

Presseinformation

www.kyocera.de

Festlich kochen mit dem neuen Kyocera Messerset in Geschenkbox.

Kyoto / Neuss, XX XX 2009 – Zur festlichen Jahreszeit dürfen auch die Helfer in der Küche gerne etwas eleganter aussehen: Ganz in schwarz und aus hochwertigem Material machen die extrem scharfen Keramikmesser von Kyocera Lust auf die Zubereitung eines leckeren Festmahls. Mit einem Kochmesser und einem Schälmesser präsentiert das japanische Technologieunternehmen, Spezialist für feinkeramische Produkte, zwei attraktive Küchenhelfer in einer attraktiven Geschenkbox.

Hochwertiges Küchenwerkzeug erleichtert die Arbeitsschritte beim Kochen von anspruchsvollen Gerichten in der festlichen Jahreszeit. Die schwarzen Klingen der Kyocera FK-Serie sehen nicht nur gut aus, sondern gleiten dank ihrer Schärfe auch leicht durch sensibles Schnittgut wie Fisch und Fleisch. Das Set enthält ein Kochmesser mit 14 Zentimeter langer Klinge und ein Schälmesser mit 7,5 Zentimeter Klinglänge und ist ab sofort in einer attraktiven Geschenkbox erhältlich.

Aus qualitativ hochwertiger Zirkonia-Keramik gefertigt, behalten die Klingen ihre extreme Schärfe für einen langen Zeitraum und sind leicht zu pflegen. Darüber hinaus sind sie korrosionsfrei und nehmen weder den Geschmack noch den Geruch des Schnittgutes an. Selbst Tomaten können sauber geschnitten werden, ohne dass diese gequetscht werden. Zirkonia Keramik ist extrem hart und garantiert eine lang anhaltende Schärfe der Klingen. In Verbindung mit dem ergonomischen Griff und dem erstaunlich geringen Gewicht

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

der Keramik Klinge reduzieren diese Messer Ermüdungserscheinungen auch bei intensiven Schneidarbeiten. Seit 25 Jahren sind Keramikmesser von Kyocera weltweit auf dem Markt für gehobene Küchenprodukte erfolgreich vertreten. Seit ihrer Markteinführung im Jahr 1984 erfreuen sie sich aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften einer immer größeren Beliebtheit.

Das Messerset ist ab sofort im Fachhandel erhältlich und kostet 129,00 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