

Keramikmesser Japan Serie Black

Leichtigkeit, Geschmacksneutralität, besondere Härte und Schärfe zeichnen die Kyocera High-Tech Keramikmesser aus. Die neue Japan Serie Black mit ergonomischem Pakkaholz-Griff hält die extrem scharfe Qualitätsklinge aus schwarzer Zirkonia-Keramik, die leicht durch Fisch, Fleisch und selbst Tomaten gleitet, ohne die Tomatenhaut zu quetschen. Die korrosionsfreie Klinge nimmt weder den Geschmack noch den Geruch des Schnittgutes an.



Santoku Japan Serie Black JPN-140BK, Klinge 14 cm, CHF 189.00

Über Kyocera. Als Weltmarktführer im Bereich High-Tech Keramik hat Kyocera mit seiner 30-jährigen Erfahrung das Keramikmesser kontinuierlich und mithilfe neuester Technologien weiterentwickelt: So sind die Kyocera-Klingen noch schärfer und biegefest geworden. Bis heute hat der Feinkeramikspezialist mehr als 10 Millionen High-Tech Keramikmesser verkauft.

In allen Variationen. In der klassischen FK Ergonomic Linie schwarzer Griff/schwarze oder weisse Klinge sorgen die Varianten mit grünem Griff/weisser Klinge wie auch die Keramikmesser in purem Weiss für frische Farbe respektive einen edlen Touch in der Küche.



Gratis-Nachschleifservice. Eine fachgerechte Anwendung ermöglicht ein Top-Schnittniveau während 4 Jahren, ohne dass das Keramikmesser stumpf wird. Kleine Ausbrüche werden dank dem Gratis-Nachschleifservice für die neue Generation herausgearbeitet.

High Tech Keramikmesser Santoku FK-140WH-WH, Klinge 14 cm, CHF 89.00

Praktische Helfer. Die Kyocera Küchenaccessoires ergänzen die Keramikmesser perfekt und helfen bei der schonenden Zubereitung von Obst und Gemüse. Die extrem scharfe Keramik Klinge schneidet z.B. Äpfel rasierklingenscharf, ohne die Zellstruktur zu quetschen. Apfelchips erhalten so besser den Geschmack und werden nicht braun.

Keramikhobel CSN-152-NBK, CHF 29.00



Faszination aus Handwerk, Technik und Design

CeCo Ltd. ist offizieller Distributionspartner für Kai Damaststahlmesser, Kyocera Keramikmesser, die Manufakturen Güde, Windmühle, POTT, mono aus Solingen und triangle Solingen.



Fachhändlerverzeichnis: www.ceco.ch, Tel: 032 322 97 55. www.welt-der-messer.ch