



## 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2016年5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)

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!

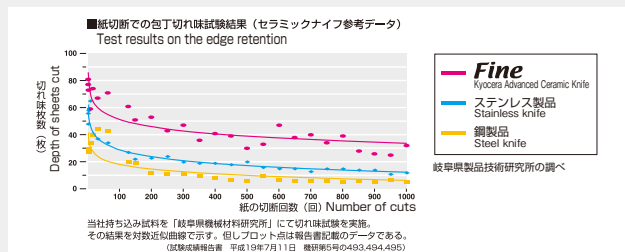
漂白除菌OK!  
Bleachable

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* 原料に強靭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。

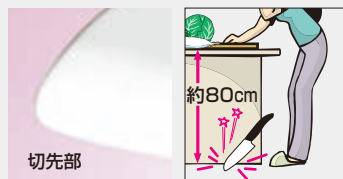
Fine ceramics are natural for knives as they hold a superior edge for an amazingly long time, but less flexible than steel knives.

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も対応可能です。

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/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-130HIP-PP**  
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



**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-140HIP-PP**  
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



**食器洗い乾燥機OK**  
Dishwasher/drier safe

Rubber grip

野菜のカットに最適

For cutting vegetables

**FKR-150HIP-PP**  
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



**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-160HIP-PP**  
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



**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

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-PP**  
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

**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。超高温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



20%UP

モデル FKR-140WHX

ハイクオリティバージョンH.I.P FKR-140HIP

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: エラストマー

耐熱温度  
ハンドル(柄): 110℃

Specs (Five items above)

Blade material: Fine ceramics

Grip material: Elastomer

Heat-resistant temperature: 110℃ (Resinous part)

High-Grade Color



**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-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



**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-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



**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-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



**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-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



**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-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



**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-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

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: エラストマー

耐熱温度  
ハンドル(柄): 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



**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**  
ベティナイフ 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



**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



**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



**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**

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-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



**食器洗い乾燥機OK**  
Dishwasher/drier safe

Rubber grip

**『マイクロ ギザ刃』採用!**

パンやトマト、レモンやサンドイッチなど、やわらかく切りにくい食材専用のナイフ。刃渡り18cmを実現! 京セラセラミックナイフ国内最長モデル。

Unique "Micro Serration"  
Specially crafted for soft, difficult to handle foods such as bread, tomatoes, lemons, and sandwiches  
This is the longest knife (with a 18cm blade) in the Kyocera domestic knife series.

**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



- 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!
- 握りやすいラバーグリップ!  
Easy-to-hold rubber grip!



**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 to produce 3 different thicknesses
- ラバーグリップ  
Rubber grip
- 厚さ約0.5mm 1.3mm 2mm  
thickness 0.5mm, 1.3mm and 2mm
- プロテクター付  
Includes a handguard

**CS-212-FP**  
セラミックスライサー 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




**お料理がスピーディーに厚さ約1.3mm。キャベツのせん切りにもOK**

Helps prepare food faster!  
Produces 1.3-mm-thin slices.  
Ideal for julienning cabbage!

- ラバーグリップ  
Rubber grip
- うす切り厚さ約1.3mm  
Produces thin slices of 1.3mm
- プロテクター付  
Includes a handguard

**CS-182-FP**  
セラミックスライサー うす切り  
Ceramic Mandoline Slicer

メーカー希望小売価格 / Suggested price  
¥1,800 (+税/+ tax)

- サイズ/Size: 283×92×25mm
- 重量/Weight: 118g




**きれいなせん切りが素早くできるセラミックせん切りスライサー**

Fast and easy solution to achieve beautiful string slices.  
Ceramic julienne slicer

- ラバーグリップ  
Rubber grip
- せん切り幅約2.5mm  
Processes string slices 2.5mm wide
- プロテクター付  
Includes a handguard

**CS-212S-FP**  
セラミック せん切りスライサー  
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



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: エラストマー  
耐熱温度 ハンドル(柄): 110℃

Specs (Six items above)

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

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)

大型すべり止め付  
Includes a large rubber  
slip stopper

プロテクター付  
Includes a handguard

セラミック  
薄切りスライサー

カバー

プロテクター

セラミック  
せん切りスライサー

おろしプレート

受け容器

大型すべり止め



**CS-400-FP**  
コンパクト調理器セット  
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



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)

プロテクター付  
Includes a handguard

たておき収納可  
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



セット内容 Set includes

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

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  
Blade parts come apart  
for easy cleaning

食器洗い乾燥機OK  
Dishwasher/dryer safe

組立調節機能付  
Incorporates a convenient  
adjusting function



組立調節機能付  
Incorporates a convenient  
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

**CM-15NBK-FP**  
セラミックミル  
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: 169g  
●容 量/Capacity: 90ml

**CM-15NWH-FP**  
セラミックミル  
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

**CM-15NYL-FP**  
セラミックミル  
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

**CM-20-FP**  
セラミックミル  
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: 150ml



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

**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



マイクロギザ刃  
Micro serrated blades

食器洗い乾燥機OK  
Dishwasher/dryer safe

超軽量  
Super light weight

マイクロギザ刃で  
すばりにくい

Micro serrated blades ensure  
steady and precise cutting

**CH-400-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: 85×175×18mm  
●重 量/Weight: 66g



マイクロギザ刃  
拡大写真

Micro serrated blade  
Enlarged image

包丁の切れ味が、よみがえる

Sharpener

組・仕上げ同時研ぎ  
Performs rough-grinding and  
finish-grinding 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  
押しで引いて約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



電動パワースタインダモン研ぎ器  
Features electric power and a grinding  
zone made of industrial diamonds

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**

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)  
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 Unglazed blades  
強化磁器 Reinforced porcelain

無釉薬のマイクロエッジが鋭くおろす  
Unglazed 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



無釉薬刃 Unglazed blade  
強化磁器 Reinforced porcelain

無釉薬のシャープなエッジがザクザクおろす  
Unglazed sharp blades ensure fast and consistent grating

HY-12M-FP

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

メーカー希望小売価格 / Suggested price

¥1,200 (+税/+ tax)

●サイズ/Size: φ100×21.5mm  
●重量/Weight: 145g

無釉薬刃 Unglazed blade  
強化磁器 Reinforced porcelain



無釉薬刃 Unglazed blade  
強化磁器 Reinforced porcelain

無釉薬のシャープなエッジが  
ザクザクおろす

Unglazed sharp blades ensure fast and consistent grating

HD-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



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) FKR-140X-OR (オレンジ/Orange) FKR-140X-YL (イエロー/Yellow) FKR-140X-GR (グリーン/Green) FKR-140X-BU (ブルー/Blue) FKR-140X-PK (ピンク/Pink)

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: エラストマー  
耐熱温度 ハンドル(柄): 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) FKR-110X-OR (オレンジ/Orange) FKR-110X-YL (イエロー/Yellow) FKR-110X-GR (グリーン/Green) FKR-110X-BU (ブルー/Blue) FKR-110X-PK (ピンク/Pink)

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: エラストマー  
耐熱温度 ハンドル(柄): 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) CP-NA10X-OR (オレンジ/Orange) CP-NA10X-YL (イエロー/Yellow) CP-NA10X-GR (グリーン/Green) CP-NA10X-BU (ブルー/Blue) CP-NA10X-PK (ピンク/Pink)

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 エラストマー  
耐熱温度 本体: 70℃

Specs (Six items above)

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



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。  
プ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)



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



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



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



カラーまな板  
Color Cooking Board  
CC-99PK  
オープン価格  
Open price

# 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」をおつけてしております。

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 ●ステンレス ●鋼 ●チタン

いろいろなか材質の包丁が

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。

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 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)