



Rymdtekniken har kommit in i köket!

Japanska KYOCERA tillverkar skrivare, bromsbelägg i Ferraribilar, bottenplattor i rymdskyttlar och även knivar.

En keramisk kniv ser kanske ut som en leksak och väger knappt något, men bakom det färgglada utseendet och den fjäderlätta känslan döljer sig en extrem hårdhet och otrolig skärpa. Keramik är det hårdaste materialet i världen efter diamant och kan därför slipas otroligt tunt och vasst. Det håller också skärpan otroligt länge! Att skära just grönsaker med en keramisk kniv är något som måste upplevas.

När något är väldigt hårt och vasst måste man vara försiktig med sin skäregg. Att bryta och bända är inte bra för någon kniv i hela världen och speciellt inte för keramiska knivar. En myt är att de lätt går av och att man därför ska undvika keramiska skärinstrument. Som ett förtydligande på de keramiska knivarnas hållbarhet har Kyocera tagit fram en så kallad "Bending machine" vilken med en oavbruten mekanisk tryckrörelse böjer kniven kontinuerligt utan att de högkvalitativa knivarna går av. Den bending machine som står på Åhlens City har böjt den keramiska kniv som är placerad inuti miljontals gånger - det säger en del om kvaliteten och hållbarheten!

Kyocera introducerade den första keramiska kniven 1984 och är världens främsta tillverkare av keramiska kvalitetsknivar. Namnet Kyocera är en sammansatt förkortning av Kyoto Ceramic. De gör även julienner, skalare, rivjärn och mandoliner mm. Den keramiska mandolinen från Kyocera har blivit marknadsledande pga att den är lättanvänd, lättdiskad och med bestående skärpa.