

**Küchen-Accessoires von Kyocera –
nicht nur für Obst und Gemüse**



CP-20-RD Schäler
drehbar in 5 Positionen

0,5 mm
1,3 mm
2,0 mm
3,0 mm

CSN-202 Hobel (inkl. Resthalter)
Klinge 8,0 cm, 4-fach verstellbar

CSN-152 Universalhobel (inkl. Resthalter)
Klinge 8,0 cm, Schnittstärke ca. 1,8 mm

Kitchen Tools



CSN-182-S Julienne-Hobel
(inkl. Resthalter) Klinge 8,0 cm

CSW-12 Schleifstab
für Stahlmesser (250/150/12 mm)

CSW-18 Schleifstab
für Stahlmesser (350/230/14 mm)

CY-10 Kräuter- und Gewürzreibe **CD-18** Obst- und Gemüsereibei
Unterseite mit Gummiring (Ø 9,0 cm) Gummiring (Ø 16,0 cm)

CWP-NBK Schäler XL **CP-10-N** Sparschäler
(Klinge 8,0 cm) (Klinge 4,0 cm)

CS-124 Universalschere **CS-140** Universalschere
(4,5 cm Blätter) (5,5 cm Blätter)

**Taschenmesser mit Premium-Keramikklinge
Ihr exklusiver Begleiter mit Handschmeichler-
Qualitäten**



PK-040-BK (40 mm Klinge)
PK-050-BK (50 mm Klinge)



PK-040-BK-S (40 mm Klinge)
PK-050-BK-S (50 mm Klinge)
Shippo-yaki (Cloisonné)

Pocket Knives



PK-040-HIP-D-W Holz-Griffschalen (40 mm Klinge)
PK-050-HIP-D-W Holz-Griffschalen (50 mm Klinge)



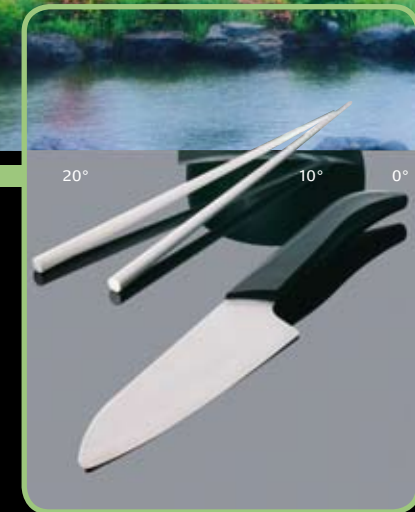
PK-040-HIP-D-C Karbon-Griffschalen (40 mm Klinge)
PK-050-HIP-D-C Karbon-Griffschalen (50 mm Klinge)



KOCHVERGNÜGEN MIT KERAMIK • KOCHVERGNÜGEN MIT KERAMIK • KOCHVERGNÜGEN MIT KERAMIK • KOCHVERGNÜGEN MIT KERAMIK



200° 180° 160° 140° 120° 100° 80° 60° 40° 20° 10° 0° -10° -20°



THE NEW VALUE FRONTIER
KYOCERA

KYOCERA FINECERAMICS GMBH • FRITZ-MÜLLER-STRASSE 107
D-73730 ESSLINGEN • GERMANY • APD@KYOCERA.DE
WWW.KYOCERA.DE

KYOCERA FINECERAMICS LTD. • ADMIRAL HOUSE, HARLINGTON WAY
FLEET, HANTS. GU51 4BB • U.K. • SALES.UK@KYOCERA.DE

KYOCERA FINECERAMICS S.A.S. • ORLYTECH • 4 ALLÉE DU
COMMANDANT MOUCHOTTE • 91781 WISSOUS CEDEX • FRANCE
STEPHANIE.LEGEROT@KYOCERA.DE

KYOCERA CORPORATION • 6 TAKEDA TOBADONO-CHO • FUSHIMI-KU,
KYOTO 612-8501 • JAPAN • WEBMASTER@KYOCERA.JP
WWW.KYOCERA.CO.JP

MAY KT D 062008 DMBK

Kyocera - Spitzenklasse in Keramik

Reinheit

Keramikklingen rosten nicht und nehmen weder den Geschmack noch den Geruch des Schnittgutes an. Metallionen können nicht auf das Essen übertragen werden.

Schärfe

Auch Schnittgut wie Toast, Tomaten und Sandwiches kann sauber geschnitten werden. Es gibt im Küchenmesser-Bereich kaum ein Material, welches dauerhaft schärfer bleibt als Keramik.

Leichtes Gewicht

Ein Kyocera-Keramikmesser hat ein erstaunlich geringes Gewicht. Das reduziert Ermüdungserscheinungen bei langandauerndem Schneiden.

Leicht zu pflegen

Die Hobel, Reiben und Schäler sind spülmaschinengeeignet. Auch die Keramikmesser sind leicht zu pflegen: feucht abwischen, trocknen und sorgfältig aufbewahren.

Jedes Messer – echte Handarbeit

Auch in unserer High-Tech-Produktion geht nichts über handwerkliches Geschick und langjährige Erfahrung: Jedes Messer wird sorgfältig einzeln von Hand geschliffen.

SANDGARDEN - Keramik in TOP-Form

HIP-Klinge (Hot Isostatic Pressing) »Sandgarden« schwarz

KT-075-HIP-D

Schälmesser (7,5 cm Klinge)

KT-110-HIP-D

Gemüse- und Obstmesser (11 cm Klinge)

KT-130-HIP-D

Universalmesser (13 cm Klinge)

KT-140-HIP-D

Universalmesser (14 cm Klinge)

KT-155-HIP-D

Kochmesser, groß (15 cm Klinge)



KYOTOP



KT-200-HIP-D Sashimi

(20 cm Klinge) mit hochwertigem Pakka-Holzgriff

Messer der FK-Serie – Holen Sie sich Hightech in Ihre Küche

FK-075-BK

Schälmesser (7,5 cm Klinge)

FK-110-BK

Gemüse- und Obstmesser (11 cm Klinge)

FK-125-BK

Universalmesser mit Sägeschliff (13 cm Klinge)

FK-130-BK

Universalmesser (13 cm Klinge)

FK-140-BK

Kochmesser (14 cm Klinge)

FK – Series black

FK-150-BK

Nakiri (15 cm Klinge)

FK-160-BK

Kochmesser (16 cm Klinge)

FK-180-BK

Kochmesser (18 cm Klinge)

ADVANCED CERAMICS

Samtweiße Optik, für außergewöhnliches Schneidervergnügen

FK-075-WH

Schälmesser (7,5 cm Klinge)

FK-110-WH

Gemüse- und Obstmesser (11 cm Klinge)

FK-125-WH

Universalmesser / Micro-Sägeschliff (13 cm Klinge)

FK-130-WH

Universalmesser (13 cm Klinge)

FK-140-WH

Kochmesser (14 cm Klinge)

FK – Series white

FK-150-WH

Nakiri (15 cm Klinge)

FK-160-WH

Kochmesser (16 cm Klinge)

FK-180-WH

Kochmesser (18 cm Klinge)



Messerblock aus Bambus