



MADE IN
JAPAN

16 OTTOBRE 2013

 www.home-more.it
info@home-more.it

Dal Giappone con Kyocera.

La lama in ceramica nera finissima esalta il manico in legno fatto a mano. Il risultato è la Japan Series: una linea di 5 coltelli che si inserisce alla perfezione nel solco che Kyocera traccia da 30 anni, combinando in maniera esemplare l'alta tecnologia con la cultura millenaria nipponica.

Dal Giappone con Kyocera.

I coltelli della Japan Series sono ispirati al modello di coltello giapponese tradizionale e ambiscono ad amplificarne tutte le sue qualità. La lama d'acciaio classica è sostituita da quella in ceramica nera, sinonimo di performance ed eleganza. Il design tradizionale del manico in legno con rivetti ed elementi in acciaio viene ripreso e rafforzato, utilizzando il Pakkawood, un tipo particolare di materiale composto da una selezione di legni duri intrisi di particolare resine termo-indurenti. Oltre alla maneggevolezza e all'estetica raffinata del legno, il Pakkawood si distingue per la sua forza e l'altissima resistenza all'umidità e alle variazioni termiche. I manici dei coltelli della Japan Series sono fatti a mano pezzo per pezzo e assemblati interamente in laboratori giapponesi, come richiede la tradizione.

La Japan Series costituisce la sesta linea completa di coltelli in ceramica Kyocera e va ad ampliare un assortimento che non ha eguali: 6 serie per un totale di 40 coltelli sono un caso unico sul mercato.

La linea comprende:



JPN130BK

Multiuso, con lama da 130 mm; € 150 + IVA



JPN140BK

Santoku, con lama da 140 mm ; € 162 + IVA



JPN160BK

Chef, con lama da 160 mm ; € 179+ IVA



JPN161NBK

Nakiri, con lama da 161 mm ; € 191 + IVA



JPN180BK

Chef, con lama da 180 mm ; € 191 + IVA