

ピンクリボンは幸せの象徴です。  
あなたの笑顔を守るためにあります。



# Pink Kitchen Series



## ピンクリボンの意味を、ご存知ですか？

ピンクリボンは乳がんの  
早期発見・早期診断・早期治療の  
重要性を伝えるシンボルマークです。  
ブレストケアを通して  
大切な人を「大切な自分を守って欲しい  
そんな願いが込められています。

乳がんは早期発見が大切です。  
早期発見のために、  
自己検診や定期検診を促進させる活動が  
「ピンクリボン」活動です。

京セラはセラミックキッチングッズを通じて楽しく  
豊かな生活を提案いたします。  
すべての女性がいま健康で美しくいられることを  
願うとともに「幸せ家族」を応援し、ピンクリボン  
活動に取り組んでいます。

三徳ナイフ/ペティナイフ/ピーラー/mana板

4点セット

+

電動ダイヤモンドシャープナー



更に!!お買上げの皆様にも、  
セラミックスライサーをもちろん  
プレゼント!!



高級  
ラバーハンドル

### セラミックナイフ

FKR-140X-PK

サイズ：270×45×20mm  
刃渡り：14cm  
重さ：90g  
柄材質：エラストマー  
刃部材質：ファインセラミックス  
耐熱温度：110℃(樹脂部)

### フルーツナイフ

FKR-110PK

サイズ：227×28×19mm  
刃渡り：11cm  
重さ：51g  
柄材質：ポリプロピレン  
刃部材質：ファインセラミックス  
耐熱温度：110℃(樹脂部)

### セラミックピーラー

CP-99PK

サイズ：145×78×27mm  
重さ：30g  
本体材質：ABS樹脂  
刃部材質：ファインセラミックス  
耐熱温度：70℃(樹脂部)

### クッキングボード

CB-99PK

サイズ：300×210×2mm  
重さ：120g  
刃部材質：ポリエチレン系エラストマー  
耐熱温度：100℃  
耐冷温度：-20℃

### 電動ダイヤモンドシャープナー

DS-50-FP

サイズ：177×144×81mm  
重さ：380g(乾電池除く)  
本体材質：ABS樹脂 ポリアセタル  
砥石材質：工業用ダイヤモンド #600

# 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

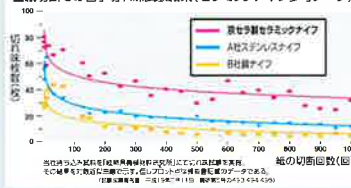
中身が柔らかいサンドウィッチや完熟トマト、巻き寿司、いかの刺身も軽いタッチできれいにカットできます。切れにくい、鶏皮もセラミックナイフを使えばスムーズに切れれます。



## 切れ味長持ち

ファインセラミックスは金属と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。更にハイクオリティバージョンH.I.Pは、当社ホホワイトブレード(刃部)タイプより強度20%以上向上しています。

■紙切断での包丁切れ味試験結果(セラミックナイフ参考データ)



## いつまでも安心のサポート体制

日ごろのお手入れに便利な電動研ぎ器  
セラミックナイフも研げる!!  
**電動ダイヤモンドシャープナー**  
●セラミック ●ステンレス ●鋼 ●チタン



いろいろな材質の包丁が  
素早く、鋭く、簡単に研げます!  
電動パワー×ダイヤモンド砥石採用  
京セラ製セラミックナイフなら0.5mm程度のカケであればお手入れすることができます。

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



商品に関するお問い合わせは、お客様相談室へ。  
**TEL. ☎ 0077-78-0500 (無料)**

※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・(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。

## 京セラの技術の結集

## 電動ダイヤモンドシャープナーのすごさ、体感してください!

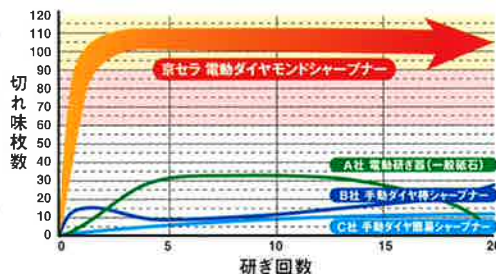
ご家庭の **ステンレス** **鋼** **チタン** 包丁も **素早く、鋭く、簡単に** 研げます

### ① 素早く研げる!!

#### 金属ナイフ研ぎテスト

#### ■切れ味枚数の比較

右のグラフに示すように他の電動研ぎ器やダイヤモンド研ぎ器(手動)と比較して、**素早く** 研ぎ上げます。



### ② 鋭く研げる!!

#### 使ったあとの切れ味は?

トマトもスパッ!  
気持ち良い切れ味によみがえります。

### ③ ダイヤモンド砥石だから いろんな刃物が研げる!!

#### 使える包丁は?

素材 セラミックナイフ・ステンレスナイフ・鋼包丁・チタンナイフ

形 両刃の三徳・キッチンナイフに使えます。

※片刃包丁(刺身・出刃包丁)、特殊な刃付けの包丁(パン切り・冷凍包丁)には使えません。

### ④ 誰でも簡単に研げる!!

#### ガイドスロットに差し込み引くだけでOK?

簡単に研げるよう研ぎ角度を一定に保つ  
ナイフガイドスロット付。

#### 5つの安全設計

- ① カバーをはずせば作動しない設計
- ② 誤操作防止のためのきき手選択スイッチ付
- ③ 押すとON、離すとOFFの安全スイッチ
- ④ 包丁をしっかりホールドするナイフガイドスロット付
- ⑤ 研ぎクズが飛び出しにくいシャッター構造採用

#### 5つの安心構造

- ① 簡単に研げるよう研磨角度を一定に保つナイフガイドスロット
- ② 研ぎすぎ、押しつけすぎを抑制する補助ローラー
- ③ 動作やバッテリーパワーが一目でわかるお知らせランプ
- ④ 研磨時の粉塵が飛び散らない集塵ファン
- ⑤ 砥石はユニット式で交換・お手入れが簡単

バッテリーインジケータで  
バッテリーパワーが  
一目でわかる



誰でも  
安心・簡単操作  
右きき左ききOK

#### ご使用方法は?

包丁を左右のガイド(溝)に差し込んで片方づつ数回回ゆくりと引いて研ぐだけで鋭い刃付けができます。



商品に関する相談、お問い合わせは、  
お客様相談室へ

TEL. ☎ 0077-78-0500 (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6-2-7-8 (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2010年10月現在のものです。