



KYOCERA MANDOLIN

Keramiska köksredskap från Kyocera är marknadsledande. Ryktet att keramiska köksredskap är ömtåliga gäller inte mandolinerna och knivarna från Kyocera. Ända sedan 1984 tillverkar de sina knivar i keramik av högsta kvalitet.

FÖRDELAR MED KERAMISK MANDOLIN

- Maten håller sig fräschare, utan missfärgning och oxidering.
- Keramik är mycket hårdare än stål, därför bevaras den otroliga skärpan upp till tio gånger längre än skärpan på knivar av stål.
- Keramiska mandoliner tål att diskas i diskmaskin utan att tappa skärpa, till skillnad från mandoliner med stålblad.



Kyoceras keramiska köksredskap finns i ett flertal utföranden, men alla med fantastisk skärpa som ger ett perfekt resultat.

- Kyocera mandolin svart, rek butikspris 395 kr
- Kyocera julienne svart, rek butikspris 395 kr
- Kyocera mandolinset ink julienne, rivjärn och box, rek butikspris 895 kr