

Presseinformation

**Keramikmesser von Kyocera versprechen „legendäre“ Qualität**  
**Kyocera präsentiert Keramikmesser-Serie**  
**„Legend“ erstmals auf der Ambiente 2012**

**Kyoto / Neuss, 16. Januar 2012. Schärfer denn je, in edler Optik, leicht und langlebig – so präsentiert sich pünktlich zur Ambiente 2012 die neue dreiteilige Keramik-Messerserie „Legend“ des japanischen Technologiekonzerns Kyocera. Die Hightech-Keramikmesser des Spezialisten versprechen dank ihrer hervorragenden Qualität in Händen von Profiköchen wie Amateuren gleichermaßen zur „Legende“ zu werden. Unterstützt von Bio-Showkoch Christopher Hinze präsentiert Kyocera die hochwertige Messerserie in Deutschland erstmals auf der Ambiente in Frankfurt (10.2. bis 14.2.2011) in Halle 3.1, Stand A40.**

Die japanische Küche erfordert höchste Präzision und Fingerfertigkeit. Diesem Anspruch an hervorragende Schneidequalität folgen die Entwickler der High Tech-Keramikmesser von Kyocera seit Beginn der Herstellung. Mit einer fast dreißigjährigen Expertise ist der japanische Technologiekonzern einer der Pioniere für keramische Messerklingen. Bis heute hat Kyocera mehr als 6 Millionen Qualitätsmesser produziert. Mittlerweile sind die Keramikmesser auch in deutschen Küchen nicht mehr wegzudenken. Die Produkte wurden seit jeher kontinuierlich und mithilfe neuester Technologien weiterentwickelt: So sind die Kyocera-Klingen in den Jahren noch schärfer, dünner und biegefest geworden. Mit der „Legend“-Serie verleiht Kyocera diesem Fortschritt anschaulich Ausdruck.

**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  
aeckert@webershandwick.com  
www.webershandwick.de

## Presseinformation

### **Ein „Leichtgewicht“, das Köche schwer beeindrucken wird**

Die „Legend“-Serie von Kyocera macht ihrem Namen alle Ehre: Ein hochwertiger schwarzer Kunststoffgriff mit edler, metallisierter Applikation hält die extrem scharfe, langlebige Qualitätsklinge aus Zirkonia-Keramik. Die Serie besteht aus drei Messern mit Klingenslängen von 13, 15 und 17 Zentimetern. Mit ihrer ergonomischen Form liegen die Messer sehr gut in der Hand und sind nicht nur besonders leicht, sondern auch leicht zu handhaben. Dank der hochwertigen Klinge gleitet die Legend Serie leicht durch Fisch und Fleisch und macht die Kochvorbereitung zum Vergnügen. Selbst Tomaten können hauchdünn geschnitten werden, denn die Klinge gleitet problemlos durch das Gemüse, ohne die Tomatenhaut zu quetschen. Die Kyocera Keramik Klinge behält ihre einzigartige Schärfe jahrelang. Darüber hinaus ist sie korrosionsfrei und nimmt weder den Geschmack noch den Geruch des Schnittgutes an – damit eignen sich die Kyocera Keramikmesser ideal zur Zubereitung von Lebensmitteln.

### **Kochkunst-Events: Christopher Hinze am Kyocera Messestand**

Der renommierte Biokoch Christopher Hinze präsentiert diese und weitere Kyocera Küchenaccessoires in praktischer Anwendung an den ersten vier Messetagen am Kyocera-Messestand. Der als „Speisenmeister“ bekannte Showkoch beweist seine Fingerfertigkeit, verwöhnt die Besucher des Kyocera Stands mit kulinarischen Köstlichkeiten und gibt Tipps und Anregungen zur gesunden Küche mit naturbelassenen Lebensmitteln.

UVP

Kyocera Keramikmesser „Legend“ Klingenslänge 13 cm: 59 Euro

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

## Presseinformation

Kyocera Keramikmesser „Legend“ Klingenlänge 15 cm: 69 Euro

Kyocera Keramikmesser „Legend“ Klingenlänge 17 cm: 79 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 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.

Mit über 66.000 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2010/2011 einen Netto-Jahresumsatz von rund 10,74 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 imageträchtige 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  
aeckert@webershandwick.com  
www.webershandwick.de