



SANDGARDEN
 Inspiration in der Küche?
 Lassen Sie sich vom
 Design der traditions-
 reichen japanischen
 Sandgärten begeistern,
 umgesetzt in unseren
 High-Tech Keramik-
 klingen. Eleganz vereint
 mit außergewöhnlicher
 Schärfe: die Messer der
 Serie »Sandgarden«.

KYOTOP SANDGARDEN

SPITZENKLASSE IN KERAMIK

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

Pakka-Holzgriff
 in Ebenholz-Optik



KT-075-HIP-D
 Schälmesser (7,5 cm Klinge)



KT-110-HIP-D
 Gemüse- & Obstmesser (11 cm Klinge)



KT-130-HIP-D
 Universalmesser (13 cm Klinge)



KT-140-HIP-D
 Kochmesser klein (14 cm Klinge)



KT-155-HIP-D
 Kochmesser groß (15 cm Klinge)

TITEL:
 Sashimi-Messer mit hochwertigem
 Pakka-Holzgriff in Makassar-Optik

KT-300-HIP Sashimi
 spiegelglanzpoliert (20 cm Klinge)

SCHÄRFE

Keramik ist extrem hart und dicht. Es lässt sich mit Diamantscheiben geradezu mikroskopisch präzise schleifen. Das Ergebnis sind rasiermesserscharfe Klingen, die ihre ursprüngliche Schärfe bis zu zehnfach länger beibehalten als Klingen aus Kohlenstoff-Stahl.



CLASSIC

POM - GRIFF



KL-075
 Schälmesser (7,5 cm Klinge)



KL-110
 Gemüse- & Obstmesser (11 cm Klinge)



KL-130
 Universalmesser (13 cm Klinge)



KL-140
 Kochmesser klein (14 cm Klinge)



KL-155
 Kochmesser groß (15 cm Klinge)



KL-160
 Brot- & Universalmesser (16 cm Klinge)



SCHLEIF-SERVICE

Keramikmesser können im Bedarfsfall durch einen autorisierten Service nachgeschliffen werden.

BASIC - KUNSTSTOFFGRIFF



FK-25-WH
 Schälmesser (7,5 cm Klinge)



FK-30-WH
 Gemüse- & Obstmesser (11 cm Klinge)



FK-40-WH
 Universalmesser (13 cm Klinge)



FK-50-WH
 Kochmesser (14 cm Klinge)



FK-80-WH
 Kochmesser groß (15 cm Klinge)



FK-30-BK
 Schälmesser (7,5 cm Klinge)



FK-50-BK
 Gemüse- & Obstmesser (11 cm Klinge)



FK-60-BK
 Universalmesser (13 cm Klinge)



FK-70-BK
 Kochmesser (14 cm Klinge)



FK-100-BK
 Kochmesser groß (15 cm Klinge)

BASIC - NEUHEITEN



FK-66-WH
 Tourniermesser (7,0 cm Klinge)



FK-79-WH
 Santoku XS (8,0 cm Klinge)



FK-38-WH
 Santoku S (11 cm Klinge)



FK-125-WH
 Universalmesser (13 cm Klinge)
 mit Mikro-Sägeschliff



FK-150-WH
 Nakiri (15 cm Klinge)



FK-66-BK
 Tourniermesser (7,0 cm Klinge)



FK-79-BK
 Santoku XS (8,0 cm Klinge)



FK-58-BK
 Santoku S (11 cm Klinge)



FK-125-BK
 Universalmesser (13 cm Klinge)
 mit Mikro-Sägeschliff



FK-150-BK
 Nakiri (15 cm Klinge)

Nutzen Sie die Vorteile der Keramik bei der täglichen Arbeit.



CSN-202 BK
Hobel (inklusive Resthalter)
Klinge 8,0 cm, **4-fach verstellbar**

NEU



CS-182S
Julienne Hobel (inklusive Resthalter)
Klinge 8,0 cm



CP-10
Sparschäler
Klinge 4,0 cm

SEHR VIELSEITIG

Die doppelseitig geschliffene Klinge des Hobels sorgt mühelos für glatte und gleichmäßige Scheiben, und mit dem Julienne Hobel gelangen Ihnen perfekte Streifen. Sparen Sie Zeit bei Ihren Vorbereitungsarbeiten und nutzen Sie dabei die leistungsfähigen und rostfreien Schäler, Reiben und Mühlen.



CM-10 weiß/schwarz
Keramikmühle (grob)



CD-18
Obst- und Gemüsereibe (Ø 16 cm)
Unterseite mit Gummiring

CY-10
Kräuter- und Gewürzreibe (Ø 9 cm)
Unterseite mit Gummiring



CWP-NBK
Schäler XL
Klinge 8,0 cm

LEICHT ZU PFLEGEN

Die Hobel, Reiben, Schäler und Mühlen sind spülmaschineneignend. Auch die Kyocera High-Tech Keramik-Messer sind leicht zu pflegen: feucht abwischen, trocknen und sorgfältig aufbewahren.



CSW-12
Schlei stab für Stahlmesser (250/150/12 mm)



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



CS-124
Universalschere (4,5 cm Blätter)



CS-140
Universalschere (5,5 cm Blätter)



Entdecken Sie die Welt von KYOCERA High-Tech Keramik.

THE NEW VALUE FRONTIER



Lassen Sie sich von der außergewöhnlichen Schärfe, der extrem langen Schnittfähigkeit dieser erstaunlich leichten Messer aus High-Tech Keramik beeindrucken. Früchte, Gemüse und alle Arten von Fleisch ohne Knochen haben dem mühelosen Schnitt nichts entgegenzusetzen. Die edle Anmutung, die leichte Pflege und vor allem die chemische Reinheit, die wichtig ist bei der Zubereitung von Speisen, werden die KYOCERA Keramikmesser zu Ihren Lieblingsmessern machen.

Wenn Sie einen Großhandels- oder einen Einzelhandelsauftrag platzieren möchten, wenden Sie sich bitte an die unten angegebenen Adressen. Endverbraucher sind eingeladen, uns im Internet zu besuchen oder uns anzurufen. Gerne nennen wir Ihnen eine Bezugsquelle in Ihrer Nähe.

Vertrieb Europa, Afrika, Naher Osten:
KYOCERA FINECERAMICS GMBH
Fritz-Müller-Strasse 107
D-73730 Esslingen
Germany

Tel. + 49 7 11 / 9 39 34 21
Fax + 49 7 11 / 9 39 34 54
apd@kyocera.de
www.Kyocera.de

Hersteller:
KYOCERA Corporation
6 Takeda Tobadono-cho
Fushimi-ku, Kyoto 612-8501
Japan
Tel. + 81 75 - 6 04 34 64
Fax + 81 75 - 6 04 34 61
webmaster_api@kyocera.co.jp
www.Kyocera.co.jp

High-Tech Keramik aus Japan

KTD438005DMBK