

# HOME & MORE

SORMA DIVISION



## La salute parte dalla tavola

La salute si conquista anche a tavola: una corretta alimentazione, che segua le regole del mangiare sano, è fondamentale per la buona qualità della vita. Il tempo che spendiamo in cucina per prenderci cura di noi stessi non è mai sprecato. Perché non prendere la palla al balzo e unire l'utile (il mangiar sano) al dilettevole (il piacere di cucinare) dotandosi degli strumenti giusti?

I coltelli in **ceramica-zirconia di Kyocera**, leggeri e al tempo stesso estremamente robusti, sono l'ideale per ottenere un **taglio preciso** grazie alla lama ultra-tagliente, liscia e compatta. Il materiale high-tech di cui sono composti resiste all'usura e mantiene il filo a lungo. Inoltre, non rilasciano ioni metallici sugli alimenti.

La proposta Kyocera è davvero ampia e spazia dal tagliere alla tavola:

- I coltelli tradizionali con le **lame in ceramica bianca**, come le serie **Gen**, **Fuji**, o **Shin White** sono una risposta a tutte le esigenze: dalla linea più essenziale con diverse tipologie di lama (serie **Gen**), a quella più innovativa e ispirata alla tradizione (**Fuji**), fino alla **Shin**, con i suoi coltelli dal taglio facile e sicuro, a prova di chef.
- Sempre in tema di ceramica bianca, la **serie Bio** è la tradizione che si lega al futuro, capace di coniugare un prodotto high-tech con tecniche di produzione sempre più sostenibili grazie ai suoi manici neri ergonomici realizzati in plastica vegetale derivata dalla canna da zucchero e confezione totalmente priva di plastica.
- Le raffinate **lame in ceramica nera** delle serie **Shin Black**, **Japan** e **Kizuna** non sono un vezzo puramente estetico. Ai dettagli che conferiscono carattere e personalità ad ognuna di queste serie si affianca una tecnologia di produzione che permette di ottenere lame resistenti e durevoli, con una taglienza inalterata due volte più a lungo delle tradizionali lame Kyocera.
- Gli amanti della carne saranno sicuramente soddisfatti delle prestazioni dei **coltelli da bistecca** con lama micro-zigrinata e ultra affilata. Con sforzo di taglio minimo ed estremamente facili da pulire, questi coltelli aggiungono un tocco di sofisticatezza alla tavola.

In mezzo a tutte queste lame ti stai perdendo e non sai quale scegliere? Ci permettiamo di suggerirti il **coltello Nastro Rosa**, un *santoku* con lama bianca da 140 cm, dalle prestazioni eccellenti per tagliare, sminuzzare, tritare o tagliare a dadini. Acquistandolo, contribuisce a **sostenere le attività di prevenzione della LILT**, con cui Kyocera collabora dal 2009. Diamo un taglio al tumore al seno!

**SFOGLIA IL CATALOGO**

Per ulteriori informazioni sulle proposte Home&More contattaci via mail all'indirizzo [info@home-more.it](mailto:info@home-more.it)