



CERAMIC KITCHEN KNIVES

FROM JAPAN



ORIGINALS
SINCE 1984

敬天愛人

Respect the Divine and Love People
(Kyocera Company Motto)



04 About Kyocera

06 Kizuna Series

10 Japan Series

14 Fuji Series

18 Shin Series

22 Gen White Series

26 Gen Colour Series

34 Kitchen Tools

44 Why Kyocera Ceramics

45 Do's + Dont's

46 Resharpener

KYOCERA = KYO to CERAmics

Kyocera was established in 1959 as a small suburban workshop where 28 young colleagues pursued big dreams. Our first product was a U-shaped ceramic insulator for use in early television picture tubes. Today Kyocera is a highly diversified global enterprise with approx. 69.000 employees. In various company sections the advantages of ceramic are successfully used: Starting with fine ceramic components to solar energy systems and the usage of laser printers. We started producing Japanese kitchen knives in Sendai with blades made of zirconia ceramics as early as 1984, making us one of the pioneers. Our long-standing experience in the field of fine ceramic materials is applied to the production of high-quality, robust and sharp ceramic knives.

Der japanische Technologie Konzern Kyocera wurde 1959 als kleines Unternehmen gegründet, in dem 28 junge Kollegen große Ziele verfolgten. Unser erstes Produkt war ein U-förmiger Keramikisolator, der bei frühen Fernseh bildröhren zum Einsatz kam. Heute ist Kyocera ein äußerst breit gefächertes, globales Unternehmen mit ca. 69.000 Mitarbeitern. Unsere Produktpalette reicht von Feinkeramikbauteilen über Solarenergiesysteme bis hin zum Einsatz in Laserdruckern. Bereits seit 1984 stellen wir im japanischen Sendai Küchenmesser mit Klingen aus Zirkoniakeramik her und gehören damit zu den Vorreitern. Unsere langjährige Erfahrung aus dem Bereich feinkeramischer Werkstoffe haben wir in die Fertigung qualitativ hochwertiger, robuster und scharfer Keramikmesser einfließen lassen.

Kyocera a vu le jour en 1959 sous la forme d'un petit atelier de banlieue où 28 jeunes collègues nourrissaient de grands rêves. Notre premier produit était un isolateur en céramique pour les premières télévisions en couleur. Aujourd'hui, Kyocera est une entreprise internationale très diversifiée qui compte environ 70 000 employés. Kyocera fournit une large gamme de produits dont des composants et matériaux en céramique, des systèmes d'énergie solaire et des solutions d'impression. En 1984, nous avons été parmi les premiers à produire des couteaux de cuisine avec des lames en céramique de zircone à Sendai au Japon. Nous avons tiré profit de notre longue expérience dans le domaine de la céramique fine pour la fabrication de couteaux en céramique de haute qualité, robustes et extrêmement tranchants.

CERAMIC KITCHEN KNIVES

Since 1984

Japanese designs are characterised by absolute functionality and a form reduced to the essentials. Combined with our high standards of technology and quality, ceramic knives of timeless aesthetics result. Highest precision and dexterity while cooking. The special properties of Kyocera ceramic knives make cooking a pleasure: the dense and smooth surface of the blade allows for the most precise cuts, the extreme hardness of the material ensures above-average edge retention, plus they are amazingly light, extremely flexible and corrosion-free. They are the ideal tools for preparing food.

Japanische Designkunst ist durch absolute Funktionalität und eine auf das Wesentliche reduzierte Form geprägt. Gepaart mit unseren hohen Ansprüchen an Technologie und Qualität entstehen Keramikmesser von zeitloser Ästhetik. Höchste Präzision und Fingerfertigkeit beim Kochen. Die besonderen Eigenschaften von Kyocera Keramikmessern machen das Kochen zum reinen Vergnügen: die dichte und glatte Oberfläche der Klinge ermöglicht einen absolut präzisen Schnitt, die extreme Härte des Materials sorgt für eine überdurchschnittlich lange Schnitthaltigkeit, dazu ist es erstaunlich leicht, extrem flexibel und korrosionsfrei. Somit eignen sie sich ideal zur Zubereitung von Lebensmitteln.

Le design japonais se caractérise par une fonctionnalité absolue et une forme épurée. Associé à nos normes rigoureuses en matière de technologie et de qualité, il en résulte des couteaux en céramique à l'esthétique intemporelle. Précision et dextérité accompagnent les préparations culinaires. Grâce aux caractéristiques des couteaux en céramique Kyocera, cuisiner devient un pur plaisir. La surface dense et lisse de la lame garantit une coupe d'une précision absolue, la dureté du matériau assure une durée de vie supérieure à la moyenne. De par leur légèreté, flexibilité et leur résistance à la corrosion, les couteaux en céramique Kyocera sont les ustensiles idéaux pour la cuisine.



**THE SHAPE OF
TRUE PERFECTION**

Sandgarden Style

Kizuna Series

Ceramics in perfect shape

Kizuna is the Japanese word for bond. The unusual design and outstanding characteristics help to create an incomparable emotional bond between the owner and the Kizuna ceramic knives. The ceramic blades are manufactured using hot isostatic pressing (HIP) technology and the material is then sintered at a temperature of 1,500°C and a pressure of up to 20,000 t/m². The blades are subsequently finished with the traditional sand garden wave structure. The stainless steel applications on the hand-made, riveted Pakkawood handle add the final touches to the aesthetic appearance. Only a knife series that represents pure perfection can carry the Kizuna name.

Keramik in Top-Form

Kizuna ist das japanische Wort für Bindung. Wegen ihres außergewöhnlichen Designs und herausragenden Eigenschaften entsteht auf unvergleichliche Weise eine emotionale Bindung zwischen Besitzern und Kizuna Keramikmessern. Die Keramikklingen werden mit dem sog. HIP (Hot Isostatic Pressing) Verfahren hergestellt und ein zweites Mal bei einer Temperatur von 1.500 °C und mit einem Druck von bis zu 20.000 t/m² gesintert. Veredelt werden die Klingen danach mit der traditionellen Sandgarten Wellenstruktur. Die Edelstahlapplikationen am handgefertigten und durchgenieteten Pakkaholzgriff runden das ästhetische Bild ab. Nur eine Messerserie von großer Perfektion kann den Namen Kizuna tragen.

La céramique en pleine forme

Kizuna signifie « lien » en japonais. Le design et les propriétés exceptionnelles des couteaux Kizuna créent un lien émotionnel avec leurs propriétaires. Les lames en céramique sont produites selon le procédé HIP (« Hot Isostatic Pressing », compression isostatique à chaud). Elles sont ensuite frittées une deuxième fois à une température de 1 500 °C et à une pression pouvant atteindre 20 000 t/m². Les lames sont ensuite façonnées de manière à rappeler les jardins japonais. Le manche en pakka orné de rivets en inox et fabriqué à la main apporte la touche esthétique finale à ce couteau.





KTN-180-HIP
Chef's Knife, 18 cm



KTN-160-HIP
Chef's Santoku, 16 cm



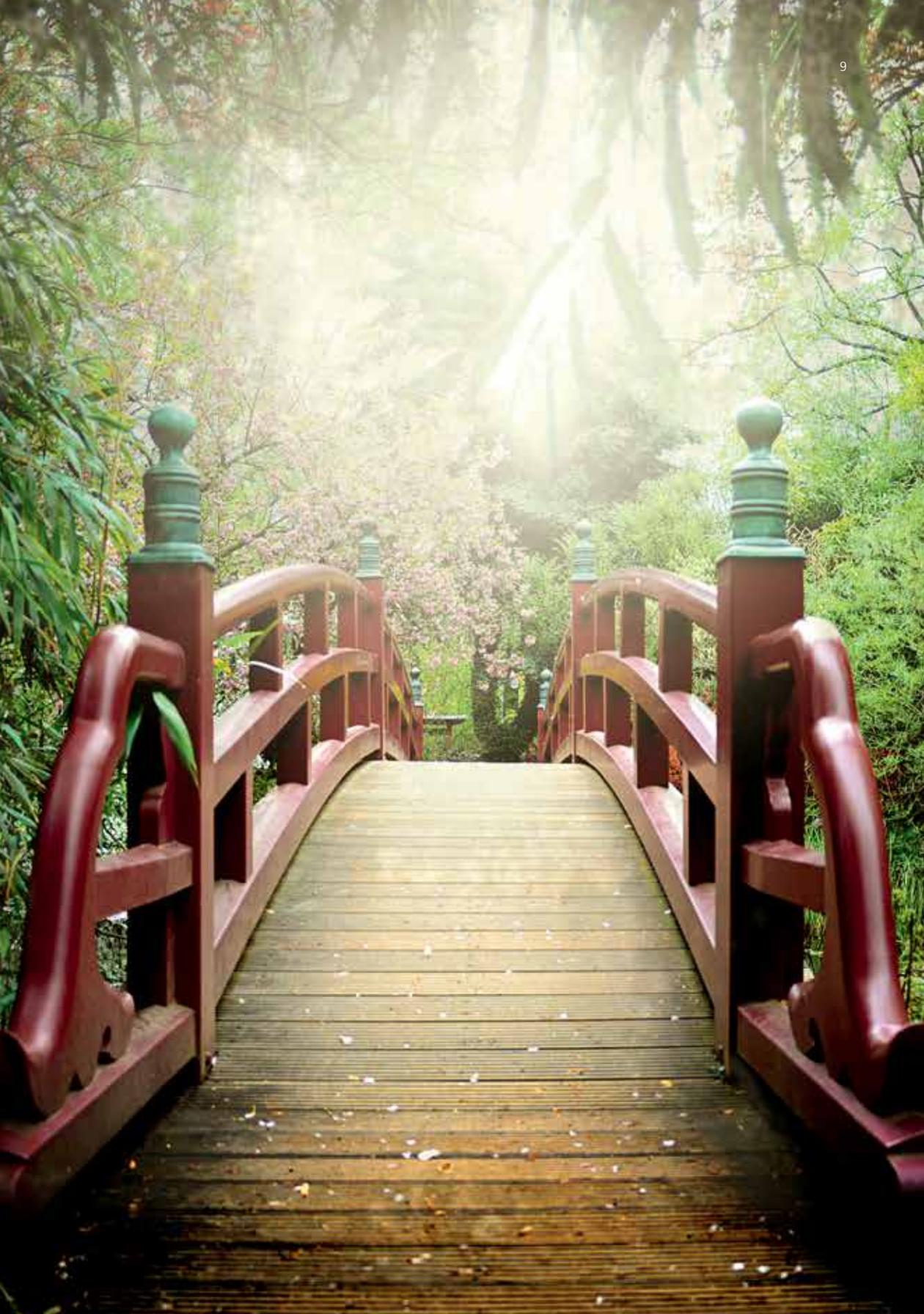
KTN-140-HIP
Santoku Knife, 14 cm



KTN-110-HIP
Utility Knife, 11 cm



KTN-075-HIP
Paring Knife, 7.5 cm



SHARP PERFORMANCE



Japan Series

Sharp Performance

Inspired by the traditional Japanese craftsmanship, Kyocera developed a knife that reflects Japanese culture and heritage. The unique characteristic of this knives series is their premium dark Pakkawood handle with stainless steel elements. Together with the high-quality black ceramic blade, Kyocera offers a new kind of cooking pleasure, made entirely in Japan.

Scharfer Auftritt

Inspiriert von traditioneller Handwerkskunst, wurde von Kyocera ein Messer entwickelt, das das japanische Kulturerbe widerspiegelt. Die Messerserie besticht durch ihren edlen Griff aus dunklem Pakkaholz mit Edelstahlapplikationen. Zusammen mit der hochwertigen schwarzen Keramik Klinge steht sie für eine neue Art des Kochvergnügens - Made in Japan.

Un aspect tranchant

Inspiré de l'artisanat traditionnel, Kyocera a mis au point un couteau qui reflète le patrimoine culturel japonais. Cette série de couteaux séduit par son manche en Pakka fabriqué à la main orné d'éléments en inox. Avec sa lame en céramique noire de grande qualité, ce couteau symbolise le nouveau plaisir de cuisiner « made in Japan ».



reddot award 2014
winner



JPN-180BK
Chef's Knife, 18 cm



JPN-161NBK
Nakiri Knife, 16 cm



JPN-160BK
Chef's Santoku, 16 cm



JPN-140BK
Santoku Knife, 14 cm



JPN-130BK
Slicing Knife, 13 cm





**CERAMIC
AT ITS BEST**

Fuji Series

Tradition in Ceramic

Mount Fuji has long been the centre of mountain worship of Japan. The Fuji knife series has been developed in recognition of the mountain as a national treasure. The knife sits comfortably in your hand thanks to the hand-made octagonal handle made from Pakkawood. The white blade made from Z206 zirconia ceramic is extremely sharp and combines with the elegant Pakkawood handle to catch the eye of the beholder.

Keramik als Tradition

In Japan ist die Verehrung des höchsten Berges Mount Fuji grenzenlos. In Anlehnung an die Wertschätzung dieses Nationalheiligtums wurde die Fuji Messerserie entwickelt. Mit ihrem handgefertigten Octagongriff aus Pakkaholz liegt das Messer angenehm in der Hand. Die weiße ultrascharfe Klinge aus Z206 Zirkoniakeramik, kombiniert mit dem edlen Pakkaholzgriff, besticht durch ihre puristische Anmutung.

Tradition céramique

Les Japonais portent une admiration sans limite au mont Fuji, le point culminant du pays, qui a inspiré la série de couteaux Fuji. Avec son manche octogonal en pakka fabriqué artisanalement, le couteau est agréable à prendre en main. La lame blanche très tranchante en céramique de zircone Z206 qui s'accorde parfaitement avec le manche en pakka donne au couteau son aspect épuré.





FJ-170WH
Chef's Knife, 17 cm



FJ-150WH
Santoku Knife, 15 cm



FJ-130WH
Universal Knife, 13 cm



**CUT THROUGH
THE DARK.**



Shin Series

Pure Aesthetics

The Japanese word "shin" can mean new, honest or true. The Shin series will exemplify these values with its innovative and exceptionally precise ceramic blade. The Shin series features an extremely durable Z212 ceramic blade, which remains sharp for twice as long as other ceramic blades from Kyocera, thanks to an innovative new production method. The knives from the Shin series also feature an ergonomic handle that enables an even more comfortable grip as well as greater control.

Ästhetik pur

Shin bedeutet das Neue, das Wahre. Diesem Anspruch wird die Serie durch ihr zeitlos elegantes Design und die innovative Z212 Keramik Klinge gerecht. Das neuartige Verfahren führt zu einer noch härteren Klinge, die zweimal länger scharf als andere Kyocera Keramikklingen bleibt. Der ergonomisch geformte Griff und die leichte Krümmung im Messerrücken sorgen für ein ermüdungsfreies Arbeiten und noch mehr Haltekomfort.

L'esthétique à l'état pur

Shin signifie notamment « sincérité, qui est nouveau, vrai » en japonais. Les couteaux de la série Shin sont à la hauteur de cette définition grâce à la conception innovante de leur lame en céramique, à leur extraordinaire tenue de coupe et à l'ergonomie de leur manche. Ses points forts : une lame en céramique Z212 ultra-robuste, dont le nouveau procédé de fabrication innovant permet de garder la lame affûtée deux fois plus longtemps qu'avec les autres lames de couteaux en céramique de Kyocera, un manche ergonomique pour une prise en main encore plus confortable et une coupe encore plus précise.





ZK-180BK-BK
Chef's Knife
18 cm



ZK-160BK-BK
Chef's Santoku
16 cm



ZK-140BK-BK
Santoku Knife
14 cm



ZK-130BK-BK
Slicing Knife
13 cm



ZK-110BK-BK
Utility Knife
11 cm

Shin Gift Set



ZK-2PC-BK
Chef's Santoku (ZK-160BK-BK)
& Utility Knife (ZK-110BK-BK) Set
in gift box





**PURISM AT
ITS BEST.**

Gen White Series

The Ultimate

These knives are the ultimate cutting tools and essential in any kitchen. They are perfect for cutting fruit, vegetables and bone-free meat. The ergonomic handle makes this knife comfortable and easy to hold.

Das Ultimative

Diese Messer sind das ultimative Schneidwerkzeug und sollten in keiner Küche fehlen. Sie sind perfekt zum Schneiden von Obst und Gemüse sowie knochenfreiem Fleisch geeignet. Dank des ergonomisch geformten Griffes liegt das Messer komfortabel und angenehm in der Hand.

L'essentiel

Ce couteau est l'ustensile essentiel qu'on devrait trouver dans toutes les cuisines. Il coupe à la perfection les fruits, les légumes et la viande sans os. Grâce à son manche ergonomique, il est facile à utiliser.





FK-200WH-BK
Professional
Chef's Knife, 20 cm



FK-180WH-BK
Chef's Knife, 18 cm



FK-181WH-BK
Big Slicing Knife, 18 cm
Serrated Edge 



FK-160WH-BK
Chef's Santoku, 16 cm



FK-150NWH-BK
Nakiri Knife, 15 cm



FK-140WH-BK
Santoku Knife, 14 cm



FK-130WH-BK
Slicing Knife, 13 cm



FK-125WH-BK
Tomato Knife, 12.5 cm

Serrated Edge 



FK-115WH-BK
Mini Santoku Knife, 11.5 cm



FK-110WH-BK
Utility Knife, 11 cm



FK-075WH-BK
Paring Knife, 7.5 cm

Gen Gift Set WHBK



FK-2PC-WH3
Santoku (FK-140WH-BK)
& Paring Knife (FK-075WH-BK) Set
in gift box

Starter Set



FK-110WHCP10NBK
Utility Knife (FK-110WH-BK)
& Horizontal Peeler (CP-10-NBK) Set

Cut & Peel Set



FK-140CP10NBK
Santoku Knife (FK-140WH-BK)
& Horizontal Peeler (CP-10-NBK) Set
in gift box



**BRING OUT
THE COLOUR.**



Gen Colour Series

Selection Possibilities

Colours enriching our life; so do the different handle colours well matching the white ceramic blades.

Auswahlmöglichkeiten

Farben bereichern unser Leben. Passend zu den weißen Keramikklingen gibt es den ergonomisch geformten Griff der Gen Serie in mehreren Farbvarianten.

Couleur au choix

Mettez de la couleur dans votre vie et votre cuisine grâce aux différents coloris de manches.





FK-140WH-WH
Santoku Knife, 14 cm



FK-130WH-WH
Slicing Knife, 13 cm



FK-110WH-WH
Utility Knife, 11 cm



FK-075WH-WH
Paring Knife, 7.5 cm

Gen Gift Set WH-WH



FK-2PC-WW
Santoku (FK-140WH-WH)
& Paring Knife (FK-075WH-WH) Set
in gift box

Cut & Peel Set White



FK-140CP10N-WH
Santoku Knife (FK-140WH-WH)
& Horizontal Peeler (CP-10-NWH) Set
in gift box



FK-140WH-OR
Santoku Knife, 14 cm



FK-110WH-OR
Utility Knife, 11 cm



FK-075WH-OR
Paring Knife, 7.5 cm

Cut & Peel Set Orange



FK-140CP10NOR
Santoku Knife (FK-140WH-OR)
& Horizontal Peeler (CP-10-NOR) Set
in gift box





FK-140WH-RD
Santoku Knife, 14 cm



FK-130WH-RD
Slicing Knife, 13 cm



FK-110WH-RD
Utility Knife, 11 cm



FK-075WH-RD
Paring Knife, 7.5 cm



Starter Set

FK-110WHCP10NRD
Utility Knife (FK-110WH-RD)
& Horizontal Peeler (CP-10-NRD) Set



Cut & Peel Set Red

FK-140WHCP10NRD
Santoku Knife (FK-140WH-RD)
& Horizontal Peeler (CP-10-NRD) Set
in gift box



FK-140WH-GR
Santoku Knife, 14 cm



FK-130WH-GR
Slicing Knife, 13 cm



FK-110WH-GR
Utility Knife, 11 cm



FK-075WH-GR
Paring Knife, 7.5 cm

Starter Set



FK-110WHCP10NGR
Utility Knife (FK-110WH-GR)
& Horizontal Peeler (CP-10-NGR) Set

Cut & Peel Set Green



FK-140CP10NGR
Santoku Knife (FK-140WH-GR)
& Horizontal Peeler (CP-10-NGR) Set
in gift box



Kitchen Tools

Sharp Helpers

Prepare meals quickly and easily with Kyocera's practical kitchen gadgets. They are the perfect helpers for peeling, grating and slicing and ideal for any modern kitchen.

Scharfe Hilfe

Lebensmittel lassen sich schnell und leicht mit den praktischen Küchenhilfern von Kyocera zubereiten. Sie sind die ideale Unterstützung beim Schälen, Reiben und Hobeln und aus keiner modernen Küche mehr wegzudenken.

Des accessoires tranchants

Les ustensiles de cuisine de Kyocera facilitent les préparations culinaires. Pratiques, ils sont idéaux pour éplucher, râper et émincer et sont incontournables dans les cuisines modernes.





CP-11-BK
Double Edge Vertical Peeler
For left-/right-handed users

More Colours:
 RD
 GR



CP-10-NBK
Horizontal Peeler

More Colours:
 NRD
 NGR
 NOR
 NWH



CP-20-BK
"The Perfect Peeler"[™]
can be rotated 180°

More Colours:
 NRD



CWP-NBK
Mega Wide Peeler
with extra large blade



CSN-202-BK
Adjustable Mandoline Slicer

4 different cut thicknesses
Size: 27.7 x 9.2 x 1.6 cm



Handguard
included

More Colours:



CSN-182S-NBK
Julienne Slicer
Size: 27.7 x 9.2 x 1.6 cm



Handguard
included

More Colours:



CSN-402-BK
Adjustable Wide Slicer
4 different cut thicknesses
Size: 35.5 x 12.6 x 1.9 cm



Handguard
included

Slice & Grate Set



CSN-550
Adjustable Mandoline Slicer (CSN-202-BK),
Julienne Slicer (CSN-182S-NRD), Grater
& Transparent Collector and Storage Box (600 ml)



Handguard
included



CM-20C-BK
„The everything mill“
Adjustable Grinder
H 16 cm

More Colours:
 GR
 RD
 WH



CM-30-SS
„The everything mill“
Adjustable Grinder
Stainless Steel, H 16 cm



CM-25D BK
Ceramic Dual Mill
H 20 cm



CM-40
Ceramic Slim
Coffee Grinder
H 19.5 cm



CM-50-CF
Ceramic Mill
H 17 cm



CD-18
Fruit & Vegetable Grater
ø 16 cm



CY-10
Ginger & Spice Grater
ø 9.3 cm



CH-350
Scissors, 17.5 cm



CPW-10-BK
Ceramic Dual Scraper, 14.3 cm
(1 ceramic blade for hard surfaces,
1 plastic blade for treated surfaces)



Bamboo Knife Block
for up to 4 knives till 20 cm blade
Size: 34 x 12.5 x 8 cm

Perfect storage solution:
for counter, wall or kitchen drawer

Also available as

Knives & Bamboo Block Set
Santoku Knife (FK-140), Slicing Knife (FK-130),
Utility Knife (FK-110), Paring Knife (FK-075)

Bamboo Knife Block
+ WHBK Set



4WHBK
Bamboo Knife Block
& 4 Knives - WHBK Set

Bamboo Knife Block
+ BKBK Set



4BKBK
Bamboo Knife Block
& 4 Knives - BKBK Set

Bamboo Knife Block
+ WHWH Set



4WHWH
Bamboo Knife Block
& 4 Knives - WHWH Set

Blade Guard
for safe storage of the Kyocera ceramic knives; plastics



BG-180
for blades from 16 up to 18 cm



BG-140
for blades from 13 up to 15 cm



BG-130
for blades from 11.5 up to 13 cm



BG-110
for blades up to 11 cm



BG-75
for blades up to 7.5 cm



BB-100
Flexible Cutting Board; Elastomer
Size: 37 x 25 x 0.2 cm

More Colours:
Polypropylene (PP)

- CC-100RD
- CC-100GR
- CC-100OR



CSW-12-BK
Sharpener, 25 cm
(Dual coarse / fine edge for steel knives)



CSW-18-BK
Sharpener, 35 cm
(Dual coarse / fine edge for steel knives)



RSN-20BK
Roll Knife Sharpener
for steel knives



DS-38
Diamond Sharpener Machine
for ceramic and steel knives,
right-handed use only,
battery powered (not included)



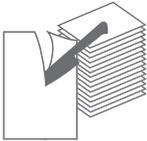
DS-50
Diamond Sharpener Machine
for ceramic and steel knives,
left and right-handed use,
battery powered (not included)



WHY KYOCERA CERAMICS



Hand-sharpened, finely honed blade made of zirconia ceramics
Handgeschliffene, sehr scharfe Klinge aus Zirkoniakeramik
Lame très affûtée en céramique de zircone, façonnée à la main



High-tech material with superior edge retention
Hightech-Material mit sehr langer Schnitthaltigkeit
Matériau high-tech très résistant



Dense and smooth blade surface allows for absolutely precise cuts
Dichte und glatte Klingenoberfläche ermöglicht absolut präzisen Schnitt
Une grande densité et une surface lisse de la lame permettent une coupe très précise



Ultra-light knife with an ergonomic handle
Ultraleichte Messer mit ergonomischer Griffform
Lame ultra-légère avec poignée ergonomique



Blade is extremely hard and corrosion-free, but at the same time extremely flexible
Klinge ist extrem hart und korrosionsfrei, jedoch gleichzeitig extrem flexibel
La céramique Kyocera est un matériau extrêmement dur tout en gardant une grande flexibilité. Ne rouille pas

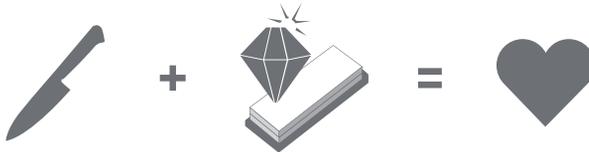
DO'S + DONT'S

The special properties of Kyocera ceramic knives make cooking a true delight. To ensure that you have many years of pleasure from our high-quality knives, please note the following advice: ceramic knives are easy to clean and are best cleaned by hand. Knives with plastic handles are generally suitable for dishwashers. Please ensure, however, that the blades are stored so that they are protected against knocks. Only use cutting boards made of wood or plastic. Do not use ceramic knives for levering, chopping, boning or cutting frozen food. Do not let the blade fall on a hard surface. Store the knives in a knife block or other safe place. We recommend using a Kyocera blade protector for this purpose. You can find further tips at www.kyocera.eu

Die besonderen Eigenschaften von Kyocera Keramikmessern machen das Kochen zum reinen Vergnügen. Damit Sie viele Jahre Freude an unseren hochwertigen Messern haben, beachten Sie bitte folgende Hinweise: Keramikmesser sind pflegeleicht und am besten einfach von Hand zu reinigen. Messer mit Kunststoffgriff sind prinzipiell für Spülmaschinen geeignet. Achten Sie jedoch darauf, dass die Klinge stoßsicher gelagert wird. Benutzen Sie grundsätzlich nur Schneidunterlagen aus Holz oder Kunststoff. Verwenden Sie das Keramikmesser nicht zum Hebeln, Hacken, Entbeinen oder Schneiden von Gefrorenem. Lassen Sie die Klinge nicht auf einen harten Untergrund fallen. Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder an einem anderen sicheren Ort auf. Wir empfehlen dann die Verwendung eines Kyocera Klingenschutzes. Weitere Tipps erhalten Sie unter www.kyocera.de

Les propriétés particulières des couteaux en céramique Kyocera font de la cuisine un pur plaisir. Pour s'assurer que ce plaisir dure, veillez à bien suivre les instructions d'entretien et d'utilisation de nos couteaux de haute qualité. Nous recommandons de les laver à la main. Toutefois, les couteaux dont le manche est en plastique peuvent passer au lave-vaisselle en prenant soin de ne pas exposer la lame aux chocs. Pour la découpe, utilisez une planche en bois ou en plastique. N'utilisez pas les couteaux en céramique pour soulever, hâcher, désosser ni couper des produits congelés. Ne laissez pas tomber la lame sur une surface dure. Rangez les couteaux dans un bloc ou dans un endroit sûr. Nous vous conseillons l'utilisation d'un protège-lame Kyocera. Pour plus de conseils, veuillez consulter notre site Internet www.kyocera.fr.

RESHARPENING



Kyocera ceramic knives retain their exceptional sharpness for an extremely long time. Should they no longer satisfy your needs after years of use, the knives can be easily resharpened with special diamond grinding wheels. Here you can either use our diamond grinders or take advantage of our authorised Kyocera resharpening service for an expert result. Further information is available at www.kyocera.eu

Kyocera Keramikmesser behalten ihre außergewöhnliche Schärfe extrem lang. Sollte sie, nach jahrelanger Nutzung, Ihren Ansprüchen nicht mehr genügen, so kann das Messer problemlos mit speziellen Diamantscheiben nachgeschliffen werden. Hierzu können Sie entweder unsere Diamantschleifer verwenden oder für ein fachgerechtes Ergebnis unseren autorisierten Kyocera Service in Anspruch nehmen. Weitere Informationen unter www.kyocera.de

Les couteaux en céramique Kyocera gardent leur tranchant exceptionnel pendant très longtemps. Si après plusieurs années d'utilisation, leur efficacité ne répond plus à vos attentes, ils peuvent être réaffûtés à l'aide d'une meule spéciale en diamant. Vous pouvez pour cela utiliser nos aiguiseurs diamant ou exiger un résultat professionnel en vous adressant à notre service de réaffûtage agréé Kyocera. Pour de plus amples informations, veuillez consulter notre site Internet www.kyocera.fr





European Headquarters:

KYOCERA Fineceramics GmbH

Fritz-Müller-Strasse 27
73730 Esslingen / Germany
Tel.: +49 (0)711 - 93 93 4-0
E-Mail: apd@kyocera.de
www.kyocera.de

Sales Office France:

KYOCERA FINECERAMICS SAS
Parc Icade Orly - Rungis • 21 rue de Villeneuve • 94150 RUNGIS
Tel.: +33 (0)1 41 73 73 30
www.kyocera.fr

Sales Office UK:

KYOCERA FINECERAMICS LTD
Archipelago, Lyon Way • FRIMLEY • SURREY GU16 7ER
Tel.: +44 1276 693450
www.kyocera.eu