

# 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。



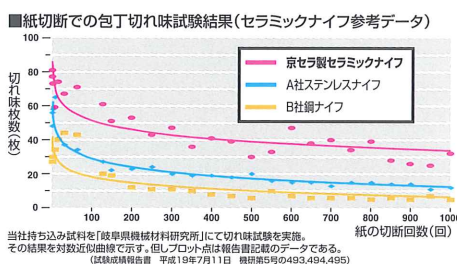
## キレイな、切れ味

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。

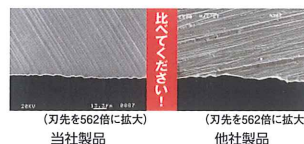


## 切れ味の良さは、ここにあり

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・除菌・漂白OK!

ファインセラミックスは絶対に錆びないので、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にも対応可能です。

## 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・返送料込)。  
※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。)へご郵送ください。

### 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

## 日頃の お手入れには

## セラミックも研げる電動ダイヤモンドシャープナーもご用意しています。

簡単なお手入れや小さな刃欠け研ぎ直しには、市販の京セラ「電動ダイヤモンドシャープナー(DS-50FP)」が便利です。

※0.5mm以下の欠けであれば研ぐことができます。

メーカー希望小売価格 5,250円(税込み)



\*セラミックナイフは京セラ製に限ります。

※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。硬いものにぶついたり、魚の骨・未(半)解凍のお肉・かぼちゃ等、硬いものを切らない様にご注意ください。

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/>



京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部

関東営業所: 〒150-8303 東京都渋谷区神宮前6-27-8(京セラ原宿ビル2F)  
TEL(03)3797-4607(直通)

関西営業所: 〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6  
TEL(075)604-3462(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2011年6月現在のものであります。