

Presseinformation

Kyocera erhält Patent für Z212 Keramik-Messer Klinge mit rasierklingenartiger Schärfe

Kyoto/Neuss, 07. Juni 2022. Kyocera gab heute bekannt, dass das Unternehmen das Patent für die Klinge der neuesten Keramikmesser der **Shin Black** Serie, die ihre rasierklingenartige Schärfe nachweislich doppelt so lange wie traditionelle Keramikmesser behalten¹, erhalten hat. Die **Shin Black** Serie ist die erste, die eine neue Verbindung von Keramikmaterialien verwendet, die frühere Generationen von Keramikmessern übertreffen. Patente wurden in diesem Zuge in Europa, USA, Japan und China erteilt. Insgesamt wurde an dieser neuen Technologie 12 Jahre lang zielgerichtet geforscht, um die richtige Zusammensetzung und Sintermethode der Keramikpartikel zu bestimmen. Das Ergebnis daraus ist nun eine urheberrechtlich geschützte Klinge der Keramikmesserserie.

Die Herausforderung - das eindrucksvollste Keramikmesser zu einem erschwinglichen Preis zu kreieren

„Wir wollten eine neue Technologie entwickeln, um unsere Branche in Bezug auf Leistung zu einem angemessenen Preis voranzubringen. Es gibt einige unglaubliche Messer, die für den Durchschnittsbürger unbezahlbar sind. Um eine bessere Leistung für den Hobbykoch zu entwickeln, haben wir mit einer Reihe von Materialien zusammen mit unseren hochpräzisen Keramiken experimentiert. Ziel war es, die beste Kombination herauszufinden, die sowohl die Haltbarkeit der Klinge erhöht als auch die Schärfe doppelt so lange beibehält. Die Shin Black Serie ist das Ergebnis dieser umfangreichen F&E,“ sagte Takanori Nishihara, Erfinder der Serie Shin Black. „Das schwarze Keramikmaterial stellte eine Herausforderung für uns dar, denn es lässt sich schwieriger polieren als die herkömmliche weiße Keramik. Aber unser neues Material erschuf ein wunderschönes Messer mit besserer Leistung und unserer feinsten Verarbeitung seit 38 Jahren.“

Außergewöhnliche Verarbeitung zu einem erschwinglichen Preis

Durch das Einbringen von jahrzehntelanger fortschrittlicher Keramik-Expertise in Küchen-Schneidwaren war Kyocera in der Lage, die Grenzen existierender Branchentechnologie zu verschieben. Das Entwicklungsteam hatte reichlich Zeit, um die Nuancen des Formens und Sinterns verschiedener Materialien zu verstehen. Dieses Verständnis wurde dann schlussendlich

¹ Basierend auf internen Kyocera-Prüfungen

mit Keramiken kombiniert. Das Ergebnis sind nun diese ultrascharfen Messer die höchste Präzision beim Schneiden erlauben. Die anwenderfreundliche Shin Black Serie bringt außergewöhnliche Verarbeitung zu einem erschwinglichen Preis für die zur Zeit eindrucksvollste Keramikmesserserie des Unternehmens auf den Markt.

Leistung in allen Bereichen – Shin Black Serie als täglicher, zuverlässiger Allrounder

Die ultra-haltbare Klinge der Shin Black Serie erweist sich als ein wahrhaftiger Allrounder: zum einen hält sie säurehaltigen Lebensmitteln stand, zum anderen verfügt sie über einen Softtouch-Griff. Dieser ermöglicht präzise Kontrolle beim Schneiden bei gleichzeitiger Verringerung von Ermüdungserscheinungen der Hände und Handgelenke als Folge sich wiederholender Schnittbewegungen. Die gut ausbalancierte, leichte Messerserie eignet sich für jede professionelle Küche oder für den Hobbykoch, der regelmäßig Mahlzeiten mit Obst, Gemüse und Fisch sowie Fleisch ohne Knochen zubereitet.

Shin Black – ein neuer Weg zum Zerteilen von Lebensmitteln

Die Langlebigkeit der Schärfe dieser neu entwickelten Klinge wird mit der Branchenstandard-Prüfung, genannt HONDA-Test, überprüft. Sie wurde wiederholt auf einen Papierstapel gedrückt, um zu sehen, wie viele Blatt Papier bei fortlaufender Benutzung geschnitten werden. Shin Black behielt die Schärfe durchweg bei minimaler Verschlechterung bei, was nach 128 Schnitzzyklen ein ausgezeichnetes Ergebnis bedeutet. Dieses Resultat belegt die Verdoppelung der Schnitthaltigkeit der traditionellen Keramikmesser von Kyocera. Die weltweit patentierte Z212 Klinge von Kyocera ist graphitgrau und wird in Japan mit außergewöhnlicher Qualität und Schönheit hergestellt. Die Shin Black Messerserie verfügt über einen schwarzen, ergonomischen Softtouch-Griff. Die Serie umfasst sechs Größen mit einer Preisspanne von 54,90 – 109,90 Euro, einschließlich eines Schälmessers, zwei Universalmesser, zwei Santoku Messer sowie ein großes Kochmessers mit 18 cm Klinge. Zudem ein zweiteiliges Set in einer besonderen Kyocera Geschenkbox.

Qualitätsentwicklung seit 1984

Kyocera war eines der ersten Unternehmen weltweit, das mit der Herstellung und dem Verkauf von Küchenmessern mit Klingen aus Keramik begann. Seit 1984 hat Kyocera fortlaufend die Materialtechnologie und das Design seiner Keramikmesser verbessert, sein Produktangebot mit verschiedenen Farben und Stilen weiterentwickelt und Kunden auf der ganzen Welt zu Fans von keramischen Küchenwerkzeugen werden lassen.

Für weitere Informationen zu Kyocera: www.kyocera.de

Über Kyocera

Die KYOCERA Corporation mit Hauptsitz in Kyoto ist einer der weltweit führenden Anbieter feinkeramischer Komponenten für die Technologieindustrie. Strategisch wichtige Geschäftsfelder der aus 298 Tochtergesellschaften (31. März 2022) bestehenden KYOCERA-Gruppe bilden Informations- und Kommunikationstechnologie, Produkte zur Steigerung der Lebensqualität sowie umweltverträgliche Produkte. Der Technologiekonzern ist weltweit einer der erfahrensten Produzenten von smarten Energiesystemen, mit mehr als 45 Jahren Branchenfachwissen. 2021 belegte Kyocera Platz 603 in der „Global 2000“-Liste des Forbes Magazins, die die größten börsennotierten Unternehmen weltweit beinhaltet.

Mit etwa 83.000 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2021/2022 einen Netto-Jahresumsatz von rund 13,42 Milliarden Euro. In Europa vertreibt das Unternehmen u. a. Drucker und digitale Kopiersysteme, Halbleiter-, Feinkeramik-, Automobil- und elektronische Komponenten sowie Druckköpfe und keramische Küchenprodukte. Kyocera ist in Deutschland mit fünf eigenständigen Gesellschaften vertreten: der KYOCERA Europe GmbH in Neuss und Esslingen, der KYOCERA Fineceramics Precision GmbH in Selb, der KYOCERA Fineceramics Solutions GmbH in Mannheim, der KYOCERA Automotive and Industrial Solutions GmbH in Dietzenbach sowie der KYOCERA Document Solutions GmbH in Meerbusch.

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. 763.000 Euro* pro Preiskategorie).

*Erhebungszeitpunkt: 18.06.2021

Medienkontakt

KYOCERA Europe GmbH
Daniela Faust
Manager Corporate
Hammfelddamm 6
41460 Neuss / Deutschland
Tel.: 02131/16 37 – 188
Fax: 02131/16 37 – 150
Mobil: +49 175 72 75 70 6
E-Mail: daniela.faust@kyocera.de
www.kyocera.de

Serviceplan Public Relations & Content
Hannah Lösch
Communications Haus der Kommunikation
Brienner Straße 45 a-d
80333 München
Tel.: 089/2050 – 4116
E-Mail: h.loesch@house-of-communication.com