender Nachtisch beliebt. Ideal für das Schneiden der leichten Kost sind die Keramikmesser von Kyocera, denn die Qualitäts-Keramikklingen schneiden mühelos und sehr präzise.**

Sonnige Nachmittage und laue Sommerabende laden zum gemütlichen Grillen mit Freunden und Familie ein. Damit der Salat für die Grillparty schnell und mühelos zubereitet ist, gibt es von Keramikmesser-Spezialist Kyocera ein umfassendes Sortiment praktischer Küchenhelfer. Das unentbehrliche Küchenaccessoire für vielfältige Salatkreationen: Messer, Hobel und Sparschäler mit ultrascharfer Keramik-Klinge, die so leicht durch das Schnittgut gleitet, dass schon die Zubereitung ein „Genuss“ ist. Dank des ergonomischen Griffs und erstaunlich geringen Gewichts der Kyocera-Keramikklinge gehen auch intensive Schneidarbeiten ganz leicht von der Hand. Nach der Arbeit können die Klingen ganz einfach unter dem Wasserhahn gereinigt werden. Die hochwertigen, aus korrosionsfreier Zirkonia-Keramik gefertigten Kyocera-Klingen behalten ihre extreme Schärfe sehr lange.

#### **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  
Anja Eckert-Ellerhold  
Account Director  
Hohenzollernring 79 - 83  
50672 Köln  
Germany  
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 62  
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10  
aekert@webershandwick.com  
www.webershandwick.de

## Presseinformation

### Praktische Küchenhelfer zum Schälen, Schneiden und Hobeln

Für präzise Schneidearbeiten bietet sich das Kyocera Santoku-Messer an, der Allrounder für die Küche. Die etwa 11 Zentimeter lange und 3 Zentimeter breite Keramik-Klinge eignet sich bestens für das Schneiden von Gemüse. Durch die extreme Schärfe wird das Schnittgut bei der Verarbeitung nicht gequetscht und bleibt nicht an der Klinge kleben. Selbst Tomaten können hauchdünn geschnitten werden. Aber auch für alle, die nicht rein vegetarisch grillen möchten ist das Kyocera-Keramikkmesser das Werkzeug der Wahl: Für die Zubereitung von Fleisch ohne Knochen und Fisch ohne Gräten ist das Santoku-Messer ebenfalls hervorragend geeignet.

Zum Gemüseputzen empfiehlt sich der Kyocera Sparschäler: Ohne großen Druck sind Möhren, Gurken, Zucchini, Rettich und vieles mehr schnell geschält.

Ist genaue Maßarbeit gefordert, überzeugt der Kyocera Küchen-Hobel: Mit seiner 8 Zentimeter langen, doppelt geschliffenen Keramik-Klinge, eignet sich dieser Küchenhelfer ideal für die Zubereitung von Gemüse und Obst. Seine Spezialität: sehr glatte und gleichmäßige Scheiben – für den Salat, zum Snacken oder Garnieren.

**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 208 Tochtergesellschaften (1. April 2011) 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, die eine Gesamtleistung von mehr als 1.2 Gigawatt erzeugen.

Mit über 66.000 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2011/2012 einen Netto-Jahresumsatz von rund 10,83 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

#### 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  
Anja Eckert-Ellerhold  
Account Director  
Hohenzollernring 79 - 83  
50672 Köln  
Germany  
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 62  
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10  
aekert@webershandwick.com  
www.webershandwick.de

## Presseinformation

Gesellschaften vertreten: der Kyocera Fineceramics GmbH in Neuss und Esslingen sowie der Kyocera Document Solutions 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. 500.000 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  
Anja Eckert-Ellerhold  
Account Director  
Hohenzollernring 79 - 83  
50672 Köln  
Germany  
Tel.: 0221 - 94 99 18 - 62  
Fax: 0221 - 94 99 18 - 10  
aekert@webershandwick.com  
www.webershandwick.de