

Presseinformation

Hightech trifft perfekten Fleischgenuss: KYOCERA präsentiert Steakmesser mit scharfen und langlebigen Keramikklingen

Unvergleichlich scharf, einzigartig leicht, rostfrei und einfach zu reinigen: Die neuen KYOCERA Steakmesser mit Klingen aus Zirkoniakeramik sind für Steakfreunde eine hervorragende Alternative zu konventionellen Messern mit Metallklingen.

Kyoto/Neuss, Februar 2019. Für Fleischliebhaber geht nichts über ein perfekt auf den Punkt gegrilltes, zartes und saftiges Steak. Damit sich Perfektion und maximaler Genuss von der Zubereitung bis zum Verzehr fortsetzen, brauchen Fans die richtigen Messer zum Schneiden von Steaks jeglicher Garstufe. Denn deren Rolle ist beim Fleischgenuss nicht zu unterschätzen: Nur ein absolut scharfes Messer ermöglicht saubere und mühelose Schnitte, ohne bei medium rare gebratenen Fleischstücken Fasern an den Schnittstellen heraustreten zu lassen.

Deshalb stellt Kyocera seine hohe Kompetenz bei feinkeramischen Werkstoffen nun auch Steakfreunden zur Verfügung: Die neuen Steakmesser des japanischen Technologiekonzerns erfüllen höchste Ansprüche und bieten bei Tisch erhebliche Vorteile.

Beim Schneiden mit den mikro-gezahnten Keramikklingen der neuen Kyocera Steakmesser wird das Fleisch weniger gedrückt – so verliert es kaum Saft, was sich vorteilhaft auf Konsistenz und Geschmack auswirkt. Der Mikrosägeschliff erlaubt Schneiden ohne Kraftanstrengung. Dabei behalten die ultraharten Keramikklingen ihre Schnitthaltigkeit über einen sehr langen Zeitraum. Sie können nicht rosten, bereiten daher praktisch keinen Pflegeaufwand und lassen sich überdies einfach reinigen. Mit unter 30 Gramm pro Messer sind die Steakmesser mit Keramikklinge zudem spürbar leicht in der Handhabung.

Designed in Japan: Höchste Eleganz am festlich gedeckten Tisch

Das elegante Design der neuen Steakmesser von Kyocera wurde in Japan entwickelt. Ihre Griffe und Klingen sind bewusst schlank gehalten, damit sie auch an einem festlich gedeckten Tisch edel aussehen. Dank des ergonomisch geschwungenen Griffs liegen sie angenehm in der Hand und bieten beim Schneiden maximale Kontrolle fast ohne Kraftaufwand.

Die Kyocera Steakmesser sind in drei Farbvarianten erhältlich: Weiße Klinge mit weißem Kunststoffgriff (WH-WH), weiße Klinge mit schwarzem Kunststoffgriff (WH-BK) oder schwarze Klinge mit schwarzem Kunststoffgriff (BK-BK). Sie werden als Zweier- oder als Vierer-Sets angeboten und können ab Juni 2018 im stationären oder Online-Handel erworben werden.



Die Sets werden in attraktiven Geschenkboxen geliefert und haben folgende unverbindliche Preisempfehlungen (inkl. 19% Mehrwertsteuer):

KYOCERA Steakmesser-Set mit Keramik Klinge (erhältlich ab Juni 2018)	
SK-2PC WH-BK EU (2er-Set)	89,00 Euro
SK-2PC WH-WH EU (2er-Set)	89,00 Euro
SK-2PC BK-BK EU (2er-Set)	109,00 Euro
SK-4PC WH-BK EU (4er-Set)	149,00 Euro
SK-4PC WH-WH EU (4er-Set)	149,00 Euro
SK-4PC BK-BK EU (4er-Set)	179,00 Euro

Für weitere Informationen zu KYOCERA: 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 264 Tochtergesellschaften (31. März 2018) bestehenden Kyocera -Gruppe bilden Informations- und Kommunikationstechnologie, Produkte zur Steigerung der Lebensqualität sowie umweltverträgliche Produkte. Der Technologiekonzern ist weltweit einer der ältesten Produzenten von Solarenergie-Systemen, mit mehr als 40 Jahren Branchenerfahrung. 2017 belegte Kyocera Platz 522 in der „Global 2000“-Liste des Forbes Magazins, die die größten börsennotierten Unternehmen weltweit beinhaltet.

Mit etwa 75.000 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2017/2018 einen Netto-Jahresumsatz von rund 12,04 Milliarden Euro. In Europa vertreibt das Unternehmen u. a. Drucker und digitale Kopiersysteme, mikroelektronische Bauteile und Feinkeramik-Produkte. Kyocera ist in Deutschland mit zwei eigenständigen 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 höchstdotierten Auszeichnungen für das Lebenswerk hochrangiger Wissenschaftler und Künstler verliehen (umgerechnet zurzeit ca. 764.000 Euro*).

Medienkontakt

Kyocera Fineceramics GmbH
Daniela Faust
Manager Corporate Communications
Hammfelddamm 6
41460 Neuss
Tel.: 02131/16 37 – 188
Fax: 02131/16 37 – 150
Mobil: 0175/727 57 06
daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Serviceplan Public Relations & Content
Benjamin Majeron
Haus der Kommunikation
Brienner Straße 45 a-d
80333 München
Tel.: 089/2050 4193
E-Mail: b.majeron@serviceplan.com