

CATALOGO 2007

# Ishi Ba

石刃

 KYOCERA







## Scopri il mondo della ceramica high-tech

In Giappone la raffinatezza, la cura dei particolari e l'aspirazione alla bellezza non sono mai divenute pure esibizioni di talento ed abilità, ma si sono sempre adattate alla funzione dell'oggetto e alle esigenze del suo possessore.

Il coltello Ishi Ba è sintesi di questi elementi e di una cultura dove rispetto per la tradizione e passione per le alte tecnologie convivono in compiuta armonia. È un oggetto da esibire per il vostro piacere e quello dei vostri ospiti. Mostratelo a tavola e pretendete l'attenzione dei commensali. Ai coltelli Ishi Ba si arrendono tutti i cibi e chi li impugna scopre il piacere tattile dell'onnipotenza. La preparazione e la presentazione dei piatti più complicati diventano incredibilmente semplici grazie alla loro versatilità.

I coltelli Ishi Ba sono prodotti da Kyocera Corporation che, dalla sua fondazione nel 1959, è diventata azienda leader nello sviluppo e nella produzione di ceramiche ad alta tecnologia. Kyocera ha la sua sede principale a Kyoto, in Giappone, ed impiega attualmente circa 62.000 persone.

THE NEW VALUE FRONTIER

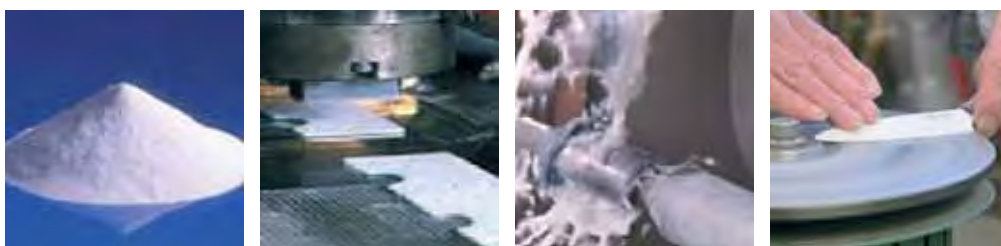




# Kyocera Advanced Ceramics

I coltelli in ceramica Kyocera Ishi Ba continuano la loro marcia trionfale in tutto il mondo: i vantaggi di questi coltelli sono la superba qualità di taglio e la neutralità al sapore (totale assenza di sapori sgradevoli). Le lame in ceramica Kyocera sono realizzate in zirconia, materia prima di origine naturale.

Ishi Ba è una ceramica ad alta tecnologia che viene usata, fra l'altro, nell'industria aerospaziale, elettronica e automobilistica nonché nella produzione dei più sofisticati prodotti dell'industria medica. Polvere estremamente pura, tecnologie brevettate e decenni di esperienza fanno delle ceramiche ad alta performance Kyocera un materiale all'avanguardia, più leggero dell'acciaio, resistente al calore e alla corrosione, insensibile agli acidi e di elevatissima durezza.

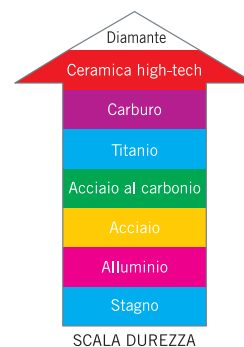
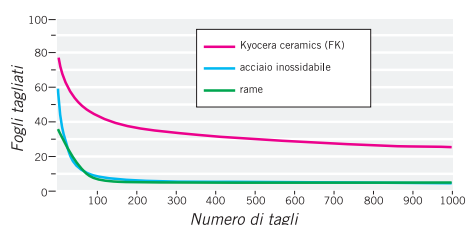


**Pulizia:** le lame Ishi Ba non arrugginiscono e non assorbono né il gusto né l'odore dei cibi tagliati.

**Taglienza:** persino cibi come pomodoro e pan carrè possono essere tagliati facilmente. Le lame Ishi Ba mantengono la loro affilatura circa 10 volte più a lungo delle lame in acciaio.

**Leggerezza:** un coltello Ishi Ba pesa solo la metà di un coltello in acciaio della stessa misura rendendo meno faticose le operazioni di taglio.

**Facilità di lavaggio:** affettatrici, grattugie e pelaortaggi possono essere lavati in lavastoviglie. I coltelli in ceramica sono facili da pulire: basta passare sulla lama un panno umido, asciugare e riporre con attenzione.



THE NEW VALUE FRONTIER



# Il design dei giardini di sabbia giapponesi

SERIE SANDGARDEN - KYOTOP

Coltelli della serie "Sandgarden": eleganza combinata a straordinaria taglieria.

Una rara integrazione di elementi per creare armonia.

Percorsi visivi uniformi e senza interruzioni che percorrono il coltello in tutta la sua lunghezza e ruotano armoniosamente intorno al manico. Fatevi ispirare dal disegno dei tradizionali giardini di sabbia giapponesi, ricreati sulle lame in ceramica high-tech della linea Sandgarden.



Questi straordinari coltelli sono fatti con ceramica a base di zirconia, sinterizzata ad una temperatura di 1500°C, sottoposta ad una pressione di 20.000 t/m<sup>2</sup> (processo HIP - Hot Isostatic Pressing) e lavorata in modo da assumere inusuali tonalità.



SERIE  
KYOTOP SANDGARDEN

Lama HIP (Hot Isostatic Pressing) nera "Sandgarden". Manico in legno



La lama del coltello Sashimi è affilata su un solo lato, secondo l'antica tradizione nipponica. È un coltello professionale adatto, in particolare, agli amanti della cucina giapponese.

**NEW**  
**KT200HIPD**  
sashimi  
200mm

京



**KT075HIPD**  
spelucchino  
75mm



**KT110HIPD**  
frutta e verdura  
110mm



**KT130HIPD**  
multiuso  
130mm



**KT140HIPD**  
chef  
140mm



**KT155HIPD**  
chef  
155mm

# Linearità ed eleganza per la linea più classica

## SERIE KYO CLASSIC

Linearità ed eleganza per la linea più classica nel design, ma innovativa nell'utilizzo di materiali. La forma, i manici di legno e le lame bianchissime - che osservate in controluce rivelano magiche trasparenze - creano connubi inediti sul filo dell'emozione.



Lame Ishi Ba appuntite e classici manici in legno: la tradizione della produzione Kyocera. Nella serie KC è concentrata tutta la qualità e il fascino di un design senza tempo. L'utilizzo dei manici di legno valorizza ancor più le superfici quasi trasparenti delle lame. I materiali pregiati, il gusto del dettaglio, del particolare curato con estremo rigore, donano a questi coltelli effetti di naturale bellezza.



SERIE  
**KYO CLASSIC**

Manico in legno · Elegante confezione



# La **nuova** generazione della ceramica **high-tech**

## SERIE KYO FINE WHITE

In questa moderna linea, Kyocera lancia la nuova ceramica 20% più resistente della tradizionale. Il manico ergonomico e la nuova lama con punta arrotondata uniscono ed accentuano qualità, tecnologia e design.





**SETFK2WH**  
spelucchino *FK075WH*  
chef *FK140WH*



SERIE  
**KYO FINE WHITE**



**FK075WH**  
spelucchino  
*75mm*



**FK110WH**  
frutta e verdura  
*110mm*



**FK125NWH**  
frutta e verdura  
*130mm microzigrinata*



**FK130WH**  
multiuso  
*130mm*



**FK140WH**  
chef  
*140mm*



**FK150NWH**  
Nakiri  
*150mm*



**FK160WH**  
chef  
*160mm*



**NEW**  
**FK180WH**  
chef  
*180mm*

# Total black per la linea più **audace**

## SERIE KYO FINE BLACK

La rivista svedese "Dagens Nyheder" (12/2005) ha richiesto agli esperti di settore di eseguire approfonditi test su 10 coltelli di categoria "alta". I coltelli ISHI BA Kyocera hanno vinto rispetto a tutti gli altri, compresi i più famosi coltelli in acciaio. La Serie KYO FINE BLACK unisce alle caratteristiche di resistenza citate, l'ergonomicità del manico e il fascino della lama in Zirconia nera.



### CERAMICA KYOCERA

Per resistenza e densità, la lama in ceramica ISHI BA può essere affilata con precisione solo da un utensile diamantato.

Il risultato è un'affilatura che dura molto di più di quella su una qualsiasi lama metallica.



SERIE  
**KYO FINE BLACK**



**FK075BK**  
spelucchino  
75mm



**FK110BK**  
frutta e verdura  
110mm



**FK125NBK**  
frutta e verdura  
130mm microzigrinata



**FK130BK**  
multiuso  
130mm



**FK140BK**  
chef  
140mm



**FK150NBK**  
Nakiri  
150mm



**FK160BK**  
chef  
160mm



**NEW**  
**FK180BK**  
chef  
180mm

Qualità **artigianale** per la  
ceramica in veste **sportiva**



**POCKET KNIVES**

Un indimenticabile dono che lascerà il segno. Ideali per il collezionista o per lo sportivo, questi eleganti coltelli sono prodotti con manico ergonomico rifinito con inserti opalini, in legno, in carbonio.



Lama ceramica nera



**NEW**  
**PK040BK**  
inserti neri  
40mm

**PK050BK**  
inserti neri  
50mm



**NEW**  
**PK040BKS**  
inserti opalini  
40mm

**PK050BKS**  
inserti opalini  
50mm



Lama HIP (Hot Isostatic Pressing) nera "Sandgarden"



**PK050DWOOD**  
inserti in legno  
50mm

**PK040DWOOD**  
inserti in legno  
40mm



**PK050DCARBON**  
inserti in carbonio  
50mm

**PK040DCARBON**  
inserti in carbonio  
40mm

# Accessori da **cucina...** ...non solo per **frutta & verdura!**

Gli infiniti pregi della ceramica Ishi Ba hanno permesso a Kyocera di ampliare notevolmente la gamma degli articoli da cucina. Per gli appassionati, Kyocera ha messo a punto una linea di utensili curiosi, belli ma soprattutto pratici. Il pelatoraggi sempre affilato e che non arrugginisce. L'affilacoltelli, insuperabile sulle lame d'acciaio. L'affettatrice che taglia sottilmente qualsiasi cibo...



**CP20 RD - Award**

La rivista svedese di cucina "Allt om Mat" (17/2006) ha testato il pelaortaggi CP20RD e lo ha premiato con il massimo del punteggio "4 forchette" nominandolo per la sua versatilità "Super peeler".



**CY10**  
grattugia aromi  
e spezie  
Ø93mm fondo in gomma  
antiscivolo



**CD18**  
grattugia verdura-  
frutta-formaggio  
Ø160mm fondo in gomma  
antiscivolo



**CS152BLACK**  
affettatrice  
con salvadita\*  
80mm tagliante su  
entrambi i lati



**CSN182SBK**  
affettatrice  
Julienne  
con salvadita\*  
80mm taglio 2,5mm

**CS202BK**  
affettatrice  
con salvadita\*  
80mm taglio regolabile  
0,5 - 1,3 - 2,0 -3,0mm

\*Il salvadita può essere acquistato anche separatamente con il codice **CS120FG**.



**CWPNBK**  
maxi  
pela ortaggi  
80mm



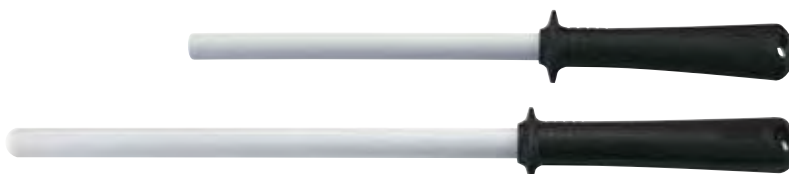
**CP20RD**  
pela ortaggi  
rotante  
40mm



**CPNBK**  
pela ortaggi  
ergonomico  
40mm



**CM10WH**  
**CM10BK**  
macina  
sale & pepe  
WH bianco  
BK nero



**CSW**  
affilatore per  
coltelli in acciaio  
Dimensioni  
250/150/Ø11,5mm  
350/230/Ø14mm

# Ceramic

## セラミック



## KYOCERA FINE CERAMICS

Prodotti di altissima qualità e raffinato design, in ceramica d'eccezionale durezza che non arrugginisce, non si corrode e rimane inalterata nel tempo, Ceramic rappresenta il nuovo modo di scrivere e lavorare, proiettandoci nel futuro in un'armonia di forme e colori.



**CERAMIC**



**KC10A**  
penna a sfera  
inchiostro ad acqua  
Colori: argento, blu, rosso,  
titanio

— 0,5



**KB15W**  
penna a sfera  
inchiostro ad acqua  
Colori: bronzo, argento

— 0,5



**CLO05BK**  
apribuste  
Corpo in ABS



**C300**  
**C307**  
refil di ricambio  
— 0,5 per C300  
— 0,7 per C307



**KC1A**  
penna a sfera  
inchiostro ad acqua  
— 0,5



**CPC05**  
taglierino  
1 foglio  
Anima magnetica  
rivestita in ABS



**C124**  
forbice con riporti  
in ceramica  
45mm



**CS140**  
forbice in alluminio  
pressofuso e  
lame in ceramica  
55mm

**HOME**  
**more**  
COLLEZIONE DESIGN by SORMA

SORMA SPA - HOME&MORE  
VIA DON F. TOSATTO 15/19  
30174 MESTRE VENEZIA  
TEL. +39 041.959.179 041.959.616  
FAX +39 041.952.071  
WWW.SORMA.NET