



Les couteaux de cuisine FUJI

Adoptez la céramique pour un tranchant inégalé

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, ce couteau procure une prise en main très agréable.

Sa lame blanche très tranchante en céramique fine s'accorde parfaitement avec son manche en bois, qui lui confère un aspect élégant.

Utiliser les couteaux en céramique **Fuji** en cuisine, c'est ressentir un plaisir unique lors de la découpe des aliments.

Viandes sans os, poissons, légumes, fruits, herbes, condiments ... Chaque utilisation procure une sensation inégalée, fluide, délicate.

Les avantages de la céramique **KYOCERA** en cuisine :

- ❖ La marque japonaise est la référence mondiale en matière de céramique. Elle fabrique et développe depuis 1984 des produits de qualité pour la cuisine, en céramique, respectueuse de l'environnement.
- ❖ La céramique offre un tranchant inégalé.
- ❖ Elle est légère et très maniable.
- ❖ Extrêmement robuste, elle est aussi facile à nettoyer.
- ❖ Naturelle et saine, elle n'altère pas l'arôme des aliments, ne rouille pas et conserve toutes les saveurs intactes.

FUJI, l'indispensable couteau de cuisine en céramique pour trancher, ciseler, couper ou hacher, dans le plus pur respect de la tradition culinaire japonaise !
De conception 100% japonaise, gage de grande qualité.

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH
Delfine BOURGUIGNON
rp@keepintouch.fr
06 60 49 92 01

Collection FUJI

PVC de 100,00 Euros le couteau Chef trancheur – 17 cm

PVC de 90,00 Euros le Santoku – 15 cm

PVC de 79,00 Euros le couteau Universel – 13 cm