CERAMIC KNIVES & KITCHEN ACCESSORIES

FROM JAPAN
SINCE 1984

敬天愛人

Respect the Divine and Love People
(Kyocera Corporate Motto)

04 About Kyocera

06 Kizuna Series
10 Japan Series
14 Fuji Series
18 Shin Black Series
22 Shin White Series
26 Gen Series
30 Steak Knives
34 Kitchen Accessories
48 Mug Series

52 Why Kyocera Ceramics
53 Do's + Dont's
54 Resharpening

KYOCERA = KYOTO 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. over 77,000 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 Fernsehbildröhren zum Einsatz kam. Heute ist Kyocera ein äußerst breit gefächertes, globales Unternehmen mit über 77.000 Mitarbeitern. Unsere Produktpalette reicht von Feinkeramikbauteilen über Solarenergie-systeme 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 Werkststoffe 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 77 000 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. Our high standards of technology and quality combine to give our ceramic knives a timeless aesthetic. 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

絆

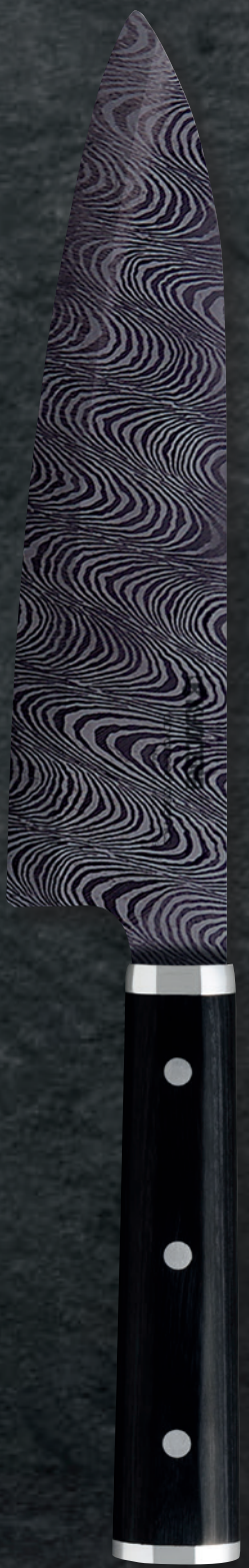
Sandgarden Style

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 2,000 bar. 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 2.000 bar 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 2 000 bar. 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

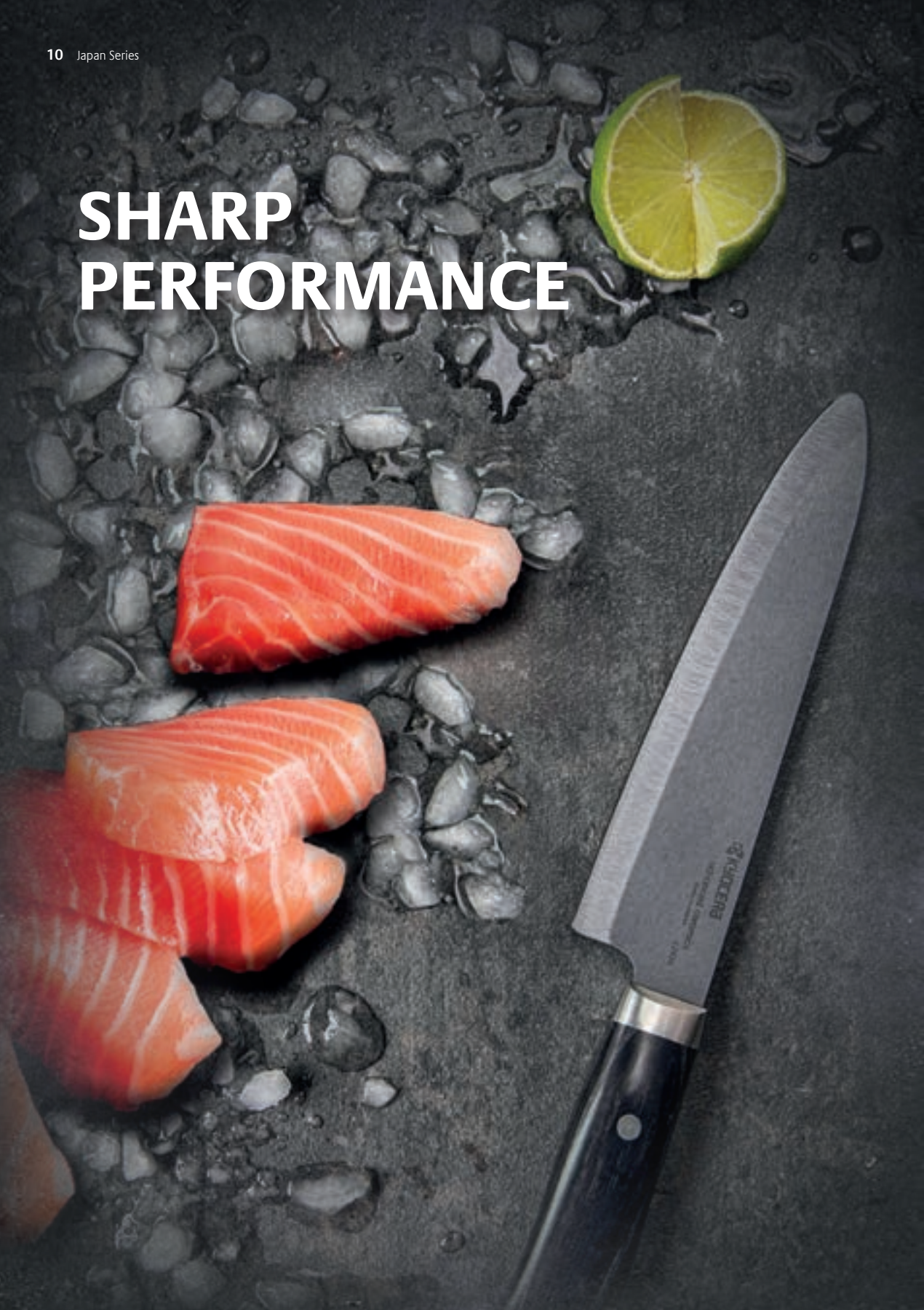
KTN-160 HIP
Chef's Santoku Knife
16 cm

KTN-140 HIP
Santoku Knife
14 cm

KTN-110 HIP
Utility Knife
11 cm

KTN-075 HIP
Paring Knife
7.5 cm

SHARP PERFORMANCE



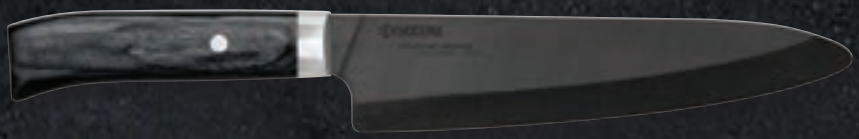
日本
Japan Series

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 Keramikklinge steht sie für eine neue Art des Kochvergnügens - Made in Japan.

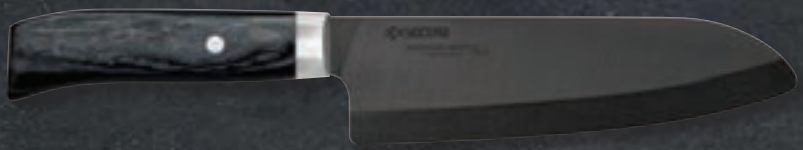
Un aspect tranchant
Inspiré de l'artisanat traditionnel, Kyocera a mis au point un couteau qui reflète le patrimoine culturel japonais. Cette série de couteaux séduit par son manche en Pakka fabriqué à la main orné d'éléments en inox. Avec sa lame en céramique noire de grande qualité, ce couteau symbolise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

reddot award 2014
winner



JPN-180 BK
Chef's Knife
18 cm

JPN-161 NBK
Nakiri Knife
16 cm



JPN-160 BK
Chef's Santoku Knife
16 cm

JPN-140 BK
Santoku Knife
14 cm

JPN-130 BK
Slicing Knife
13 cm

CERAMIC AT ITS BEST

富士
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 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 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, 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-170 WH EU
Chef's Knife
17 cm

FJ-150 WH EU
Santoku Knife
15 cm

FJ-130 WH EU
Slicing Knife
13 cm

CUT THROUGH THE DARK

真黒
Shin Black 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 Black 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 Shin Black Serie durch ihr zeitlos elegantes Design und die innovative Z212 Keramikklinge 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 Black 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-180 BK-BK EU
Chef's Knife
18 cm

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

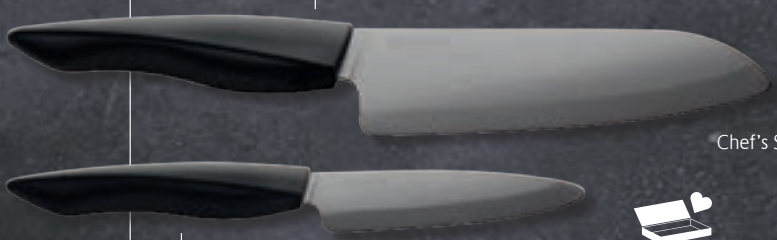
ZK-140 BK-BK EU
Santoku Knife
14 cm

ZK-130 BK-BK EU
Slicing Knife
13 cm

ZK-110 BK-BK EU
Utility Knife
11 cm

ZK-075 BK-BK EU
Paring Knife
7.5 cm

Shin Black Gift Set



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

PERFECT MATCH

真白
Shin White Series

Perfect Match
The Shin White range was designed to meet the most demanding of requirements, and comes in a timeless, elegant black and white colour scheme - ideal for any professional or amateur chef.
The unique features of this knife collection include the tactile and ergonomically moulded handles and handsharpened, incredibly sharp ceramic blades. The impressive lightness of the ergonomically designed soft-touch handle makes cutting both easier and safer.

Perfect Match
Die Shin White Serie wurde unter höchsten Designansprüchen entwickelt und zeigt sich in zeitlos elegantem Schwarz-Weiß - passend für jede Profi- oder Hobbyküche.
Die Besonderheiten der Messerserie sind die haptisch und ergonomisch ausgereiften Griffe sowie die handgeschliffenen extrem scharfen Keramikklingen. Das zeitlos elegante Design des ergonomisch geformten Soft-Touch-Griffes besticht durch Leichtigkeit und macht das Schneiden noch einfacher und sicherer.

Une association parfaite
La série Shin White a été conçue selon des exigences très strictes spécifiques à Kyocera de design des plus originaux. Elle se présente dans un duo de couleurs blanc/noir élégant et intemporel, pour s'harmoniser à toutes les cuisines, qu'elles soient professionnelles ou amateurs.
Particularité de cette série de couteaux : les poignées agréables et ergonomiques ainsi que les lames en céramique extrêmement aiguisées. Le design élégant et intemporel de la poignée soft-touch à la forme ergonomique se distingue par sa légèreté et rend les découpes encore plus simples et sûres.

FZ-180 WH-BK EU
Chef's Knife
18 cm

FZ-160 WH-BK EU
Chef's Santoku Knife
16 cm

FZ-140 WH-BK EU
Santoku Knife
14 cm

FZ-130 WH-BK EU
Slicing Knife
13 cm

FZ-110 WH-BK EU
Utility Knife
11 cm

FZ-075 WH-BK EU
Paring Knife
7.5 cm

Shin White Gift Set

Set FZ-075+140 WH-BK
Paring Knife (FZ-075 WH-BK) &
Santoku Knife (FZ-140 WH-BK) Set
in gift box

PURISM AT ITS BEST

源
Gen 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. Different handle colours perfectly match the white ceramic blades.

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. Passend zu den weißen Keramikklingen gibt es den Griff in mehreren Farbvarianten.

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. Les manches de couleurs différentes se marient parfaitement à la blancheur des lames en céramique.

FK-181 WH-BK EU
Bread Knife
18 cm

Serrated edge

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

FK-160 WH-BK EU
Chef's Santoku Knife
16 cm

FK-150 NWH-BK
Nakiri Knife
15 cm

FK-140 WH-BK EU
Santoku Knife
14 cm

More colours:
RD
GR
WH

FK-130 WH-BK EU
Slicing Knife
13 cm

More colours:
RD
GR
WH

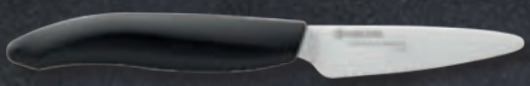
FK-125 NWH-BK EU
Tomato Knife
12.5 cm

Serrated edge

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

FK-110 WH-BK EU
Utility Knife
11 cm

More colours:
RD
GR
WH



FK-075 WH-BK EU
Paring Knife
7.5 cm

More colours:
RD
GR
WH

Gen Gift Set WH-BK

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

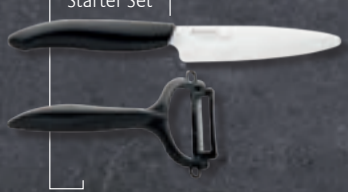
More colours:
WW

Cut & Peel Set

FK140WH CP10NBK
Santoku Knife (FK-140 WH-BK) & Horizontal Peeler (CP-10 NBK) Set, gift box or blister

More colours:
NRD
NGR
NWW

Starter Set



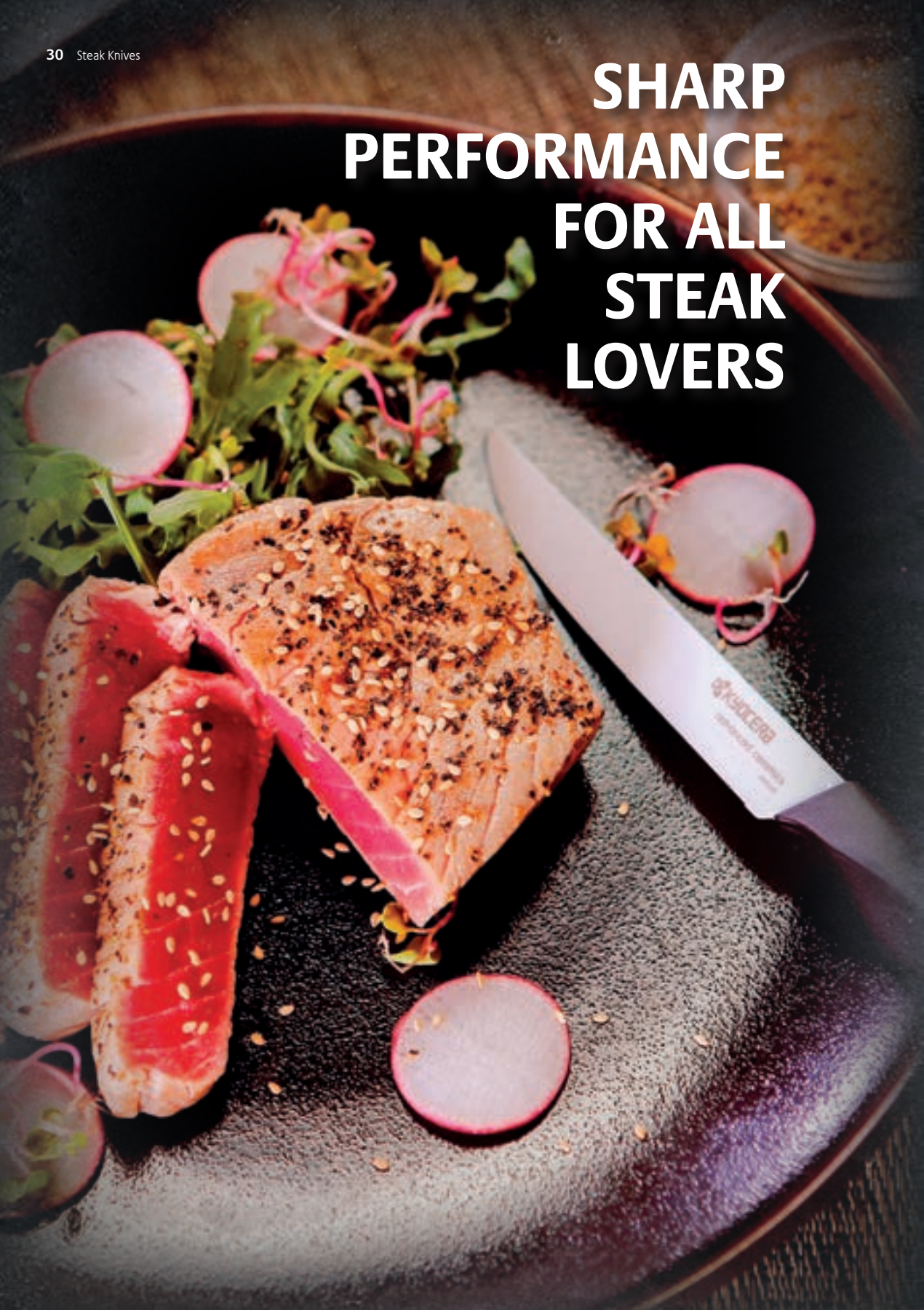
FK110 CP10NBK
Utility Knife (FK-110 WH-BK) & Horizontal Peeler (CP-10 NBK) Set, blister

More colours:
NRD
NGR

Set FK-3PC BK

FK-3PC-BK
Santoku Knife (FK-140 WH-BK) & Utility Knife (FK-110 WH-BK) & Paring Knife (FK-075 BK) Set, blister

SHARP PERFORMANCE FOR ALL STEAK LOVERS



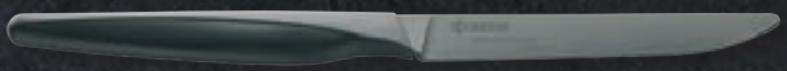
瑞
Steak Knives

Unparalleled Sharpness
For meat-lovers there's nothing better than a perfectly grilled, tender, and juicy steak. In order to maintain perfection and maximum enjoyment from preparation right through to dining, Kyocera steak knives, with their extra-sharp, micro-serrated ceramic blades, facilitate clean and effortless cuts without the need to exert excessive force. Their elegant appearance and ergonomically shaped handle add sophistication to any table setting.

Unvergleichlich scharf
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, ermöglichen die Kyocera Steakmesser mit ihren extrem scharfen mikro-gezahnten Keramikklingen saubere und mühelose Schnitte ohne Kraftanstrengung. Ihr elegantes Aussehen und der ergonomisch geschwungene Griff lassen jeden gedeckten Tisch edel aussehen.

Incroyablement affûtés
Pour tous les amoureux de la viande, rien ne vaut un steak tendre, savoureux et parfaitement grillé. Pour atteindre cette perfection et poursuivre le plaisir des préparatifs jusqu'à la dégustation ultime du plat, les couteaux à steak Kyocera et leur lame en céramique extrêmement aiguisée à micro-dentelure offrent une exceptionnelle découpe propre et simple de la viande, sans aucun effort. Leur design élégant et leur superbe poignée ergonomique sauront habiller chaque table du plus bel effet.

SK11 WH-BK
Steak Knife
11.5 cm



SK11 BK-BK
Steak Knife
11.5 cm

SK11 WH-WH
Steak Knife
11.5 cm

SK-2PC WH-BK EU
Steak Knife Set,
gift box

SK-2PC BK-BK EU
Steak Knife Set,
gift box

SK-2PC WH-WH EU
Steak Knife Set,
gift box

SK-4PC WH-BK EU
Steak Knife Set,
gift box

SK-4PC BK-BK EU
Steak Knife Set,
gift box

SK-4PC WH-WH EU
Steak Knife Set,
gift box

SHARP HELPERS

台所用品
Kitchen Accessories

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 Küchenhelfern 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.

Knife Blocks

KB-RD BK
Soft-Touch Knife Block
for up to 8 knives
Size: Ø 11 cm, H 23 cm

KB-RD BK2KN EU
Knives & Soft-Touch Knife Block Set
Santoku Knife (FK-140WH-BK),
Utility Knife (FK-110WH-BK)

Bamboo Knife Block
for up to 4 knives till 20 cm blade
Size: 34 x 12.3 x 6.6 cm

Perfect storage solution:
for counter, wall or kitchen drawer

Gen Series (WH-BK)
Bamboo Knife Block &
4 Knives - WH-BK Set

Gen Series (WH-WH)
Bamboo Knife Block &
4 Knives - WH-WH Set

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

Blade Guards

Blade Guards
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-100 RD
CC-100 GR

CAN YOU PEEL IT?

Peelers

CP-11 BK
Double-edged Vertical Peeler
for left-/right-handed users

More colours:
RD
GR

CP-10 NBK
Horizontal Peeler

More colours:
NRD
NGR
NWH

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

More colours:
NRD

CP-15 BK
Soft-Touch Peeler
Horizontal peeler with
soft-touch handle

EWP-18 BK
Ceramic Wide Peeler XL
with extra large blade

Slicers

CSN-202 BK
Adjustable Mandoline Slicer

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

More colours:
RD
GR

Handguard included

CSN-152 NBK
Double-edged Mandoline Slicer
Size: 27.7 x 9.2 x 1.6 cm

More colours:
NRD

Handguard included

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

More colours:
NRD
NGR

Handguard included

SOFT-TOUCH HANDLE

CSN-252 BK EXP
Soft-Touch Slicer
Size: 27.7 x 9.2 x 1.6 cm

Handguard included

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 & Storage Box (600 ml)

Handguard included

Slice & Grate Set Compact

Rubber base (anti-slide)

CSC-450
Mandoline Slicer, Julienne Slicer, Grater & Storage Box (420 ml)

Handguard included

Mills

All mills contain an adjustable ceramic grinding mechanism. All mills for herbs and spices are also suitable for grinding wet salt.

NEW

CM-20C BK
"the everything mill"
H 16 cm

More colours:
RD
GR
WH

CM-30 SS
"the everything mill"
Stainless Steel
H 16 cm

CM-35 W
Wooden Ceramic Mill
H 16 cm

More colours:
LB
RO
WA

CM-25D BK
Ceramic Dual Mill,
two ceramic
grinding gears
H 20 cm

CM-50 CF
Ceramic Coffee Grinder,
with aroma lid
H 19 cm

CM-40
Ceramic Slim Coffee
Grinder, with a two piece
cover for easy filling
H 22 cm

EG-70 CF
Coffee Grinder,
battery-powered,
including catch tank
H 24 cm

CME-50 BK
Mill for herbs and spices,
battery-powered,
H 25 cm

More colours:
WH

KYOCERA

Graters

CY-10
Ginger & Spice Grater
ø 9.3 cm

CD-18
Fruit & Vegetable Grater
ø 16 cm

CMG-25
Ceramic Multi Grater
H 23 cm

Accessories

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

CSL-07 WH-BK
Kitchen Scissors,
ceramic cutting blades, stainless
19.5 cm

KYOCERA

Sharpeners

... for steel knives

CSW-18 BK, 35 cm
Ceramic Knife Sharpener
for steel knives

CSW-12 BK, 25 cm
Ceramic Knife Sharpener
for steel knives

RSN-20 BK
Roll Knife Sharpener
manual, for steel knives,
for left and right-handed users

... for steel and ceramic knives

RSD-01 BK
Diamond Knife Sharpener
manual, for steel and ceramic knives,
for left and right-handed users

DS-38
Diamond Knife Sharpener
battery-powered,
for steel and ceramic knives,
right-handed use only

THE PERFECT COMPANION

マグ
Travel Mugs

Perfect companion
Take your hot or ice cold beverages anywhere you go with Kyocera's ceramic interior coating, double wall vacuum insulated stainless steel travel mug.
The ceramic interior coating prevents flavour transfer when used with different beverages such as coffee and tea and effectively prevents stains or corrosion.

Perfekter Begleiter
Der Kyocera Thermobecher ist der ideale Begleiter für unterwegs. Dank der keramischen Innenbeschichtung ist der doppelwandige Edelstahlbecher perfekt für kalte oder heiße Getränke.
Die keramische Innenbeschichtung verhindert Geschmacksbeeinflussung durch verschiedene Getränke wie Kaffee oder Tee und beugt Verschmutzung und Korrosion effektiv vor.

Le compagnon parfait
Emportez partout vos boissons chaudes ou froides grâce à votre mug isotherme à double paroi en acier inoxydable et revêtement intérieur céramique.
Le revêtement céramique permet d'éviter le transfert de goût lors de l'utilisation de boissons différentes comme le café et le thé, ainsi que toute corrosion.

Ceramic interior coating

Ice stopper insert

Flip top

Twist Top Series

Stainless steel, double wall with ceramic interior coating, removable ice stopper insert makes drinking, cleaning and adding ice cubes easy, suitable for hot and cold beverages

MB-12S WH EU
Capacity: 350 ml
H 17 cm

MB-17S WH EU
Capacity: 500 ml
H 21 cm

Removable
ice stopper

MB-12S PK EU
Capacity: 350 ml
H 17 cm

MB-17S PK EU
Capacity: 500 ml
H 21 cm

MB-12S BK EU
Capacity: 350 ml
H 17 cm

MB-17S BK EU
Capacity: 500 ml
H 21 cm

MB-12S SS EU
Capacity: 350 ml,
H 17 cm

MB-17S SS EU
Capacity: 500 ml
H 21 cm

Hot for
12 hours

Cold for
24 hours

No metallic
taste*

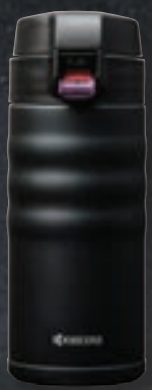
Flavour
saving

Fruit acid
resistant

*according to individual taste perception

Flip Top Series

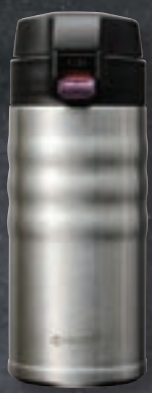
Stainless steel, double wall with ceramic interior coating, one-hand operation for opening and closing, safety lock prevents the flip lid from accidentally opening, suitable for hot and cold beverages



MB-12F BK EU
Capacity: 350 ml
H 18 cm

MB-17F BK EU
Capacity: 500 ml
H 23 cm

Safety lock



MB-12F SS EU
Capacity: 350 ml
H 18 cm

MB-17F SS EU
Capacity: 500 ml
H 23 cm

Ecologically friendly

BPA FREE

BPA, PTFE and PFOA free

Easy to clean

Vacuum insulated double wall and leakproof

Rustproof

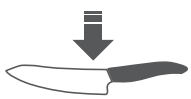
Shockproof

HIGH-TECH CERAMICS - DEVELOPED IN JAPAN

Extremely sharp
Extrem scharf
La finesse du tranchant

Very long cutting edge retention
Sehr lange Schnitthaltigkeit
Une excellente tenue de coupe

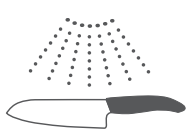
Handsharpened, finely honed blade made of zirconia ceramic
Handgeschliffene, sehr scharfe Klinge aus Zirkoniakeramik
Lame très affûtée en céramique de zircone, aiguisé à la main



Flexible
Sehr flexibel
Une grande flexibilité

Non-corrosive
Korrosionsfrei
Sains, naturels & anticorrosion

Lightweight
Sehr leicht
Une extrême légèreté



Dishwasher-safe
Spülmaschinengeeignet
Lavables en machine

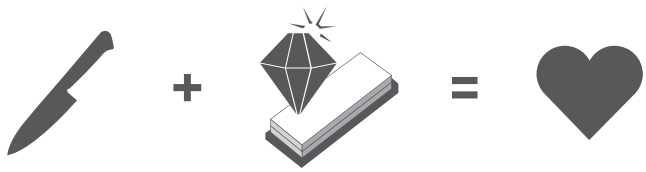
DO'S + DONT'S

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 tilt the knife during cutting. 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. Achten Sie darauf, das Messer beim Schneiden nicht zu verkanten. 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 pas incliner le couteau lors de la coupe. 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 meet 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 authorisierten 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**

KYOCERA

European Headquarters:
KYOCERA Europe GmbH
Fritz-Mueller-Strasse 27
73730 Esslingen / Germany
Tel.: +49 (0)711 - 93 93 4-0
E-Mail: customerservice.apd@kyocera.de
www.kyocera.de

Sales Office France:
KYOCERA Fineceramics S.A.S.
Parc ICADE Orly - Rungis • 21 rue de Villeneuve • 94150 Rungis
Tel.: +33 (0)1 41 73 73 30
E-Mail: sales.france@kyocera.de
www.kyocera.fr

Sales Office UK:
KYOCERA Fineceramics Ltd
Archipelago, Lyon Way • Frimley • Surrey GU16 7ER
Tel.: +44 1276 693450
E-Mail: salessupport@kyocera.de
www.kyocera.eu

Copyright © 2020 KYOCERA Europe GmbH
We reserve the right to make changes without prior notice.

Instagram
/kyocera_kitchen_de