

Presseinformation

Kyocera launcht ikonische Messerserie Chowa zum 40-jährigen Jubiläum seiner Messerproduktion

Die neue Messerserie fusioniert japanische Messertradition und Know-how im Bereich der Hochleistungskeramik.

Kyoto/Esslingen, 05. Oktober 2023. Kyocera feiert 2024 das 40-jährige Jubiläum seiner Messer aus Hochleistungskeramik. Aus diesem Anlass bringt das Unternehmen die ikonische Messerserie Chowa auf den Markt, die ab Oktober 2023 in verschiedenen Farben und Ausführungen erhältlich sein wird. Mit insgesamt über 20 Millionen weltweit verkauften Keramikmessern ist es Kyocera gelungen, eine Alternative zu herkömmlichen Stahlmessern für Hobby- und Profiköche zu etablieren.

Die Messerserie Chowa

Pünktlich zum 40-jährigen Jubiläum seiner Messerproduktion bringt Kyocera die ikonische Messerserie Chowa auf den Markt. Das japanische Wort „Chowa“ steht für das Streben nach Harmonie, was in der Messerserie durch den Einklang japanischer Handwerkstradition mit technischem Know-how sichtbar wird. Die neue Messerserie, die in verschiedenen Ausführungen erhältlich ist, zeichnet sich neben ihrer harmonischen Form durch ihre Performance aus. Durch den ergonomischen, leichten Softtouch-Griff liegt das Keramikmesser gut in der Hand und sorgt für qualitativ hochwertiges und angenehmes Arbeiten in der Küche. Die aus Z212 Zirkonkeramik gefertigte Klinge brilliert durch hohe Verschleißfestigkeit und hält ihre Schärfe zweimal länger als herkömmliche Keramikklingen von Kyocera. Der vom traditionellen japanischen Hammer inspirierte Softtouch-Griff liegt geschmeidig in der Hand und beugt durch seine Form Ermüdungserscheinungen im Handgelenk vor. Des Weiteren ist die Messerserie spülmaschinengeeignet, rostfrei und wird in einer umweltfreundlichen, plastikfreien Verpackung ausgeliefert. Die Keramikmesser der Chowa-Serie wurden mit dem Wunsch entwickelt, die Kultur der Hausmannskost weiter in die Welt zu tragen, indem sie die Zeit des Kochens zu einer leicht von der Hand gehenden und angenehmen Zeit machen.

Handarbeit Made in Japan

Seit 40 Jahren entwickelt Kyocera seine Hightech-Keramik kontinuierlich weiter. Das Ergebnis ist eine Keramik, die sich durch enorme Härte und hohe Bruchfestigkeit auszeichnet und mit herkömmlichen Materialien für Geschirr oder Töpferwaren nicht zu vergleichen ist. Während des

Produktionsprozesses werden die Klingen mit einer Kraft von etwa einer Tonne pro Quadratzentimeter gehärtet. Im Anschluss erhält jedes Messer seinen letzten Schliff per Hand mit einem diamantbeschichteten Schleifrad. Dieser Vorgang erhöht die Verschleißfestigkeit und sorgt für eine deutlich längere Klingenschärfe. Die Messerklingen der neuen, ikonischen Messerserie Chowa bestehen aus patentierter Z212 Zirkoniakeramik, deren Entwicklungsprozess zehn Jahre in Anspruch nahm. Im Vergleich zu herkömmlichen Keramikklingen von Kyocera halten die Klingen der neuen Chowa-Serie ihre Schärfe mehr als doppelt so lange.

Alles eine Frage der Klingensform

Die von Kyocera entwickelte, spezielle Klingensform ermöglicht es, eine Vielzahl von Lebensmitteln mit höchster Präzision und Leichtigkeit zu schneiden – Grund dafür ist die runde, muschelförmige Klinge. Im Gegensatz zu einem scharfen Winkel ist diese Form deutlich widerstandsfähiger gegen Absplitterungen und sorgt dafür, dass die Schärfe des Messers deutlich länger erhalten bleibt und beim Schneiden von Lebensmitteln weniger Widerstand entsteht.

Höchste Qualitätsansprüche

Bevor die Keramikmesser von Kyocera weltweit in den Handel kommen, müssen sie einen Qualitätstest bestehen. Dafür schneiden die Klingen in einen Papierstapel. Für den Fall, dass die Klinge beispielsweise stoppt, etwas überspringt oder nicht sauber schneidet, gilt der Test als nicht bestanden und das Messer kommt nicht in den Verkauf. Nur nach tadellosem Bestehen dieses Tests sind alle Qualitätsstandards in Bezug auf die Schärfe bestanden und die hohen Ansprüche an eine Kyocera-Klinge erfüllt.

Perfektion seit 40 Jahren

Das Unternehmen Kyocera ist weltweit eines der ersten Unternehmen, das mit der Herstellung von Küchenmessern mit Keramikklingen begann. Bereits seit 1984 hat Kyocera fortlaufend die Materialtechnologie sowie das Design seiner Hochleistungs-Keramikmesser verbessert, seine Produktpalette mit verschiedenen Farben und Stilen weiterentwickelt und so Kunden auf der ganzen Welt in den Genuss von keramischen Küchenwerkzeugen gebracht.

Überblick über die Messerserie Chowa

Name der Messerserie	Chowa
Klinge	Aus patentierter Z212 Zirkoniakeramik gefertigt, handgeschliffen
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> - ergonomischer Softtouch-Griff - traditionelle, japanische Griffform - spülmaschinengeeignet - umweltfreundliche, plastikfreie Verpackung
Erhältliche Farben (Griff)	Schwarz, rot, weiß
Erhältliches Sortiment	Schälmesser, Obst- und Gemüsemesser, Tomatenmesser, Santokumesser, Nakirimesser, Kochmesser, Brotmesser
Preise	Von 49,90 Euro – 109,90 Euro
Verfügbarkeit	Erhältlich ab Oktober 2023


Kyocera Chowa-Messerserie



Kyocera Chowa-Messerserie

Für weitere Informationen zu Kyocera: www.kyocera.de

Über Kyocera

Bereits seit über 50 Jahren ist Kyocera in Europa erfolgreich. Von seinem europäischen Hauptsitz in Esslingen am Neckar betreibt die KYOCERA Europe GmbH 26 Standorte inkl. Produktionsstätten, wobei die Produktpalette von Feinkeramik-, Elektronik-, Automobil-, Halbleiter- und optischen Komponenten bis hin zu Industriewerkzeugen, LCDs, Touch-Lösungen, industriellen Druckkomponenten, Solarsystemen und Konsumgütern wie Küchen- und Büroartikeln reicht.

KYOCERA Europe GmbH ist ein Unternehmen der KYOCERA Corporation mit Hauptsitz in Kyoto/Japan, einem weltweit führenden Anbieter von Halbleiter-, Industrie- und Automobil- sowie elektronischen Komponenten, Druck- und Multifunktionssystemen sowie Kommunikationstechnologie. Der Technologiekonzern ist weltweit einer der erfahrensten Produzenten von smarten Energiesystemen, mit mehr als 45 Jahren Branchenfachwissen. Die Kyocera-Gruppe umfasst 297 Tochtergesellschaften (31. März 2023). Mit etwa 81.000 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2022/2023 einen Netto-Jahresumsatz von rund 13,87 Milliarden Euro.

Auf der „Global 2000“-Liste des Forbes-Magazins für das Jahr 2023 belegt Kyocera Platz 671 und zählt laut Wall Street Journal zu den „The World's 100 Most Sustainably Managed Companies“. Im zweiten aufeinanderfolgenden Jahr wurde Kyocera für den Nachhaltigkeitsindex (Asia-Pacific) von Dow Jones qualifiziert. Ebenfalls zum zweiten Mal in Folge hat Kyocera eine Goldbewertung in der EcoVadis-Nachhaltigkeitsumfrage erhalten und wurde bereits zum siebten Mal von Clarivate als „Top 100 Global InnovatorTM 2023“ als einer der weltweiten Innovationsträger anerkannt.

Das Unternehmen engagiert sich auch kulturell: Über die vom Firmengründer ins Leben gerufene und nach ihm benannte Inamori-Stiftung wird der imagerträchtige Kyoto-Preis als eine der weltweit höchstdotierten Auszeichnungen für das Lebenswerk hochrangiger Wissenschaftler und Künstler verliehen (umgerechnet ca. 685.000 Euro pro Preiskategorie).

Medienkontakt

KYOCERA Europe GmbH
Andrea Berlin
Fritz-Müller-Straße 27
73730 Esslingen / Deutschland
Tel: 0711/93 93 48 96
Mobil: +49 151 16 33 07 93
E-Mail: PR@kyocera.de
www.kyocera.de

Serviceplan Public Relations & Content
Hannah Lösch
Haus der Kommunikation
Friedenstraße 24
81671 München
Tel.: 089/2050 – 4116
E-Mail: h.loesch@house-of-communication.com