

THE NEW VALUE FRONTIER

KYOCERA

Kitchen Series

ワンランク上の
キッチンライフがはじまる

- 刃渡りが長くて使いやすい。(当社従来三徳ナイフとの比較)
- スマートな刃形状で操作性UP
- 安定感のある握りやすいグリップ採用
- 包丁立てに、まっすぐに収納できる
ハンドルフォルム



セラミックキッチンナイフの特長

サビない、金気が
つかない

食器洗い乾燥機
使用可

切れ味長持ち

お手入れが簡単・
除菌・漂白OK!

キッチンシリーズ ギフトセット

品番：セラミックキッチンセット
GS-300BK



セラミック三徳ナイフ
FKR-170-FLBK-C
サイズ：303×47×17mm
刃渡り：17cm
重さ：100g

セラミック三徳ナイフ
FKR-130-FLBK-C
サイズ：258×38×17mm
刃渡り：13cm
重さ：88g

セラミックピーラー
CP-NA12-FP
サイズ：150×86×15mm
重さ：42g

知って得するセラミックスのすばらしさ 京セラ ファインセラミックナイフ

お料理が美味しく

ファインセラミックスは金気(金属イオン)を出しません。刃物から食材へのにおい移りがないので、新鮮な素材の風味を損なうことなく、お料理できます。金気を嫌うレタスのカットもできます。



キレイな、切れ味

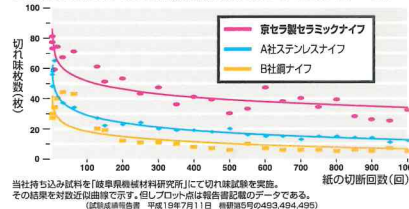
中身が柔らかいサンドウィッチや完熟トマト、巻き寿司、いかの刺身も軽いタッチできれいにカットできます。切れにくい鶏皮もセラミックナイフを使えばスムーズに切れます。



切れ味長持ち

ファインセラミックスは金属に比べてとても硬度が高く、耐摩耗性にも優れ、心地良い切れ味が長く持続します。

■紙切断での包丁切れ味試験結果(セラミックナイフ参考データ)



注意

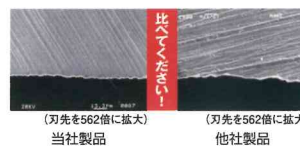
ファインセラミックスは、たいへん硬い材質ですが、刃こぼれを起こすことがあります。硬いものにぶつけたり、魚の骨・未(半)解凍のお肉・かぼちゃ等、硬いものを切らないようご注意ください。

切れ味の良さは、ここにあり

京セラの卓越した加工技術により、シャープな切先を実現しました。



均一化された平らな刃先が、納得の切れ味を生み出します。



お手入れが簡単・漂白・除菌OK!

ファインセラミックスは錆びないので、自然乾燥が可能です。酸やアルカリにも侵されることなく、台所用漂白剤に浸けおきもできるので、いつでも清潔です。耐熱温度は110℃ですから、食器洗い乾燥機のご使用も可能です。

いつまでも安心のサポート体制

刃こぼれ等で切れ味が落ちた場合は、無料研ぎ直しサービス券で対応いたします。2回目からは、有料¥1,000円(税込・送料込)。
※修理のご依頼は、京セラサービスセンター(取り扱い説明書をご覧ください。)へご連絡ください。

修理に関する送付先

京セラ株式会社 伏見事業所 サービスセンター宛
〒612-8492 京都市伏見区久我本町11-17 TEL (075)933-5577

京セラの技術の結集

電動ダイヤモンドシャープナーのすごさ、体感してください!

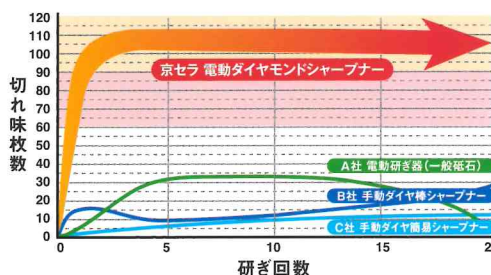
ご家庭の ステンレス 鋼 チタン 包丁も素早く、鋭く、簡単に研げます

1 素早く研げる!!

金属ナイフ研ぎテスト

■切れ味枚数の比較

右のグラフに示すように他の電動研ぎ器やダイヤモンド研ぎ器(手動)と比較して **素早く** 研ぎ上げます。



バッテリーインジケータでバッテリーパワーが一目でわかる

誰でも安心・簡単操作

電源: DC6.0V 乾電池式 (アルカリ単3乾電池4本使用: 別売)

メーカー希望小売価格 **3,800円(+税)**

2 鋭く研げる!!

使ったあとの切れ味は?

トマトもスバッ! 気持ち良い切れ味によみがえります。

3 ダイヤモンド砥石だから いろんな刃物が研げる!!

使える包丁は?

素材 セラミックナイフ・ステンレスナイフ・鋼包丁・チタンナイフ

形 両刃の三徳・キッチンナイフに使えます。

※片刃包丁(剥身・出刃包丁)、特殊な刃付けの包丁(パン切り・冷凍包丁)には使えません。

4 誰でも簡単に研げる!!

ガイドスロットに差し込み引くだけでOK!

簡単に研げるよう研ぎ角度を一定に保つナイフガイドスロット付。

5つの安心・安全

- ① 研磨角度を一定に保つナイフガイドスロット採用で簡単に研げる
- ② 押すとON、離すとOFFの安全スイッチ構造
- ③ 動作やバッテリーパワーが一目でわかるお知らせランプ付
- ④ 研ぎクズが飛び出しにくいシャッター構造採用
- ⑤ 研磨時の粉塵が飛び散らない集塵ファン内蔵

ご使用方法は?

包丁を左右のガイド(溝)に差し込んで片方ずつ回数回ゆっくりと引いて研ぐだけで鋭い刃付けができます。



商品に関する相談、お問い合わせは、お客様相談室へ

TEL.0120-984-009(無料)

ホームページアドレス <http://www.kyocera.co.jp/living/>



京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部

〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6 TEL(075)604-3462(直通)

東京事業所: 〒140-8810 東京都品川区東品川3丁目32番地42号

TEL(03)6364-5534(直通)

商品の仕様および価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。商品とカタログの色とは多少異なる場合がございます。このカタログは2015年10月現在のものです。

© 2015 KYOCERA Corporation