

## Basis informatie over Kyocera Keramische messen

Kyocera keramische messen optimaliseren de excellente eigenschappen van het High-Tech-Keramiek.

### 1 Keramische messen blijven lang scherp

Kyocera Keramische messen blijven langer scherp in vergelijking met standaard stalen messen. De papier snijdtest toont aan, dat het keramische mes van Kyocera haar scherpte behoudt, ook nadat de test 1000x werd herhaald.

☒ Zie ook de grafiek aan de rechter zijde

### 2 Roestvast / corrosiebestendig

Onze keramische messen zijn bestand tegen zuren en logen en zullen derhalve nooit roesten of corroderen. Het reinigen is eenvoudig: gewoon met warm water afspoelen en afdrogen.

### 3 Geen overdracht van metaalionen

Doordat er geen metaal ionen worden overgedragen verandert de smaak van het snijgoed niet. Dit is een heel bijzonder voordeel vooral bij het snijden van groenten en fruit.

### 4 Geen overdracht van aroma / smaak

Ook bij het snijden van vlees, vis, knoflook of andere sterk geurende levensmiddelen zal het keramische mes de geur niet aannemen, of zal de geur verdwijnen zodra het mes met warm water wordt afgespoeld.

### 5 Hygiëne en zuiverheid

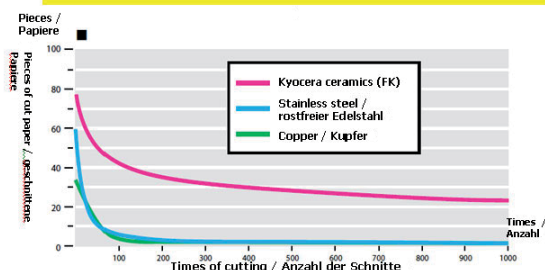
In tegenstelling tot metalen messen kunnen Kyocera keramische messen ook met bleek worden schoongemaakt. Hierdoor krijgen de keramische messen ook hun oorspronkelijke witte kleur terug.

## Keramische messen naslijpen?

Indien het mes na enige tijd aan scherpte verliest kunnen de Kyocera keramische messen worden nageslepen. Ook als er kleine stukjes zijn afgechipt dan kan dat worden hersteld.

Verdere informatie over Kyocera vindt U op onze homepage [www.kessler.nl](http://www.kessler.nl) onder het hoofdstuk Kyocera

Comparison of knife's sharpness / Vergleich von Schärfegraden  
(Compared with products of same price level / Vergleich in gleicher Preisklasse)



### 6 Vaatwasmachine bestendig

De grepen zijn hittebestendig tot een temperatuur van 110 °C zodat het mes in de vaatwasmachine gereinigd mag worden. Aanbevolen wordt evenwel het mes meteen na gebruik even met de hand af te spoelen en te drogen.

### 7 Lichtgewicht

Onze keramische messen zijn licht van gewicht en hebben ergonomisch gevormde grepen, waardoor ook bij langdurig gebruik vermoeidheid wordt geminimaliseerd.

## Voor thuisgebruik

Voor diegene die zijn Kyocera messen liever zelf zou willen naslijpen, biedt Kyocera eveneens een goede mogelijkheid:



De Kyocera „Electric Diamond Sharp - ener (DS-38BK)“ is speciaal bedoeld voor thuisgebruik. Het slijpwielt is met fijn Diamantpoeder bedekt en is geschikt voor het slijpen van Keramische messen, en ook voor het slijpen van stalen messen.

# Kyocera gebruiksaanwijzing voor keramische messen

## 1 Gebruik

- \* Snijden met een keramisch mes moet altijd met een rechte beweging, nooit wrikken
- \* Ideaal voor het precies snijden van vruchten, groenten en andere zachte producten
- \* Ook voor vis, vlees en gevogelte mits hier geen graten, botjes of knoestjes in zitten
- \* Werk altijd op een houten of niet te harde kunststof snijplank

## 2 Reiniging & onderhoud

- \* Bewaar het mes bij voorkeur in een blok of beschermhoes
- \* De grepen zijn hittebestendig tot 110°C zodat het mes in de vaatwasmachine gereinigd kan worden. Aanbevolen wordt evenwel het mes meteen na gebruik even met de hand af te spoelen en te drogen
- \* Voor het verwijderen van verkleuringen mag een milde bleekoplossing worden gebruikt

## 3 Te vermijden

- \* Laat het mes niet vallen
- \* Gebruik het mes alleen om mee te snijden
- \* Niet in open vuur houden, keramiek geleidt de hitte, kans op smelten van de greep
- \* Gebruik de zijkant van het lemmet niet om mee te persen/pletten, zoals bijv. knoflook

## 4 Naslijpen

- \* Een keramisch mes blijft zeer lang scherp t.o.v. de meeste stalen messen
- \* Naslijpen kan met speciaal slijpgereedschap, meer info zie ook [www.kessler.nl](http://www.kessler.nl)

## 5 Wanneer gebruik ik geen keramisch mes?

- \* Voor het hevelen (snijtechniek), hakken, uitbenen of snijden van kaas, bevroren- en heel harde producten is een keramisch mes ongeschikt. Gebruik dan altijd een stalen mes



## 6 GARANTIE

Kyocera verleent 5 jaar garantie op materiaal- en/of productiefouten. Uw aankoopbon is Uw garantiebewijs. Beschadigingen veroorzaakt door onoordeelkundig of foutief gebruik vallen niet onder de fabrieksgarantie.

Verdere informatie over Kyocera vindt U op onze homepage [www.kessler.nl](http://www.kessler.nl) onder het hoofdstuk Kyocera