



KIZUNA

Le respect de la tradition et de l'environnement

Fort de son expérience dans le domaine de la céramique fine, le groupe japonais **KYOCERA**, s'est basé sur des méthodes de fabrication respectueuses de l'environnement et sur la qualité de sa céramique, pour développer toutes ses gammes d'ustensiles de cuisine et de couteaux, dont cette collection haut de gamme.

En japonais, **Kizuna** signifie « lien ». Le design et les propriétés exceptionnelles des couteaux Kizuna, créent un lien émotionnel avec leurs propriétaires.

Les lames en céramique sont produites selon un procédé unique, par compression isostatique à chaud (HIP), à une température de 1500°.

Les lames sont ensuite façonnées de manière à rappeler les jardins japonais. Le manche en pakka noir, orné de rivets en inox et fabriqué à la main, apporte la touche esthétique finale à ce couteau d'exception.

Les + produit :

- Lame en céramique fine noire, gage de qualité, aiguisée à la main, ultra tranchante et à la précision hors norme,
- Manche en pakka noir, un matériau noble, antibactérien, résistant aux différences thermiques, à l'eau et qui ne se dégrade pas dans le temps,
- Une collection complète : couteau Chef, grand Santoku, petit Santoku, couteau d'office et petit couteau d'office,
- Fabrication 100% japonaise.

Tradition, élégance, fiabilité, tranchant
Le perfection à l'état pur

www.kyocera.fr

Contact Presse : KEEPINTOUCH

Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr

Tel. : 01 45 72 12 47 / 06 60 49 92 01



KIZUNA - Grand Santoku– Prix public à partir de 370,00 Euros
Lame en céramique noire de 16 cm