



京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部

京都市伏見区竹田鳥羽殿町6番地 〒612-8501 Tel : 075-604-3462(直通)
<http://www.kyocera.co.jp/living/>

東京事業所:〒140-8810 東京都品川区東品川3丁目32番地42号
TEL:(03)6364-5534(直通)

KYOCERA Corporation

Jewelry and Application Products Division

6 Tobadono-cho Takeda Fushimi-ku, Kyoto 〒612-8501
Tel:075-604-3462(Direct)
Kyocera URL : <http://global.kyocera.com/living>

Tokyo Office: 3-32-42 Higashishinagawa, Shinagawa-ku, Tokyo 〒140-8810
Tel:03-6364-5534(Direct)

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下さい。
商品とカタログの色とは多少異なる場合がございます。
Fine Premierは京セラの登録商標です。
このカタログは2018年6月現在のものです。

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)

受付時間 9:00~17:00 (土・日・祝・会社休日を除く)
URL: <http://www.kyocera.co.jp/living/>

●京セラ製品に関する問い合わせ

THE NEW VALUE FRONTIER



fine **Premier**®

ワンランク上の
キッチンライフを・・・

セラミックキッチンシリーズの
最高峰、ファインプレミア

**This advanced ceramic
knife is the result of
our pursuit of
excellence.**



ファインセラミックスとは？

Ceramics(セラミックス)という英語は、粘土を焼き固めたものを意味するギリシャ語のKeramos(ケラモス)を語源としています。もともとは陶磁器を、最近は耐火物、ガラス、セメントを含む非金属・無機材料をさして使用されることが多いようです。そのようなことから、現在では、セラミックスは、「非金属・無機材料で、その製造工程において高温処理を受けたもの」となります。セラミックスの中でも、特にエレクトロニクス産業をはじめ、各種産業用途に用いられる磁器は高い性能や精度が要求されることから、現在では「ファインセラミックス」と呼んで、粘土や珪石などの自然材料から作られる一般の陶磁器と区別しています。ファインセラミックスは、「精選または合成された原料粉末」を用いて、「精密に調整された化学組成」を「よく制御された成形・焼結加工法」によってつくられた高精度なセラミックスとすることができます。ファインセラミックスはニューセラミックス、アドバンスドセラミックスとも呼ばれています。

What are fine ceramics?

The English word *ceramics* is derived from the Greek word *keramos*, which means "burned clay." The term originally referred to china almost exclusively. Nowadays, however, we often refer to non-metallic, inorganic substances such as refractories, glass and cements as ceramics. For this reason, ceramics are now regarded as "non-metallic, inorganic substances that are manufactured through a process of molding or shaping and exposure to high temperatures." Among ceramics, porcelains are used in electronics and other high-tech industries, so they must meet highly precise specifications and demanding performance requirements. Today, they are called Fine Ceramics to distinguish them from conventional ceramics made from natural materials, such as clay and silica rock. Fine Ceramics are carefully engineered materials in which the chemical composition has been precisely adjusted using refined or synthesized raw powder, with a well-controlled method of forming and sintering. Fine Ceramics are also called new ceramics or advanced ceramics.

ファインセラミックナイフってなにがスゴイの？

ファインセラミックナイフは金属イオン(金気)が出ず、お刺し身やフルーツなどのカットにとっても適しています。レタスの千切りだってできるんです。セラミックナイフは切れ味が長持ちする上、酸やアルカリにも侵されないのでレモンを切っても大丈夫です。さびずいつも清潔です。使用後に漂白除菌すると、さらに清潔にご使用になります。



What Makes Fine Ceramic Knives so Special?

As Fine Ceramic knives do not emit the metal ions, they are well suited for cutting foods such as raw fish and fruits. The sharp blade also holds its edge well. Moreover, Fine Ceramic knives are highly resistant to acids and alkalis, such as those found in lemons. In addition, these knives are easy to keep clean. Boiling or disinfecting them with bleach after use makes them even cleaner.

お手入れが簡単! きれいな切れ味! 素材の新鮮さがそのまま! Easy to clean! Sharp cutting edge! Keeps your food fresh!

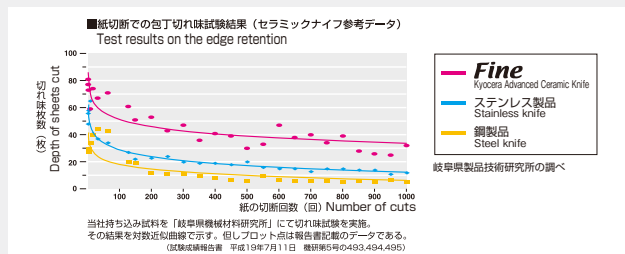
漂白除菌OK!
Bleachable

錆びない!
Rust-free

金気が出ない!
No metallic ions

食器洗い乾燥機対応!
Dishwasher/Drier safe

切れ味長持ち Superior edge retention



ファインセラミックスはダイヤモンド砥石でなければ研げないくらい硬い素材です。ステンレスに比べ耐摩耗性に優れ、心地良い切れ味が長く持続します。

Fine ceramics are so hard that they can not be sharpened with anything but diamond giving much more durable cutting edge compared to stainless.

ファインセラミックスは非常に高い硬度を兼ね備え、包丁としてご利用いただく場合、その切れ味の持続性にはたいへん定評があります。

Fine ceramics are natural for knives as they hold a superior edge for an amazingly long time.

包丁切れ味テスト: 束ねた紙を連続切断し切れた枚数をグラフ化したものです。

Sharpness Test: This graph shows the depth of cut with each stroke. Three different types of knives were tested.



*R*モデルは、従来のセラミックナイフの弱点を徹底検証し、「強さ」・「形」・「使いやすさ」の3要素を変革した進化スタイルのキッチンアイテムです。

「安心」というカタチ、「信頼」というカタチ、理想のスタイルを追求したセラミックナイフ

強さの *R* 原料に強靱性セラミックスを採用! Tough Zirconium Oxide!

ファインセラミックスは、非常に高い硬度を兼ね備え、包丁としてご利用いただく場合、その切れ味の持続性にはたいへん定評があります。しかしながら、「硬い」材質の反面、欠点も持ち合わせており、金属に比べ靱性(粘り)値が低いため、衝撃に対する「もろさ」があります。

*R*モデルは、従来のセラミックナイフの靱性値を**20%**向上させるとともに、強度も**20%**UPしました。(当社従来品比)

刃こぼれやカケの発生を減少させ、快適な切れ味を今まで以上に楽しんでいただくことができます。

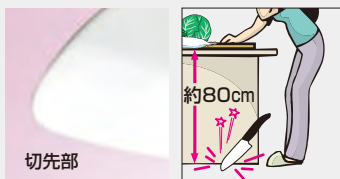
Fine ceramics are natural for knives as they hold a superior edge for an amazingly long time, but less flexible than steel knives.

The *R* model, with a **20%** boost in strength and durability over the previous model, lets you enjoy ultra-sharpness longer than ever with fewer nicks and chips.

刃の先端形状を丸く、*R*にしたのも、セラミックナイフへの配慮! Rounded Tip makes a stronger blade!

万が一お料理の途中にキッチン台からナイフを落とした場合などを想定し、衝撃に敏感な切先(刃の先端)形状を、*R*(丸く)にしました。このカタチは、衝撃を加えた時の切先にかかる力(応力)のメカニズムを京セラ独自に解析し、作り出した「理想のカタチの追求」から生まれたものです。当社従来品に比べ**約10倍***丈夫になりました。

Just in case you drop your knife from the kitchen counter while cooking, we created a unique, rounded profile for the tip. This shape comes from Kyocera's research in applied physics in which applied impact was calculated through repeated impact tests. In pursuit of the ideal shape of the knife, this new profile increases the blade's resistance to breakage by **approximately 10 times***.



*フローリング床材への落下シミュレーションにおける応力値比較による数値です。
*Derived from impact tests of knives dropped on flooring.

Kyocera's research has given us a revolution in "Strength", "Shape", and "Usefulness". Our new *R* model is even more advanced than our previous models.

This advanced ceramic knife is the result of our pursuit of excellence.

形の *R* フォルムの曲線、*R*は使いやすさの進化! Unique curved handle gives superior usability!

ハンドル部の、*R*(丸みある曲線)は、フィットデザイン設計。「切る」という動作を考え続け、やさしいフォルムでありながら、安定したお料理動作を実現しました。

Kyocera's research in use and ergonomics has resulted in the redesigned handle shapes of the *R* series knives. You will be amazed at the new comfort while preparing foods.



使いやすさの *R* 刃の先端の曲線部分にも刃付けし、飾り切りや隠し包丁も快適に行えます。 The blade, sharpened to the very tip, unleashes your artistic side and enables even the most detailed tip work.



握りやすさを追求したハイグレード、*R*(ラバー)グリップを採用! In pursuit of comfort, the new high-grade *R*(Rubber) grip!

ハンドル部の材質には、すべりにくい熱可塑性エラストマーを採用しました。耐熱温度は、110℃ですから食器洗い乾燥機に対応しています。

The handle is made of Elastomer which is more secure and easier to handle. And it's dishwasher / drier safe to 110°C.

High-Grade



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/dryer safe

小さな野菜、皮むき、飾り切りなど細かい作業に

For detailed work like slicing, peeling, and trimming of fruits and vegetables

FKR-130HIP-FP
ベティナイフ Slicing Knife
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥7,000(+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 13cm
●重量/Weight: 59g
●4960664585984



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/dryer safe

肉、魚、野菜のカット
三徳ナイフ(小)

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-140HIP-FP
三徳ナイフ(小) Santoku Knife(Small)
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥8,500(+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 14cm
●重量/Weight: 90g
●4960664585977



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/dryer safe

野菜のカットに最適

For cutting vegetables

FKR-150HIP-FP
菜切りナイフ Nakiri Knife
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥10,500(+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 15cm
●重量/Weight: 105g
●4960664716432



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/dryer safe

肉、魚、野菜のカット
三徳ナイフ(大)

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-160HIP-FP
三徳ナイフ(大) Santoku Knife(Large)
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥10,000(+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 16cm
●重量/Weight: 98g
●4960664585960



超軽量
Super light weight

食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/dryer safe

ブロック肉、大きな野菜のカットに
京セラセラミックナイフ国内最長モデル18cm
For cutting boneless block meat and large vegetables
This is the longest knife (with a 18cm blade) in the Kyocera domestic knife series.

FKR-180HIP-FP
シェフズナイフ Chef's Knife
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥10,500(+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 18cm
●重量/Weight: 93g
●4960664585953

商品規格 (上記5品)

材質 刃: ファインセラミックス
ハンドル: 熱可塑性エラストマー
(耐熱温度: 110℃)

Specs (Five items above)

Blade material: Fine ceramics

Grip material: Elastomer

Heat-resistant temperature: 110℃ (Resinous part)

ハイクオリティバージョン H.I.P
High Quality H.I.P Series
(Black blade)

熱間静水圧プレス加工 (Hot Isostatic Press) をほどこした高級バージョン。
超高压の不活性ガス充填炉で高熱処理することにより、セラミック結晶を一層緻密化させ当社ホワイトブレード(刃部)タイプより、強度を20%以上向上させました。

This knife series has a much higher density and a 20% stronger blade as compared to the white blade. This blade is specially manufactured in a high temperature kiln filled with super-high pressured inert gas.

刃強度の進化



●モデル FKR-140WHX
●ハイクオリティバージョンH.I.P FKR-140HIP

High-Grade Color



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/dryer safe

肉、魚、野菜のカット
三徳ナイフ(小)

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-140HIP-RD
三徳ナイフ(小) (レッド/ Red)
Santoku Knife(Small)
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥8,500(+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 14cm
●重量/Weight: 90g
●4960664775880



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/dryer safe

肉、魚、野菜のカット
三徳ナイフ(小)

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-140HIP-OR
三徳ナイフ(小) (オレンジ/ Orange)
Santoku Knife(Small)
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥8,500(+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 14cm
●重量/Weight: 90g
●4960664775897



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/dryer safe

肉、魚、野菜のカット
三徳ナイフ(小)

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-140HIP-YL
三徳ナイフ(小) (イエロー/ Yellow)
Santoku Knife(Small)
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥8,500(+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 14cm
●重量/Weight: 90g
●4960664775903



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/dryer safe

肉、魚、野菜のカット
三徳ナイフ(小)

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-140HIP-GR
三徳ナイフ(小) (グリーン/ Green)
Santoku Knife(Small)
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥8,500(+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 14cm
●重量/Weight: 90g
●4960664775910



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/dryer safe

肉、魚、野菜のカット
三徳ナイフ(小)

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-140HIP-BU
三徳ナイフ(小) (ブルー/ Blue)
Santoku Knife(Small)
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥8,500(+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 14cm
●重量/Weight: 90g
●4960664775927



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/dryer safe

肉、魚、野菜のカット
三徳ナイフ(小)

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-140HIP-PK
三徳ナイフ(小) (ピンク/ Pink)
Santoku Knife(Small)
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥8,500(+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 14cm
●重量/Weight: 90g
●4960664775934

商品規格 (上記6品)

材質 刃: ファインセラミックス
ハンドル: 熱可塑性エラストマー
(耐熱温度: 110℃)

Specs (Six items above)

Blade material: Fine ceramics

Grip material: Elastomer

Heat-resistant temperature: 110℃ (Resinous part)

Standard



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/drier safe

Rubber grip

フルーツのカットに

For cutting fruits

FKR-110X-FP
フルーツナイフ Fruit Knife
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥3,700 (+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 11cm
●重量/Weight: 51g
●4960664586042



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/drier safe

Rubber grip

小さな野菜、皮むき、飾り切りなど細かい作業に

For detailed work like slicing, peeling, and trimming of fruits and vegetables

FKR-130X-FP
ベテナイフ Slicing Knife
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥4,500 (+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 13cm
●重量/Weight: 59g
●4960664586035



- さびない!
Rust-free!
- 切れ味長持ち!
Superior edge retention!
- 漂白除菌OK!
Can be sterilized with bleach!
- 握りやすい!
Easy-to-hold rubber grip!



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/drier safe

Rubber grip

肉、魚、野菜のカット
三徳ナイフ(小)

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-140X-FP
三徳ナイフ(小) Santoku Knife(Small)
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥5,500 (+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 14cm
●重量/Weight: 90g
●4960664586028



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/drier safe

Rubber grip

肉、魚、野菜のカット
三徳ナイフ(大)

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-160X-FP
三徳ナイフ(大) Santoku Knife(Large)
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥6,500 (+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 16cm
●重量/Weight: 98g
●4960664586011



超軽量
Super light weight

食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/drier safe

Rubber grip

ブロック肉、大きな野菜のカットに

For cutting boneless block meat and large vegetables

FKR-180CX-FP
シェフズナイフ Chef's Knife
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥6,800 (+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 18cm
●重量/Weight: 93g
●4960664585991



食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/drier safe

Rubber grip

『マイクロ ギザ刃』採用!

Unique "Micro Serration"
Specially crafted for soft, difficult to handle foods such as bread, tomatoes, lemons, and sandwiches

FKR-180PX-FP
パン切り&スライスナイフ Bread & Slicing Knife
メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥7,000 (+税/+ tax)
●刃渡り/Blade: 18cm
●重量/Weight: 83g
●4960664586004

商品規格 (上記6品)

材質 刃: ファインセラミックス
ハンドル: 熱可塑性エラストマー
(耐熱温度: 110℃)

Specs (Six items above)

Blade material: Fine ceramics
Grip material: Elastomer
Heat-resistant temperature: 110℃ (Resinous part)

スライス台が上下に3段階(約0.5mm 1.3mm 2mm) 調節可能
Slicing board vertically adjustable to produce 3 different thicknesses (0.5 mm, 1.3 mm and 2 mm)



お料理にあわせて食材の厚みをセレクト

Select the thickness that matches your recipe!

- 3段階厚み調節機能付
Adjustable thicknesses
3 different thicknesses
- ラバーグリップ
Rubber grip
- 厚さ 約0.5mm 1.3mm 2mm
thickness 1.3mm, 1.5mm and 2mm
- プロテクター付
Includes a handguard

CS-212-FP
セラミックサイザー
厚み調節機能付(3段階)
Ceramic Adjustable Mandoline Slicer

メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥2,100 (+税/+ tax)
●サイズ/Size: 283×92×25mm
●重量/Weight: 124g
●4960664586158

きれいなせん切りが素早くできる
セラミックせん切りサイザー

Fast and easy solution to achieve beautiful string slices.

せん切り幅 約2.5mm
Produces string slices 2.5mm wide

ラバーグリップ
Rubber grip

プロテクター付
Includes a handguard

CS-212S-FP
セラミック せん切りサイザー
Ceramic Julienne Slicer

メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥2,100 (+税/+ tax)
●サイズ/Size: 283×92×25mm
●重量/Weight: 115g
●4960664586172

きれいな切れ味、ますます便利に

Slicer

便利な機能をコンパクトにひとまとめ
3つの機能(うす切り・せん切り・おろし)をひとつにセット

Compact cookware incorporating
three convenient functions
(thin-slicing, julienning and grating)

大型バーすべり止め付
Includes a large rubber
slip stopper

フロテクター付
Includes a handguard

セラミック
薄切りスライサー

カバー



CS-400-FP
セラミックスライサーセット
Compact Cookware

メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥4,000(+税/+ tax)
●サイズ/Size: 172×97×80mm
●重量/Weight: 352g
●4960664586196



セラミック
せん切りスライサー

おろしプレート

大型すべり止め



下ごしらえが手際よくできる、
便利な機能をひとまとめ

厚み調節機能付 | せん切り | おろし

Ideal solution for quick and easy food preparation.
Incorporates three convenient functions
(adjustable-slicing, julienning and grating)

フロテクター付
Includes a handguard

たておき取柄可
Stands upright when not in use

CSN-550-FP

調理器5点セット Five Cookware

メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥5,500(+税/+ tax)
●サイズ/Size: 295×102×101mm
●重量/Weight: 551g
●4960664586189



セット内容 / Set includes

・厚み調節機能付きスライサー
Adjustable mandoline slicer,
・せん切りスライサー・おろしプレート
julienne slicer, grating plate, handguard,
・フロテクター・受け容器、カバー
container, and lid

風味実感! 挽きたてを食卓へ!

Mill

挽きたての新鮮な風味を保つクリーンなセラミック刃

Clean ceramic blade that helps retain the flavor of freshly ground seasonings

刃部 分解洗浄可能
Edge splits apart
for easy cleaning

食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/drier safe

組立調節機能付
Incorporates a coarseness
adjusting function



スパイス・結晶塩専用
セラミックミル
For Pepper and Salt



結晶塩・スパイス専用
セラミックミル
For Salt and Pepper



すりゴマ専用
セラミックミル
For Sesame



結晶塩・スパイス専用
セラミックミル
For Pepper and Salt

粗さ調節機能付
Incorporates a coarseness
adjusting function

CM-15NBK-FP
セラミックミル
スパイス・結晶塩専用
Ceramic Adjustable Mill
(For Pepper and Salt)
メーカー希望小売価格 /
Suggested price
¥1,500(+税/+ tax)
●サイズ/Size: φ51×137mm
●重量/Weight: 189g
●容量/Capacity: 90ml
●4960664732258

CM-15NWH-FP
セラミックミル
結晶塩・スパイス専用
Ceramic Adjustable Mill
(For Salt and Pepper)
メーカー希望小売価格 /
Suggested price
¥1,500(+税/+ tax)
●サイズ/Size: φ51×137mm
●重量/Weight: 169g
●容量/Capacity: 90ml
●4960664732265

CM-15NYL-FP
セラミックミル
すりゴマ専用
Ceramic Adjustable Mill
(For Sesame)
メーカー希望小売価格 /
Suggested price
¥1,500(+税/+ tax)
●サイズ/Size: φ51×137mm
●重量/Weight: 169g
●容量/Capacity: 90ml
●4960664732272

CM-20-FP
セラミックミル
結晶塩・スパイス専用
Ceramic Adjustable Mill
(For Pepper and Salt)
メーカー希望小売価格 /
Suggested price
¥2,000(+税/+ tax)
●サイズ/Size: φ60×155mm
●重量/Weight: 204g
●容量/Capacity: 120ml
●4960664586399

軽やかな切れ味

Peeler & Scissors



ラバーグリップ
Rubber grip

ななめ刃
Diagonal blade

ななめ刃でスムーズな切れ味

Diagonal blade ensures
smooth peeling

セラミック刃でシャープな切れ味

Ceramic blade offers excellent
peeling performance

CP-NA12-FP

セラミックピーラー Ceramic Peeler

メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥1,000(+税/+ tax)
●サイズ/Size: 150×86×15mm
●重量/Weight: 42g
●4960664586127

CP-08-FP

セラミックピーラー Ceramic Peeler

メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥800(+税/+ tax)
●サイズ/Size: 108×76×10mm
●重量/Weight: 12g
●4960664586217



マイクロギザ刃
Micro serrated blades

食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/drier safe

超軽量
Super light weight

マイクロギザ刃で
すべりにくい

Micro serrated blades ensure
steady and precise cutting



CH-400L-FP

セラミックハサミ Ceramic Scissors

メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥4,000(+税/+ tax)
●サイズ/Size: 85×195×18mm
●重量/Weight: 75g
●4960664843985

マイクロギザ刃
拡大写真
Micro serrated blade
Enlarged image

挽きたての新鮮な風味を保つクリーンなセラミック刃

Clean ceramic blade that helps retain the flavor of freshly ground seasonings

刃部 分解洗浄可能
Edge splits apart
for easy cleaning

食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/drier safe

組立調節機能付
Incorporates a coarseness
adjusting function



スパイス・結晶塩専用
セラミックミル
For Pepper and Salt



結晶塩・スパイス専用
セラミックミル
For Salt and Pepper



すりゴマ専用
セラミックミル
For Sesame



結晶塩・スパイス専用
セラミックミル
For Pepper and Salt

粗さ調節機能付
Incorporates a coarseness
adjusting function

CM-15NBK-FP
セラミックミル
スパイス・結晶塩専用
Ceramic Adjustable Mill
(For Pepper and Salt)
メーカー希望小売価格 /
Suggested price
¥1,500(+税/+ tax)
●サイズ/Size: φ51×137mm
●重量/Weight: 189g
●容量/Capacity: 90ml
●4960664732258

CM-15NWH-FP
セラミックミル
結晶塩・スパイス専用
Ceramic Adjustable Mill
(For Salt and Pepper)
メーカー希望小売価格 /
Suggested price
¥1,500(+税/+ tax)
●サイズ/Size: φ51×137mm
●重量/Weight: 169g
●容量/Capacity: 90ml
●4960664732265

CM-15NYL-FP
セラミックミル
すりゴマ専用
Ceramic Adjustable Mill
(For Sesame)
メーカー希望小売価格 /
Suggested price
¥1,500(+税/+ tax)
●サイズ/Size: φ51×137mm
●重量/Weight: 169g
●容量/Capacity: 90ml
●4960664732272

CM-20-FP
セラミックミル
結晶塩・スパイス専用
Ceramic Adjustable Mill
(For Pepper and Salt)
メーカー希望小売価格 /
Suggested price
¥2,000(+税/+ tax)
●サイズ/Size: φ60×155mm
●重量/Weight: 204g
●容量/Capacity: 120ml
●4960664586399

包丁の切れ味が、よみがえる

Sharpener

粗・仕上げ同時研ぎ
Performs rough-grinding and
finishing simultaneously

金属製両刃ナイフ研ぎ器
Metal dual-bevel knife sharpener



ファインセラミックホイール採用
押し当てて約10回/切れ味が蘇る

Features fine ceramic grinding stones. Slide your kitchen
knife back and forth 10 times to recover its sharpness.

RS-20-FP

ロールシャープナー Roll Sharpener

メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥2,000(+税/+ tax)
●サイズ/Size: 197×58×70mm
●重量/Weight: 80g
●4960664586134



電動パワーダイヤモンド磨石採用
Features electric power and a grinding
stone made of industrial diamond

セラミックナイフも
研げる!!

Sharpens both metal
and ceramic knives!!

いろいろな材質の包丁が
素早く鋭く簡単に研げます!

Quick, powerful and simple solution
for sharpening knives of various materials!

DS-38-FP

電動ダイヤモンドシャープナー Electric Diamond Sharpener

メーカー希望小売価格 / Suggested price
¥3,800(+税/+ tax)
●サイズ/Size: 155×98×73mm
●重量/Weight: 260g (乾電池除く/Excluding batteries)
●4960664874330
乾電池式 (アルカリ単3電池4本使用 / 別売)
Battery-operated (Requires 4xLR6 batteries. Batteries NOT included)

刃が違う! 本格おろしシリーズ

Grater

無釉薬刃
Un glazed blades

強化磁器
Reinforced porcelain

無釉薬のマイクロエッジが鋭くおろす
Un glazed small blades ensure fine grating

HY-12K-FP

セラミック本格薬味おろし器 / Ceramic Grater (Small)

メーカー希望小売価格 / Suggested price

¥1,200 (+税/+ tax)

●サイズ/Size: 142×80×9.8mm

●重量/Weight: 134g

●4960664586318



スベリ止め付
Nonslip silicones

強化磁器
Reinforced porcelain

シャープなエッジがザクザクおろす

Sharp blades ensure fast and consistent grating

HDS-23M-FP

セラミック本格おろし器(強化磁器) / Ceramic Grater (Reinforced porcelain)

メーカー希望小売価格 / Suggested price

¥2,300 (+税/+ tax)

●サイズ/Size: φ165×28mm

●重量/Weight: 390g

●496066489671



Pink Version ピンクバージョン

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。

ピンクリボンの意味を、ご存知ですか?
Do you know the meaning of the Pink Ribbon?

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。

The Pink Ribbon is a symbol to promote the importance of early identification, diagnosis, and treatment of breast cancer. Support someone special, protect yourself through proper breast care.

皆様の毎日がもっともっと輝きますように

Making everyone's daily life brighter and brighter

ピンクリボン商品の収益の一部を(財)日本対がん協会「ほほえみ基金」に寄付することにより、多くの女性の健康な生活を応援いたします。

Kyocera supports women's health by donating a portion of sales of Pink Ribbon items to the Japan Fund for Breast Cancer of the Japan Cancer Society.

Fine Premier

カラフルキッチンシリーズ



セラミックナイフ
Santoku Knife
FKR-140HIP-PK
¥8,500
(+税/+ tax)
4960664775934



セラミックナイフ
Santoku Knife
FKR-140X-PK
¥5,500
(+税/+ tax)
4960664554607



フルーツナイフ
Fruit Knife
FKR-110X-PK
¥3,700
(+税/+ tax)
4960664624102



セラミックピーラー
Ceramic Peeler
CP-NA10X-PK
¥1,000
(+税/+ tax)
4960664624034



カラーまな板
Color Cooking Board
CC-99PK
¥800
(+税/+ tax)
4960664542710

Color is FUN!

食器洗い乾燥機OK
Dishwasher/drier safe

この色、わたし色

カラフルキッチンシリーズ

おしゃれにカラーコーディネート

Ceramic color knives Select the colors of your choice.



グリップは滑りにくい「ラバーグリップ採用」
Features anti-slip rubber grip

三徳ナイフ Santoku Knife



FKR-140X-RD

(レッド / Red)

4960664554553

FKR-140X-OR

(オレンジ / Orange)

4960664554560

FKR-140X-YL

(イエロー / Yellow)

4960664554577

FKR-140X-GR

(グリーン / Green)

4960664554584

FKR-140X-BU

(ブルー / Blue)

4960664554591

FKR-140X-PK

(ピンク / Pink)

4960664554607

メーカー希望小売価格 / Suggested price

¥5,500 (+税/+ tax)

●刃渡り/Blade: 14cm

●重量/Weight: 90g

商品規格 (上記6品)

材質 刃: ファインセラミックス
ハンドル: 熱可塑性エラストマー
(耐熱温度: 110℃)

Specs (Six items above)

Blade material: Fine ceramics
Grip material: Elastomer
Heat-resistant temperature: 110℃ (Resin part)



フルーツナイフ Fruit Knife



FKR-110X-RD

(レッド / Red)

4960664624058

FKR-110X-OR

(オレンジ / Orange)

4960664624065

FKR-110X-YL

(イエロー / Yellow)

4960664624072

FKR-110X-GR

(グリーン / Green)

4960664624089

FKR-110X-BU

(ブルー / Blue)

4960664624096

FKR-110X-PK

(ピンク / Pink)

4960664624102

メーカー希望小売価格 / Suggested price

¥3,700 (+税/+ tax)

●刃渡り/Blade: 11cm

●重量/Weight: 51g

商品規格 (上記6品)

材質 刃: ファインセラミックス
ハンドル: 熱可塑性エラストマー
(耐熱温度: 110℃)

Specs (Six items above)

Blade material: Fine ceramics
Grip material: Elastomer
Heat-resistant temperature: 110℃ (Resin part)



握りやすさを追求した「ラバーグリップ採用」
Features rubber grip for handling ease

セラミックピーラー Ceramic Peeler



CP-NA10X-RD

(レッド / Red)

4960664623983

CP-NA10X-OR

(オレンジ / Orange)

4960664623990

CP-NA10X-YL

(イエロー / Yellow)

4960664624003

CP-NA10X-GR

(グリーン / Green)

4960664624010

CP-NA10X-BU

(ブルー / Blue)

4960664624027

CP-NA10X-PK

(ピンク / Pink)

4960664624034

メーカー希望小売価格 / Suggested price

¥1,000 (+税/+ tax)

●サイズ/Size: 150×86×15mm

●重量/Weight: 42g

商品規格 (上記6品)

材質 刃: ファインセラミックス
本体: ABS樹脂 熱可塑性エラストマー
(耐熱温度: 70℃)

Specs (Six items above)

Blade material: Fine ceramics
Body material: ABS resin, elastomer
Heat-resistant temperature: 70℃ (Resin part)

セラミックナイフ Q & A

FAQs About Kyocera Advanced Ceramic Knives

Q 刃がファインセラミックスだと何がいの？
What is the advantage of a ceramic knife?

A ファインセラミックスはダイヤモンド砥石でなければ研げないくらい硬い素材なので、摩耗しにくく心地よい切れ味が持続します。金属ではないので絶対にサビません。また、金気(金属イオン)を出さないなので、食材に金気を移しません。
Fine ceramics are so hard that they can not be sharpened with anything but diamond, giving an long-lasting edge. Ceramic will never ever rust. Ceramic blades will not transfer metal ions to food, nor corrode from acids or oils in fruits and vegetables.

Q 何でも切れますか？
Can I cut anything by a ceramic knife?

A セラミックスは硬い素材ですが焼き物の仲間です。金属包丁に比べ硬い反面、もろさがあります。「冷凍食品」(半解凍食品)や「かぼちゃ」「骨付き肉や魚」「餅」「カニ」など硬い食材を切ると刃欠けを起こす可能性があります。ご注意ください。
Our advanced ceramics are very hard, but less flexible than steel knives. Do not cut frozen foods, pumpkins, fish bones, crabs and other hard materials to avoid breakage.

Q 落としたり割れますか？
Could a ceramic knife break if it is dropped?

A 刃部はファインセラミックス製で金属ではありません。ご注意ください。ぶつけたり落としたりすると刃が折れたり欠けたりすることがあります。
A ceramic knife is very hard, but breakage is possible if dropped on a hard surface such as concrete or suffers an unusually hard side impact.

Q 切れなくなったらどうすればいいの？
What should I do if my ceramic knife becomes dull?

A セラミックナイフは一般の砥石で研ぐことができません。ダイヤモンド砥石で研ぐ必要がありますので、京セラサービスセンターにて「研ぎ直しサービス」を承ります。(右記参照)
You can not sharpen your ceramic knife with a conventional whetstone at home; your Kyocera knife needs to be sharpened with a professional diamond whetstone available at the Kyocera Service Center. (See right)

Q 汚れた時の手入れはどうしたらいいですか？
What should I do if my ceramic knife blade becomes discolored?

A 刃の部分に色が付着した場合は、台所漂白剤に浸けてください。
For discolorations not removed by normal washing, soak the knife in a mild bleach solution.

Q 飛行機内への持込はできますか？
Can I carry a ceramic knife on an airplane?

A 機内へ手荷物で持ち込みはできません。但し、お預け荷物による持ち込みは可能です。
You can not carry a ceramic knife into the cabin, but it can be checked in baggage. Ask the airlines for the details.

研ぎ直しについて Resharpener

ファインセラミックナイフ修理・研ぎ直しにつきましては、当社にて有償で承っております。

研ぎ直し費用(返送料込) 1,000円(税込)

お名前、郵便番号、ご住所、お電話番号を明記の上、下記送付先へお送りください。

※弊社への送料はお客様負担となりますのでご了承ください。

Resharpener Fee (Shipping charge) 1,000 yen (including tax)
Please package your knife, including your name, ZIP code, address, and phone number and send it to the address below.

※One way postage to our facility is the customer's responsibility.

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1-1-17
TEL: 075-933-5577

Address: KYOCERA corporation
Attention: Fushimi Service Center
11-17 Kogahonmachi fushimi-ku, Kyoto 〒612-8492
TEL:075-933-5577

「無料サービス券」のご案内 "Free Resharpener Ticket"

取扱説明書には、お買い上げ後1回に限り研ぎ直しが無料になる「無料サービス券」をおつけております。

無料サービス券ご利用の場合は、サービス券裏面の方法にてご送付ください。

但し、先端部10mm以上または刃部3mm以上の欠け及び折損につきましては保証の対象外となりますので、これらの修理につきましては直接お問合せください。

A ticket for one resharpener at our center is included with your manual at no cost. When using your ticket, fill your personal information in your ticket and send it with your carefully packaged knife to the address above. The ticket is now valid for just one time as long as you own your knife.

Note: A chip larger than 10mm at the tip, or 3mm along the edge is not covered by the standard sharpening service.

再研磨ナイフの発送元、返送先は日本国内に限ります。
Sharpening service is not currently available internationally.

日ごろのお手入れに便利な電動研ぎ器

Convenient electric sharpener makes it easy to keep your kitchen utensils at their sharpest!

京セラ製
セラミックナイフ
対応研ぎ器
Diamond
sharpener
for Kyocera's
ceramic
knives

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 ●ステンレス ●鋼 ●チタン

いるいるな材質の包丁が ※京セラ製に限る

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。

Sharpen both metal and ceramic knives!!
Electric Diamond Sharpener

●Ceramic ●Stainless ●Steel ●Titan

Quick, powerful and simple solution for sharpening knives of various materials!

Features electric power and a grinding stone made of industrial diamonds

Damage to Kyocera's ceramic knives can be repaired if the chip is no deeper than about 0.5mm.

乾電池式(アルカリ単3電池4本使用:別売)
Battery-operated
(Requires 4xLR6 batteries: Batteries NOT included)



DS-38-FP 電動ダイヤモンドシャープナー
Electric Diamond Sharpener

材質/Materials

本体: ABS樹脂 ポリアセタール

Body: ABS resin, polyacetal

砥石: 工業用ダイヤモンド

Grinding stone: Industrial diamonds

メーカー希望小売価格/ Suggested price

¥3,800 (+税/+ tax)