

Kyocera: cuchillos de cerámica japonesa



La dureza de la cerámica es hoy en día bien conocida y utilizada en alta tecnología:

- Espacial.
- Quirúrgica
- Componentes electrónicos, etc.

Desde hace 30 años sustituye a muchos metales debido a su extraordinaria dureza. La técnica para la obtención de una cerámica extremadamente dura se desarrolló en Japón entre los años 60 y 70, siendo Kyocera la marca líder en calidad.

Kyocera es pionera en la fabricación de productos de cerámica. Su amplio mercado abarca desde componentes para satélites espaciales hasta impresoras. Desde hace 20 años existe la alternativa al metal tanto en cuchillos como en accesorios de corte para sus cocinas.

Ventajas de los utensilios de cerámica.

- Ligeros.
- Corte perfecto y limpio.
- No se desafilan: con el uso adecuado no es necesario afilarlos durante años.
- No transmisión de metales pesados a los alimentos.
- En caso de alergia a alguno de los metales que contiene el acero inoxidable (entre ellos níquel y cromo) no se deben utilizar utensilios de acero inoxidable. La alternativa es la cerámica.
- Disminuye la oxidación de la superficie de corte.

Kyocera Chef's

Cuchillo universal: carnes deshuesadas, frutas y verduras. Hoja de doble afilado. Largo total 29 cm. hoja de 16 cm. Peso neto 90 gr.

Kyocera Nakiri

Cuchillo especial para frutas y verduras. Hoja doble afilado. Largo 28,8 cm. hoja de 16 cm.

Kyocera Santuku

Cuchillo universal para carnes deshuesadas, frutas y verduras. Hoja doble afilado. Largo 27,8 cm. hoja de 14 cm. Peso neto 80 gr.

Kyocera Utility

Cuchillo universal para carnes deshuesadas, verduras y frutas. Hoja doble afilado. Largo 22,5 cm. hoja 11cm. Peso 50 gr.

Kyocera Paring

Cuchillo universal para frutas y verduras. Hoja doble afilado. Largo 20cm. hoja 7cm. Peso 40 gr .

Protectores para la hoja de los cuchillos.

Kyocera bloque de bambou para 3 cuchillos.

Afilador para cuchillos de cerámica.

