



**KYOCERA**

MADE IN JAPAN  
SINCE 1984

**CERAMIC KNIVES &  
KITCHEN TOOLS**

2021





04 About Kyocera

06 Premier Elite Series

10 Limited Series

14 Bio Series

16 INNOVATIONblack Series

20 Revolution White Series

24 Knife Sets

28 Revolution Black Series

30 Steak Knives

34 Travel-Ready

36 Kitchen Tools

48 Cookware

50 Travel Mugs

54 Why Kyocera Ceramics

55 Do's + Don't's

56 Maintenance

57 Sustainability

## KYOCERA = KYOTO CERAMICS

Kyocera was established in 1959 as a small suburban workshop where 28 young colleagues pursued big dreams. Our first product was a U-shaped ceramic insulator for use in early television picture tubes. Today Kyocera is a highly diversified global enterprise with over 75,500 employees. In various company sections the advantages of ceramic are successfully used: Starting with fine ceramic components to solar energy systems and the usage of laser printers. We started producing Japanese kitchen knives in Sendai with blades made of zirconia ceramics as early as 1984, making us one of the pioneers. Our long-standing experience in the field of fine ceramic materials is applied to the production of high-quality, robust and sharp ceramic knives.

Kyocera se estableció en 1959 como un pequeño taller suburbano donde 28 jóvenes colegas perseguían grandes sueños. Nuestro primer producto fue un aislante cerámico en forma de U para usar en los primeros tubos de imagen de televisión. Hoy, Kyocera es una empresa global altamente diversificada con más de 75.500 empleados. En varias secciones de la empresa se aprovechan con éxito las ventajas de la cerámica: desde componentes cerámicos finos hasta sistemas de energía solar y el uso de impresoras láser. Comenzamos a producir cuchillos de cocina japoneses en Sendai con hojas de cerámica de circonio ya en 1984, lo que nos convierte en uno de los pioneros. Nuestra dilatada experiencia en el campo de los materiales cerámicos finos se aplica a la producción de cuchillos de cerámica de alta calidad, robustos y afilados.

Kyocera a vu le jour en 1959 sous la forme d'un petit atelier de banlieue où 28 jeunes collègues nourrissaient de grands rêves. Notre premier produit était un isolateur en céramique pour les premières télévisions en couleur. Aujourd'hui, Kyocera est une entreprise internationale très diversifiée qui compte environ 75 500 employés. Kyocera fournit une large gamme de produits dont des composants et matériaux en céramique, des systèmes d'énergie solaire et des solutions d'impression. En 1984, nous avons été parmi les premiers à produire des couteaux de cuisine avec des lames en céramique de zircone à Sendai au Japon. Nous avons tiré profit de notre longue expérience dans le domaine de la céramique fine pour la fabrication de couteaux en céramique de haute qualité, robustes et extrêmement tranchants.

# CERAMIC KITCHEN KNIVES

## Since 1984

Japanese designs are characterized by pure functionality and a form reduced to the essentials. Kyocera's high standards of technology and quality result in ceramic knives with a timeless aesthetic combined with cutting precision. The unique properties of Kyocera ceramic knives make cooking a pleasure: the dense and smooth surface of the blade allows for the most precise cuts, the extreme hardness of the material ensures above-average edge retention, plus they are amazingly light, flexible, and corrosion-free. They are the ideal tools for meal preparation.

Los diseños japoneses se caracterizan por la pura funcionalidad y lo esencial. Los altos estándares de tecnología y calidad de Kyocera dan como resultado cuchillos de cerámica con una estética atemporal combinada con precisión de corte. Las propiedades únicas de los cuchillos de cerámica de Kyocera hacen que cocinar sea un placer: la superficie densa y lisa de la hoja permite cortes más precisos, la dureza extrema del material asegura una retención del borde superior a la media, además de que son increíblemente ligeros, flexibles y corrosivos. Son las herramientas ideales para la preparación de comidas.

Le design japonais se caractérise par une fonctionnalité absolue et une forme épurée. Associé à nos normes rigoureuses en matière de technologie et de qualité, il en résulte des couteaux en céramique à l'esthétique intemporelle. Précision et dextérité accompagnent les préparations culinaires. Grâce aux caractéristiques des couteaux en céramique Kyocera, cuisiner devient un pur plaisir. La surface dense et lisse de la lame garantit une coupe d'une précision absolue, la dureté du matériau assure une durée de vie supérieure à la moyenne. De par leur légèreté, flexibilité et leur résistance à la corrosion, les couteaux en céramique Kyocera sont les ustensiles idéaux pour la cuisine.



**MADE IN  
JAPAN**

PROFESSIONAL

## Premier Elite Series

### Inspired by Japanese Zen Gardens

Kyocera's Premier Elite Series features our finest hot-isostatic pressed (HIP) ceramic blade for superior strength and sharpness.

Featuring a distinctive etched design on the blade reminiscent of a traditional Japanese Zen sand garden. The flat-sided oval pakkawood handle design is inspired by the shape of a Koban, an old Japanese gold coin and is joined to the blade with stainless steel rivets and a bolster.

### Inspirado por los Jardines Zen

La serie "Premier Elite" de Kyocera presenta nuestra mejor cuchilla de cerámica prensada isostáticamente en caliente para mayor resistencia y filo. La cuchilla presenta un grabado distintivo que evoca los jardines de arena tradicionales Zen de Japón. El diseño ovalado con costados planos del mango en madera de pakka está inspirado en la forma de un Koban, antigua moneda de oro japonesa, se une a la cuchilla con remaches de acero inoxidable y un refuerzo.

### Inspirée des Jardins Zen Japonais

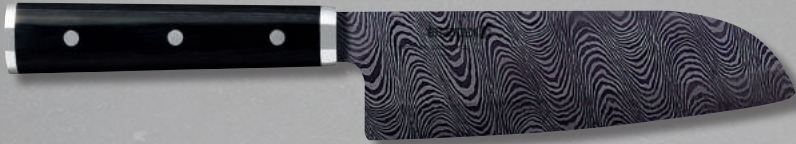
La série "Premier Elite" de Kyocera présente une lame en céramique réalisée par formage isostatique à chaud pour une résistance et une netteté supérieures. Doté d'un motif distinctif gravé sur la lame qui rappelle les jardins de sable zen traditionnels. Le manche ovale à côtés plats en bois de pakka est inspiré de la forme d'un koban, ancienne pièce de monnaie en or japonaise. Le couteau est relié à la lame par des rivets en acier inoxydable et un renfort.

KTN-180 HIP

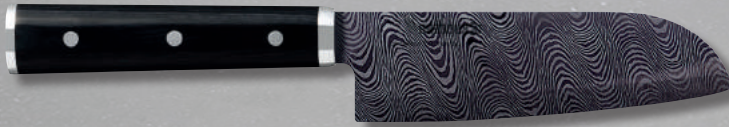




**KTN-180 HIP**  
7" Chef's Knife



**KTN-160 HIP**  
6" Chef's  
Santoku Knife



**KTN-140 HIP**  
5.5" Santoku Knife



**KTN-110 HIP**  
4.5" Utility Knife



**KTN-075 HIP**  
3" Paring Knife







**AWARD-WINNING  
DESIGN**

TRADITIONAL

## Limited Series

### Traditional Quality And Beauty

Enjoy the beauty of Kyocera's award-winning Limited Series, hand-crafted by expert artisans in Seki, Japan. The pakkawood handles have a stainless steel riveted bolster with ceramic blades made from Kyocera's very own proprietary zirconia material produced in Japan for exceptional quality and beauty.

### Calidad Y Belleza Tradicional

Disfruta de la belleza de la serie limitada de Kyocera, hecha a mano por expertos artesanos en Seki, Japón. Los mangos de madera de pakka tienen un refuerzo con remache de acero inoxidable. Las cuchillas de cerámica hechas a partir del material patentado de Kyocera a base de circonia, producidas en Japón para asegurar su calidad y belleza excepcionales.

### Qualité Traditionnelle Et Beauté

Profitez de la beauté de la série limitée de Kyocera, fabriquée à la main par des artisans experts à Seki, au Japon. Les poignées en bois de pakka ont un renfort et rivet en acier inoxydable. Les lames en céramique fabriquées à partir du matériau exclusif de Kyocera, à base de zircone, produites au Japon pour assurer une qualité et une beauté exceptionnelles.

\*2014 Red Dot International Design  
Award Recipient

LTD-160 BK





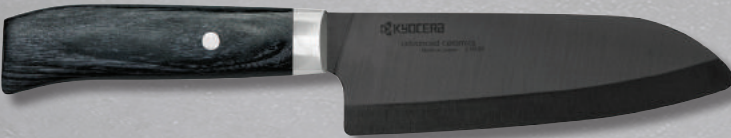
**LTD-180 BK**  
7" Chef's Knife



**LTD-161 NBK**  
6" Nakiri  
Vegetable Cleaver



**LTD-160 BK**  
6" Chef's  
Santoku Knife



**LTD-140 BK**  
5.5" Santoku Knife



**LTD-130 BK**  
5" Slicing Knife



**LTD-130 BK**  
5" Slicing Knife





**FK-140 BIO**  
5.5" Chef's Knife



**FK-110 BIO**  
4.5" Utility Knife



**FK-075 BIO**  
3" Paring Knife



ECO-FRIENDLY

## Bio Series

For the Sustainable Kitchen  
Developed for the eco-conscious  
consumer, Kyocera's Bio Series  
knives feature handles derived from  
natural sugarcane. This new product  
line is your opportunity to reach the  
consumer who prefers mindful meal  
preparation and kitchen tools that  
support a more sustainable lifestyle.

All our ceramic blades are  
manufactured in a solar-powered  
facility in Sendai, Japan.

Bio Series knives are available in the  
best-selling sizes:  
3" paring, 4.5" utility, and 5.5" santoku.  
An ergonomic handle complements  
the ultra-sharp, lightweight  
ceramic blade. Slim, corrugated retail  
packaging is earth-friendly  
and 100% recyclable.



Blade length:  
5.5" / 14cm

CERAMIC  
SANTOKU KNIFE  
COUTEAU SANTOKU



**KYOCERA**  
advanced ceramics

• ENHANCED DURABILITY • OPTIMAL RAZOR EDGE •  
**PATENTED CERAMIC FUSION TECHNOLOGY**  
• KYOCERA US PATENT 10,118,302 • MADE IN JAPAN

ZK-130 BK  
5" Slicing Knife



MODERN

# INNOVATIONblack Series

## Patented Technology

Features a proprietary zirconia fusion that KYOCERA inventors developed for optimal cutting performance while enhancing the durability 2x more than the original blades. An extremely sharp, ultra long-lasting edge combined with an ergonomic uniquely designed soft-grip handle, this tool will give any cook or chef precise cutting control. A well-balanced, lightweight truly advanced ceramic kitchen knife that will never rust or react to acidic foods for pure and simple meal prep.

## Tecnología Patentada

La tecnología japonesa presenta una fusión de circonio patentada que los inventores de KYOCERA desarrollaron para tener un rendimiento de corte óptimo al tiempo que aumenta su durabilidad 2 veces más que las cuchillas originales. Un borde extremadamente afilado y ultra duradero combinado con un mango suave, de agarre ergonómico y de diseño único, esta herramienta le dará a cualquier cocinero o chef un control de corte preciso. Un cuchillo de cocina de cerámica verdaderamente avanzado, liviano y bien equilibrado que nunca se oxidará ni reaccionará a los alimentos ácidos. Ideal para preparar comidas sanas.

## Technologie Brevetée

La technologie japonaise offre une fusion brevetée de zirconium que les inventeurs de KYOCERA ont développée pour obtenir des performances de coupe optimales tout en augmentant la durabilité 2x plus que les lames originales. Une lame extrêmement affûtée et très durable. Associée à une poignée à la conception ergonomique, cet outil donnera à tout cuisinier ou chef une maîtrise de la coupe précise. Un couteau de cuisine en céramique vraiment bien équilibré et léger qui ne rouillera jamais et ne réagira jamais aux aliments acides pour une préparation de repas pure et simple.

**ZK-160 BK**



**ZK-180 BK-BK EU**  
7" Chef's Knife



**ZK-160 BK**  
6" Chef's  
Santoku Knife



**ZK-140 BK**  
5.5" Santoku Knife



**ZK-130 BK**  
5" Slicing Knife



**ZK-110 BK**  
4.5" Utility Knife



**ZK-075 BK**  
3" Paring Knife

2-Piece Gift Set



**Set ZK-2PC-BK**  
6" Chef's Santoku Knife (ZK-160 BK)  
+ 4.5" Utility Knife (ZK-110 BK)  
in a gift box

# INNOVATIONblack Knife Block Sets

4-Piece Knife Set



## ZK-4PC BK

- 7" Chef's Knife (ZK-180)
- +5.5" Santoku Knife (ZK-140)
- +5" Slicing Knife (ZK-130)
- +4.5" Utility Knife (ZK-110)

5-Piece Universal Knife Block Set - Black



## KB5PC-ZKBK BK-U-BK

- Includes:
- 4 knives shown above
- + Soft Touch Black Universal Storage Block (KB-U-BK)

5-Piece Universal Knife Block Set - SS



## KB5PC-ZKBK BK-U-SS

- Includes:
- 4 knives shown above
- + Stainless Steel Universal Storage Block (KB-U-SS)

# SIMPLE AND PRECISE



PREP BASICS

## Revolution Series

### Essentials

A great introduction to ceramic knives, this series provide the essential cutting tools for meal preparation. The simple, rounded handle makes this knife comfortable and easy to hold and is available in several colors to match any kitchen. With this series, our basic ceramic blade is available in black or white and in several shapes and sizes for all types of cutting tasks or needs.

### Esenciales

Una excelente introducción a los cuchillos de cerámica, esta serie provee lo necesario en utensilios de corte para la preparación de cualquier comida. El mango simple, de forma redonda hace de este cuchillo un utensilio cómodo y fácil de utilizar. Está disponible en diferentes colores para combinar con cualquier cocina. Dentro de esta serie, la cuchilla básica de cerámica está disponible en negro o blanco y en diferentes formas y tamaños para cualquier necesidad y tarea de corte.

### L'essentiel

Une excellente introduction aux couteaux en céramique, il est l'ustensile essentiel qu'on devrait trouver dans toutes les cuisines. Grâce au design rond de son manche, simple et ergonomique, il est facile à utiliser. Dans cette série, la lame en céramique est disponible en noir ou blanc et avec des différents formes et tailles pour s'adapter aux besoins de coupage. Les manches de couleurs différentes se marient parfaitement à la blancheur des lames en céramique.

FK-180 WH





**FK-181 WH-BK**  
7" Bread Knife



**FK-180 WH**  
7" Chef's Knife



**FK-160 WH**  
6" Chef's Santoku Knife



**FK-140 WH**  
5.5" Santoku Knife

More colors:  
Pink - SE  
Blue - BU  
Green - GR  
Orange - OR  
Red - RD  
White - WH  
Yellow - YL



**FK-130 WH**  
5" Slicing Knife



**FK-125 NWH**  
4.5" Tomato Knife



**FK-115 WH-BK**  
4.5" Mini Santoku Knife



**FK-110 WH**  
4.5" Utility Knife

More colors:  
Pink - SE  
Blue - BU  
Green - GR  
Orange - OR  
Red - RD  
White - WH  
Yellow - YL



**FK-115 WH-BK**  
4.5" Mini Santoku Knife



**FK-075 WH-BK**  
3" Paring Knife

More colors:  
Pink - SE  
Blue - BU  
Green - GR  
Orange - OR  
Red - RD  
White - WH  
Yellow - YL



# KITCHEN PREP MADE EASY





Slice &amp; Peel Set

**FK140WH CP10NBK**

5.5" Santoku Knife (FK-140)  
+ Horizontal Ceramic Peeler (CP-10 NBK)  
Retail blister pack

More colors:  
Blue - BU  
Green - GR  
Orange - OR  
Red - RD  
Pink - SE  
White - WH  
Yellow - YL



Slice &amp; Peel Set

**FK110 CP10NBK**

4.5" Utility Knife (FK-110)  
+ Horizontal Ceramic Peeler (CP-10)  
Blister pack set

More colors:  
Green - GR  
Red - RD



Slice &amp; Peel Set

**FK076CP11NBK**

3" Paring Knife (FK-075)  
+ Double-edged Ceramic Peeler (CP-11)  
Blister pack set

More colors:  
Green - GR  
Red - RD



# INTRODUCTORY KNIFE SETS



## 3-Piece Knife Set




**FK-3PC-WHBK**  
 Santoku Knife (FK-140)  
 +4.5" Utility Knife (FK-110)  
 +3" Paring Knife (FK-075)  
 Retail blister pack

More colors:  
 Blue - BU  
 Green - GR  
 Orange - OR  
 Red - RD  
 Pink - SE  
 White - WH  
 Yellow - YL  
 Citrus  
 Patriot



## 2-Piece Gift Set



  
**FK-2PC-WH3**  
 5.5" Santoku Knife (FK-140)  
 + 3" Paring Knife (FK-075)  
 black gift box  
 More colors:  
 white/white - WW  
 black/black - BK



**FK-2PC-WH4**  
 5.5" Santoku Knife (FK-140)  
 + 3" Paring Knife (FK-075)  
 Retail blister pack

## 2-Piece Gift Set



**FK-2PC-RD1**  
 5.5" Santoku Knife (FK-140)  
 + 4.5" Utility Knife (FK-110)  
 Retail blister pack



FK-200 BK-BK  
8" Professional Chef's Knife



FK-181 BK-BK  
7" Bread Knife



FK-180 BK  
7" Chef's Knife



FK-160 BK  
6" Chef's Santoku Knife



FK-150 NBK  
6" Nakiri Vegetable Cleaver



FK-140 BK  
5.5" Santoku Knife

PREP BASICS

# Revolution Black Series



FK-130 BK  
5" Slicing Knife



FK-125 NBK  
5" Tomato Knife



FK-115 BK  
4.5" Mini Santoku Knife



FK-110 BK  
4.5" Utility Knife



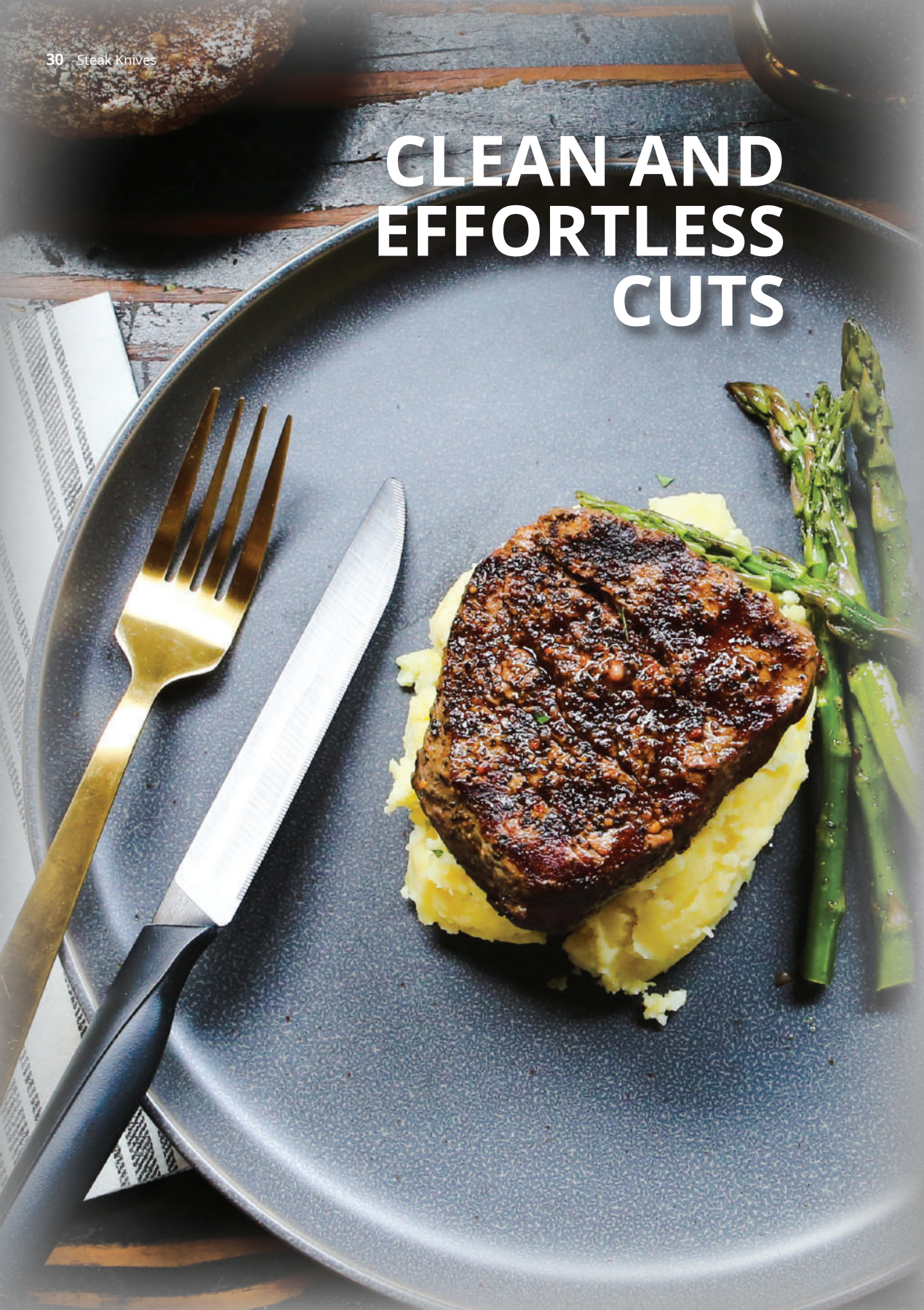
FK-075 BK  
3" Paring Knife

3 Piece Knife Set



FK3PC BKBK  
Includes:  
5.5" Santoku  
+ 4.5" Utility Knife  
+ 3" Paring Knife  
Retail blister package

# CLEAN AND EFFORTLESS CUTS



# Steak Knives

## Unparalleled Sharpness

Kyocera's micro-serrated steak knives facilitate clean and effortless cuts of any boneless meat or fish, without the need to exert excessive force. Their elegant appearance and ergonomically shaped handle add sophistication to any table setting. Available in a 4 piece set, packaged in a black box with a gold embossed Kyocera logo.

## Filo Incomparable

Para todos los amantes de la carne, nada mejor que un sabroso filete perfectamente asado. Para alcanzar esta perfección y continuar el placer desde los preparativos hasta la degustación del plato, los cuchillos micro sierra para carne de Kyocera y sus hojas en cerámica ultra filosas brindan cortes limpios y sin esfuerzo de cualquier carne o pescado deshuesados sin necesidad de aplicar fuerza excesiva. Su apariencia elegante y la forma ergonómica de su mango incorporan sofisticación a cualquier mesa. Disponible en set de 4 piezas, empaquetado en una caja negra con un estamado en relieve del logo de Kyocera.

## Incroyablement Affûtés

Our tous les amoureux de la viande, rien ne vaut un steak tendre, savoureux et parfaitement grillé. Pour atteindre cette perfection et poursuivre le plaisir des préparatifs jusqu'à la dégustation ultime du plat, les couteaux à steak Kyocera et leur lame en céramique extrêmement aiguisée à micro-dentelure offrent une exceptionnelle découpe propre et simple de la viande, sans aucun effort. Leur design élégant et leur superbe poignée ergonomique sauront habiller chaque table du plus bel effet.





**SK-4PC WH-BK**  
4-Piece Steak Knife Set  
in a black gift box



**SK-4PC BK-BK**  
4-Piece Steak Knife Set  
in a black gift box



**SK-4PC WH-WH**  
4-Piece Steak Knife Set,  
in a black gift box







**KYOCERA**  
advanced ceramics  
189207

# RUST-PROOF AND LIGHTWEIGHT



## Travel-Ready

### On-the-Go

These ceramic knives will never rust outside and include a protective sheath for on-the-go activities that involve a meal or snack prep. Great for picnics, tailgating, or the camp kitchen.

### De Viaje

Estos cuchillos nunca se oxidarán afuera y incluyen una funda protectora para actividades en movimiento que involucran la preparación de una comida o tapas. Ideal para picnics, una jira o la cocina del campamento.

### En Voyage

Ces couteaux ne rouilleront jamais à l'extérieur et comprennent une housse de protection pour les activités en déplacement qui impliquent la préparation d'un repas ou de tapas. Idéal pour les pique-niques, une sortie scolaire ou la cuisine du camp.

#### CKT-105WH-BK

4" Utility Knife +  
VELCRO® Nylon Sheath  
with Belt Loop



#### FK095S WH-BK

3.7" Fruit Knife  
+ Ventilated  
Polypropelene  
Sheath

# SHARP HELPERS



## Kitchen Tools

### Sharp Helpers

Prepare meals quickly and easily with Kyocera's practical kitchen tools. They are the perfect helpers for peeling, grating and slicing and ideal for any modern kitchen.

### Ayudantes Agudos

Prepare comidas rápida y fácilmente con los prácticos utensilios de cocina de Kyocera. Son los ayudantes perfectos para pelar, rallar y cortar en rodajas e ideales para cualquier cocina moderna.

### Des accessoires tranchants

Les ustensiles de cuisine de Kyocera facilitent les préparations culinaires. Pratiques, ils sont idéaux pour éplucher, râper et émincer et sont incontournables dans les cuisines modernes.



# Knife Blocks

The Kyocera Universal Knife Block is designed to safely store any knife collection. It's compact, round design features a slotted top that protects, is gentle on blades and can be removed for easy cleaning. The small non-slip footprint is ideal for kitchens with limited space solving a common storage problem, while keeping any knife safe and easily accessible.



**KB-U-BK**  
Soft-Touch Knife Block  
for up to 8 knives  
Size: 4.3 x 9 inches



**KB-U-SS**  
Stainless Steel Knife Block  
for up to 8 knives  
Size: 4.3 x 9 inches

# Knife Sheaths

for safe and protective storage of ceramic knives placed in drawers or knife rolls.

**SHEATH - 8**  
Fits up to 8.5" blade (8.5 x 2.5 inches )

**SHEATH - 6**  
Fits up to 6.5" blade (6.7 x 2 inches)

**SHEATH 5**  
Fits up to 5.5" blade (5.5 x 1.18 inches)

**SHEATH-3**  
Fits up to 3.5" blade (3.7 x 0.90 inches)

**SHEATH SET-3PC**  
Fits 4", 5" & 6" blades



**CC-100**  
Flexible Elastomer (TPE)  
Cutting Mat  
Size: 14.5 x 9.8 x 0.1 inches  
More colors:  
**Red - RD**  
**Orange - OR**  
**Yellow - YL**  
**Green - GR**  
**Blue - BU**

## Revolution Knife Block Sets

Our Kyocera 5-piece set comes with four essential knives plus storage. The set includes a 5.5" Santoku, 5" Slicing, a 4.5" Utility, a 3" Paring knife and a compact universal knife block. The easy-to-clean block design safely stores and protects Kyocera cutlery for easy countertop access. Packaged as two components within a retail full-color box.

Universal Knife Block  
Set -White/Black



KB5PC-FKWHBK-U-BK

Universal Knife Block  
Set -Black



KB5PC-FKBKBK-U-BK

**5-Piece Set Includes:**  
Santoku Knife (FK-140),  
Slicing Knife (FK-130),  
Utility Knife (FK-110),  
Paring Knife (FK-075)  
+ Knife Block (KB-U-BK)



Universal Knife Block  
Set - White/Black



KB5PC-FKWHBK-U-SS

Universal Knife Block  
Set - Black



KB5PC-FKBKBK-U-SS

**5-Piece Set Includes:**  
Santoku Knife (FK-140),  
Slicing Knife (FK-130),  
Utility Knife (FK-110),  
Paring Knife (FK-075)  
+ Knife Block (KB-U-SS)





# HIGHLY-RATED FAVORITES



# Peelers



**CP-11 BK**  
 Double-edged Vertical Peeler  
 for left-/right-handed users  
 More colors:  
 Green - GR  
 Red - RD



**CP-10 NBK**  
 Horizontal Peeler  
 More colors:  
 Blue - NBU  
 Green - NGR  
 Orange - NOR  
 Red - NRD  
 Pink - NSE  
 White - NWH  
 Yellow - NYL



**CP-20 BK**  
 The Perfect Peeler  
 can be rotated 180°  
 for left or right-  
 handed use  
 More colors:  
 Red - RD

180°



SOFT-  
TOUCH



**CP-15 BK**  
 Soft-Touch Peeler  
 Horizontal peeler with  
 angled blade and  
 soft-touch handle

# Slicers

Kyocera's Mandoline Slicers are the easiest, most convenient tools in the kitchen for any repetitive slicing, shredding or julienne task. The ceramic, ultra-sharp blade is built-in to the body so there is no setup. With the body's corner notches, you can securely slice over bowls, plates, or a container.

 Handguard included



**CSN-202 BK**  
Adjustable  
Mandoline Slicer  
4 different cut thicknesses  
More colors:  
Green - GR  
Red - RD



**CSN-152 NBK**  
Double-edged  
Mandoline Slicer  
More colors:  
NRD



**CSN-182S NBK**  
Julienne Slicer  
More colors:  
NRD



**SOFT-TOUCH HANDLE**

**CSN-252 BK EXP**  
Soft-Touch Adjustable  
Mandoline Slicer  
4 different cut  
thicknesses



**CSN-402 BK**  
Adjustable Wide Slicer  
4 different cut thicknesses  
for professional use



Handguard  
included

Slice & Grate Set



Rubber base  
(anti-slip)

Slice & Grate Set  
Compact



Rubber base  
(anti-slip)



**CSN-550**  
Adjustable Mandoline Slicer (CSN-202 BK)  
+ Julienne Slicer (CSN-182S NRD)  
+ Grater  
+ Transparent Storage Container

**CSC-450**  
Mandoline Slicer  
+ Julienne Slicer,  
+ Grater  
+ Transparent Storage Container

# Grinders and Mills

All mills contain an adjustable ceramic grinding mechanism for herbs, spices wet salts, dried tea leaves and coffee.



**CM-40**  
Compact Coffee Grinder  
with a non-slip base



**EG-70 CF**  
Electric Coffee Grinder  
Requires 4 AA batteries  
- not included



**CM-25D BK**  
Dual Spice Mill  
Compact with two  
fillable compartments



**CME-50 BK/CME-50 WH**  
Electric Salt and Pepper Mill  
Quiet, one-touch operation  
Requires 4 AA batteries -not included



**CM-05TH**  
Dried Herb and Tea Mill  
The ceramic millstones will grind whole leaves  
from a coarse to a fine powder for recipes or a  
beverage to provide optimal nutritional intake.

**CM--15NWH**

Classic Salt and Pepper Ceramic Mill  
Polypropylene resin and glass  
2.8 oz capacity  
More colors:  
Black- NBK



**CM-35-WLB**  
Ceramic Mill  
Beechwood and  
glass body

More colors:  
Rosewood - RO  
Walnut - WA

**CM-30 SS**

The Everything Mill  
Stainless Steel  
and glass body  
2.8 oz capacity

**CM-30 SET-SS**

2-Piece Everything Mill Set

**CM-20C BK**

The Everything Mill  
Acrylic and glass  
2.8 oz capacity  
More colors:  
Green - GR  
Red - RD  
White - WH

**CM-20-2PC**

2-Piece Everything Mill Sets  
Polypropylene resin and glass body  
2.8 oz capacity  
More colors:  
White + Black - WHBK  
White + Green - WHGR  
White + Red - WHRD

# Graters and Scrapers



**CY-10**  
Ginger & Spice Grater  
3.5 inch



**CD-18**  
Fruit & Vegetable Grater  
6.5 inch



**CMG-25**  
Ceramic Multi Grater  
9 inch



**CP-12 BK**  
Utility Scraper  
For cleaning grills and/or refurbishment projects



**CPW-10 BK**  
Dual Scraper  
Ceramic side for hard surfaces,  
Plastic blade for treated surfaces



**CSL-07 WH-BK**  
Multi-purpose scissors with non-corrosive  
2.7 inch ceramic blades for kitchen, home  
and garden cutting tasks



# Sharpeners

For metal-based cutting tools, shears and steel knives



**CSW-18 BK**  
Ceramic  
9 inch sharpening rod  
for steel knives



**RSN-20 BK**  
Roll knife sharpener with ceramic wheel  
for sharpening metal knives



**SS-30**  
Electric Sonic Wave Sharpener  
ceramic grindstone and sonic wave  
technology (150 vibrations per second)  
requires 2 AA batteries - not included

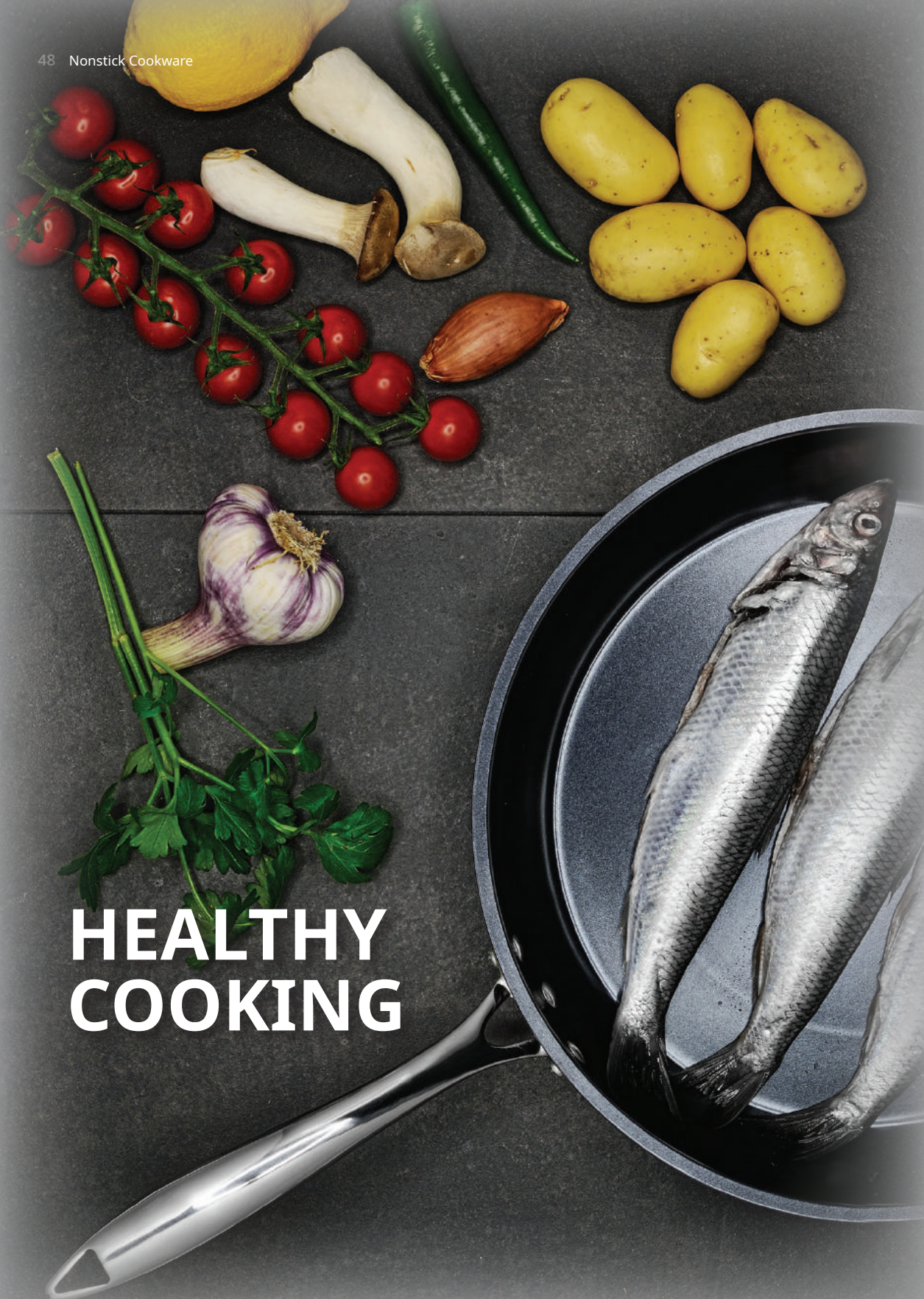
Kyocera ceramic knives can be refreshed at home using the diamond wheel sharpeners below. Diamond grinding wheels can remove ceramic chips up to .5mm deep refreshing a dull ceramic blade back to a smooth sharp edge.



**RSD-01 BK**  
Diamond Wheel Knife Sharpener  
manual, for steel and Kyocera ceramic knives,

**DS-38**  
Electric Diamond Wheel Knife Sharpener  
Requires 4 AA batteries - not included  
for home maintenance of steel and Kyocera ceramic  
knives only





# HEALTHY COOKING



# Nonstick Cookware

Kyocera's proprietary ceramic nonstick coating is PTFE-free, PFOA-free and CADMIUM-free. Oven-safe up to 400° F and suitable for gas, electric, ceramic and induction stoves.



CFP20BK  
8" Fry pan



CFP26BK  
10" Fry pan

3-Piece Frypan Set



CFP3PCSET  
Includes 8", 10" and 12" Fry pans



CFP30BK  
12" Fry pan



FC-08A-BRD  
Universal Frypan Lid - fits up to 11 inches

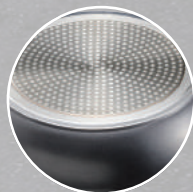
CFP32W BK  
12.5" Wok  
with tempered and  
self-ventilating glass lid



Toxin-Free  
Cookware



Proprietary  
Ceramic Nonstick  
Coating



Even heat  
distribution for all  
types of stoves



Durable, riveted  
stainless steel  
construction

# TRAVEL COMPANION



# Travel Mugs

## The Perfect Companion

Take your hot or ice cold beverages anywhere you go with Kyocera's ceramic interior coating, double wall vacuum insulated stainless steel travel mug. The ceramic interior coating prevents flavor transfer when used with different beverages such as coffee and tea and will not stain or corrode.

## Acompañante Perfecto

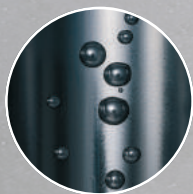
Viaje a cualquier lugar con sus bebidas frías o calientes gracias a la taza isotérmica Kyocera con doble pared de acero inoxidable y un revestimiento cerámico interior. El revestimiento cerámico previene la transferencia de sabores cuando se usa con diferentes bebidas como café o té además, su taza no se oxidará ni se manchará.

## Le Compagnon Parfait

Emportez partout vos boissons chaudes ou froides grâce à votre mug isotherme à double paroi en acier inoxydable et revêtement intérieur céramique. Le revêtement céramique permet d'éviter le transfert de goût lors de l'utilisation de boissons différentes comme le café et le thé, ainsi que toute corrosion.

TWIST TOP  
SERIES

FLIP TOP  
SERIES



Ceramic interior  
coating



Ice stopper  
insert



Secure  
Flip top

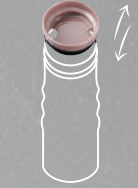
# Twist Top Series

Stainless steel, double wall with ceramic interior coating, removable ice stopper insert makes drinking, cleaning and adding ice cubes easy, suitable for hot and cold beverages



**MB-12S WH**  
12 oz

**MB-17S WH**  
17 oz



Removable  
ice stopper

**MB-12S PK**  
12 oz

**MB-17S PK**  
17 oz



**MB-12S BK**  
12 oz

**MB-17S BK**  
17 oz



**MB-12S SS**  
12 oz

**MB-17S SS**  
17 oz



Hot for  
12 hours



Cold for  
24 hours



No metallic  
taste\*



Flavour  
saving



Fruit acid  
resistant

\*according to individual taste perception

# Flip Top Series

Stainless steel, double wall with ceramic interior coating, one-hand operation for opening and closing, safety lock prevents the flip lid from accidentally opening, suitable for hot and cold beverages



**MB-12F BK**  
12 oz



**MB-17F BK**  
17oz



Safety lock



**MB-12F SS**  
12 oz



**MB-17F SS**  
17 oz



Ecologically  
friendly

**BPA  
FREE**

BPA, PTFE and  
PFOA free



Easy to  
clean



Vacuum insulated  
double wall and  
leakproof



Rustproof



Shockproof

## ADVANCED CERAMIC BENEFITS



Extremely sharp  
Extremadamente afilado  
La finesse du tranchant



Superior edge retention  
Retención de filo  
Une excellente tenue de coupe



Handsharpened, finely honed blade made of zirconia ceramic  
Hojas de cerámica con filos de corte pulidos a mano  
Lames en céramique solide avec arêtes de coupe polies à la main



Non-corrosive  
No corrosivo  
Sains, naturels & anticorrosion



Lightweight and well-balanced  
Ligero y bien equilibrado.  
Une extrême légèreté



Easy handling  
Fácil de manejar  
Manipulation facile

## DO'S + DONT'S



### Proper Care

The unique properties of Kyocera ceramic knives make cooking a true delight. To ensure that you have many years of pleasure from our high-quality knives, please note: ceramic knives are easy to clean and are best washed by hand. Knives with plastic handles are generally suitable for dishwashers. Please ensure that the blades are protected when stored to avoid damage. Only use cutting boards made of wood or plastic. Do not use ceramic knives for levering, chopping, boning, or cutting frozen food. Do not twist the knife blade while slicing. Do not let the blade fall on a hard surface. Store all kitchen knives in a knife block for safety. We recommend using a Kyocera knife sheath for this purpose. Kyocera offers a diamond wheel sharpener for sharpening at home: [cutlery.kyocera.com/care-maintenance](http://cutlery.kyocera.com/care-maintenance)

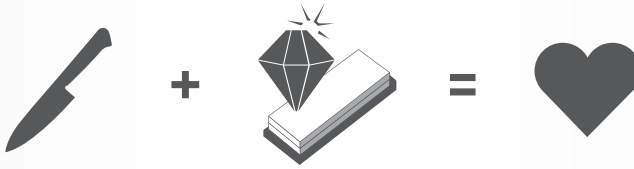
### Cuidado Adecuada

Las propiedades únicas de los cuchillos de cerámica de Kyocera inspira y ayuda en la cocina. Para asegurarse de que disfruta por muchos años nuestros cuchillos de alta calidad, toma en cuenta los siguientes consejos: después del uso, lave a mano preferiblemente cuchillos con mango de madera o coloque cuchillos con mango de plástico en la rejilla superior del lavavajillas. Asegúrese de que las cuchillas estén protegidas cuando se guarden para evitar daños. Utilice únicamente tablas de cortar de madera o plástico. No utilice cuchillos de cerámica para hacer palanca, picar, deshuesar o cortar alimentos congelados. No retuerzas el cuchillo mientras cortando. No deje que la hoja caiga sobre una superficie dura. Guarde todos los cuchillos de cocina en un bloque de cuchillos por seguridad. Recomendamos utilizar una funda de cuchillo Kyocera para este propósito. Kyocera ofrece un afilador de muelas de diamante para el mantenimiento doméstico de cuchillos de cerámica visite: [cutlery.kyocera.com/care-maintenance](http://cutlery.kyocera.com/care-maintenance)

### Et Utilisé Correctement

Les propriétés particulières des couteaux en céramique Kyocera font de la cuisine un pur plaisir. Pour s'assurer que ce plaisir dure, veillez à bien suivre les instructions d'entretien et d'utilisation de nos couteaux de haute qualité. Nous recommandons de les laver à la main. Toutefois, les couteaux dont le manche est en plastique peuvent passer au lave-vaisselle en prenant soin de ne pas exposer la lame aux chocs. Pour la découpe, utilisez une planche en bois ou en plastique. N'utilisez pas les couteaux en céramique pour soulever, hâcher, désosser ni couper des produits congelés. Ne pas incliner le couteau lors de la coupe. Ne laissez pas tomber la lame sur une surface dure. Rangez les couteaux dans un bloc ou dans un endroit sûr. Nous vous conseillons l'utilisation d'un protège-lame Kyocera. Pour plus de conseils, veuillez consulter: [cutlery.kyocera.com/care-maintenance](http://cutlery.kyocera.com/care-maintenance)

## RESHARPENING



Kyocera ceramic knives retain their exceptional sharpness for an extremely long time. Should you see microchips on the cutting edge over time, the knives can be easily resharpened with special diamond grinding wheels. You can either use our diamond wheel sharpeners or send your knives to an authorized Kyocera resharpening service for an expert result. **For details visit: <https://cutlery.kyocera.com/sharpening-service>**

Los cuchillos de cerámica de Kyocera conservan su filo excepcional por mucho tiempo. Es posible ver microchips en el filo con tiempo y las cuchillas se pueden afilar fácilmente con muelas abrasivas especiales de diamante. Puede utilizar nuestros afiladores de discos de diamante o enviar sus cuchillos a un servicio de reafilado autorizado de Kyocera para obtener un resultado experto. Encuentra los detalles visitando: **[cutlery.kyocera.com/sharpening-service](https://cutlery.kyocera.com/sharpening-service)**

Les couteaux en céramique Kyocera gardent leur tranchant exceptionnel pendant très longtemps. Si après plusieurs années d'utilisation, leur efficacité ne répond plus à vos attentes, ils peuvent être réaffûtés à l'aide d'une meule spéciale en diamant. Vous pouvez pour cela utiliser nos aiguiseurs diamant ou exiger un résultat professionnel en vous adressant à notre service de réaffûtage agréé Kyocera. **Consulter: [cutlery.kyocera.com/sharpening-service](https://cutlery.kyocera.com/sharpening-service)**



## DID YOU KNOW?

Kyocera manufactures all ceramic blades in Sendai, Japan, in a factory that generates solar power to offset energy consumption. Our proprietary ceramic technologies offer exceptional quality, beauty, and performance and go hand in hand with Kyocera's sustainability initiatives that reflect the philosophy of its founder, Dr. Kazuo Inamori. His lifelong belief is that "people have no higher calling than to strive for the greater good of humankind and society."

Kyocera fabrica todas las hojas de cerámica en Sendai, Japón, en una fábrica que genera energía solar para compensar el consumo de energía. Nuestras tecnologías cerámicas patentadas ofrecen una calidad, belleza y rendimiento excepcionales y van de la mano con las iniciativas de sostenibilidad de Kyocera que reflejan la filosofía de su fundador, el Dr. Kazuo Inamori. Su creencia de toda la vida es que "la gente no tiene más vocación que la de luchar por el mayor bien de la humanidad y la sociedad."

Kyocera fabrique toutes les lames en céramique à Sendai, au Japon, dans une usine qui produit de l'énergie solaire pour compenser la consommation d'énergie. Nos technologies céramiques exclusives offrent une qualité, une beauté et des performances exceptionnelles et vont de pair avec les initiatives de durabilité de Kyocera qui reflètent la philosophie de son fondateur, le Dr Kazuo Inamori. Sa conviction de toujours est que « les gens n'ont pas de vocation plus élevée que de lutter pour le plus grand bien de l'humanité et de la société ».



The KYOCERA GROUP is recognized as a leading company with a comprehensive approach to reducing greenhouse gas emissions. Learn more: <https://global.kyocera.com/company/csr>



US Headquarters:  
**KYOCERA International, Inc.**  
San Diego, CA 92123  
Customer Service: 1-800-537-0294  
Sales Inquiries: [cpd@kyocera.com](mailto:cpd@kyocera.com)  
<https://cutlery.kyocera.com>



[@kyoceracutlery](https://www.instagram.com/kyoceracutlery)

Copyright © 2021 KYOCERA International, Inc.  
We reserve the right to make changes without prior notice.