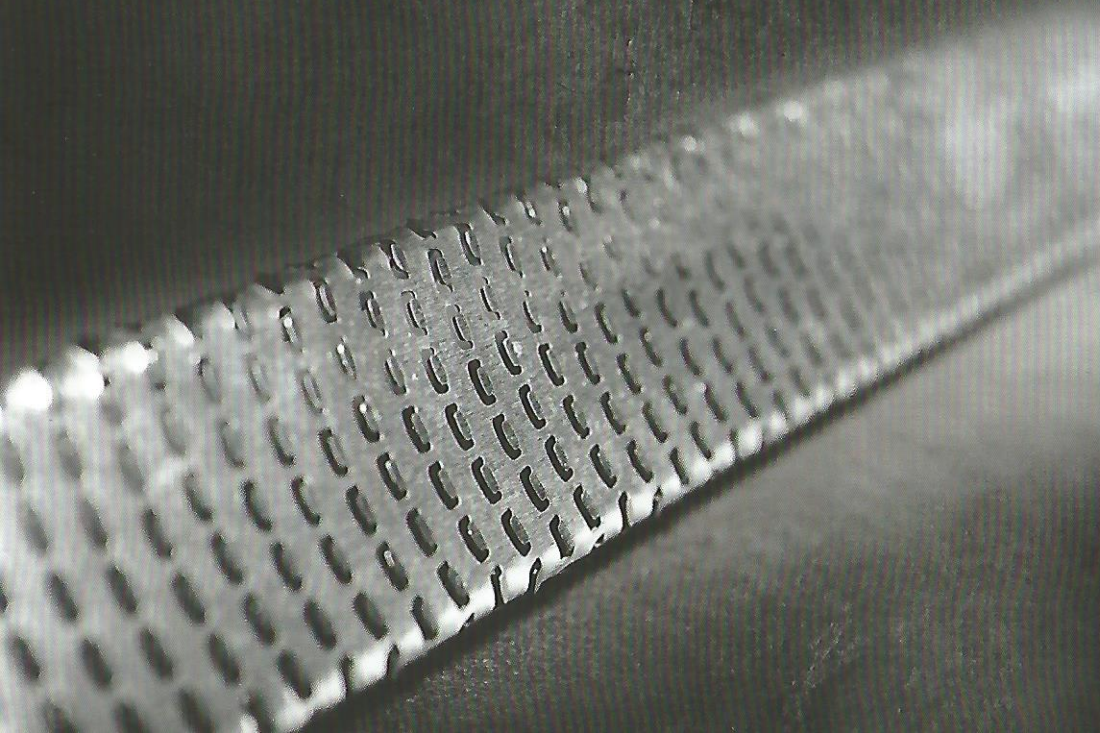




Les râpes. L'originale. Lames made in USA.



45004 - Gourmet râpe fine est appropriée pour:

- Fromages à pâte dure (parmesan) râpés finement
- Chocolat
- Raifort



45002 - Gourmet double-tranchant est appropriée pour:

- Copeaux de fromages à pâte dure et molle
- Copeaux de chocolat
- Beurre



45008 - Gourmet très gros grains est appropriée pour:

- Crudités en julienne épaisse
- Pommes de terre, pommes, courgettes, carottes, potirons, choux
- Fromages à pâte molle

- L'Originale : une technologie phare
- Des lames longue-durée, ultra-tranchantes, en acier inoxydable, fabriquées aux États-Unis
- Coupent les aliments sans les déchiqeter, permettent ainsi de préserver et d'intensifier leurs saveurs et leurs arômes
- Permettent de râper sans effort les fromages à pâtes dure et molle, les légumes, les agrumes, les noix, les épices, le gingembre, l'ail, les truffes, le chocolat, etc.
- Des manches ergonomiques en soft-touch pour une meilleure prise en main
- Un étui de protection réutilisable pour un rangement facile
- Lavables en lave-vaisselle / lavage des étuis à la main
- Utilisées et approuvées dans le monde entier par les cuisiniers amateurs et professionnels



- Râpe à épices
- Râpe étoile
- Zesteur
- Fine
- Gros grains
- Très gros grains
- Ultra gros grains
- Double tranchants
- Coupe large

Microplane - Un style de lame pour chaque usage

Collection Premium Classic

La Collection Premium Classic, autant appréciée par les professionnels que par les amateurs, propose le modèle phare de la marque, sa râpe originale : du travail du bois directement à la cuisine. Avec ce design si caractéristique - long et étroit - Microplane a écrit l'histoire.

La collection Premium Classic propose 2 lames différentes:



Râpe à épices



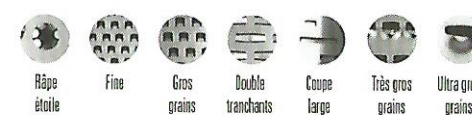
Zesteur



Collection Gourmet

La Gamme Gourmet représente l'expertise et la diversité. Avec une surface large et sept lames différentes, il est possible de tout râper selon son souhait, pour un résultat du plus fin ou plus gros. Les embouts en silicone antidérapants et les manches en « Soft Touch » sont un réel atout.

La collection Gourmet propose 7 lames différentes:



Egalement disponible dans les couleurs suivantes:





Collection Elite

La collection Elite, alliance parfaite entre acier inoxydable et plastique aux coloris attrayants, présente un design unique et une ligne résolument contemporaine. La forme concave de ses larges surfaces de coupe permet de râper efficacement. Le couvercle transparent sert également de réceptacle doseur.

La collection Elite propose 3 lames différentes et un zesteur:



Fine Double tranchants Très gros grains Zesteur

Également disponible dans les couleurs suivantes:



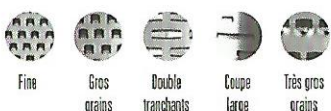
reddot design award
honorable mention 2013



Collection Professional

La Collection Professional brille par son élégance. La collection est tout en inox et attire l'attention dans chaque cuisine. Avec 5 lames différentes, donnez libre cours à votre créativité culinaire. Les embouts antidérapants rendent les râpes encore plus stables.

La collection Professional propose 5 lames différentes:



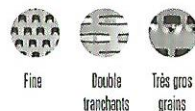
Fine Gros grains Double tranchants Coupe large Très gros grains



Collection Home

La Collection Home, avec ses 3 lames différentes, allie fonctionnalité et performances grâce à la technologie Microplane qui fait la réputation de ses lames. Son manche strié et le revêtement en « Soft Touch » assure confort et une bonne prise en main.

La collection Home propose 3 lames différentes:



Fine Double tranchants Très gros grains

Également disponible dans les couleurs suivantes:



Collection Specialty

Dans la gamme Specialty, sont réunis tous les produits spéciaux. Chacun d'entre eux a été conçu pour vous simplifier les tâches en cuisine, telles que trancher, râper et décorer. Ils vous aident à sublimer vos plats et vos boissons pour votre plus grande satisfaction.

La collection Specialty propose les modèles suivants:



Râpe multi-faces Elite

Taille légumes en spirale

Cube

Mandoline réglable avec lame à tubero

La râpe CUP à épices

Gant anti-coupures

Râpe à 4 faces

Hachoir barbecue

La râpe CUP chocolat

Moulin à fromage

Boîte râpe à épices

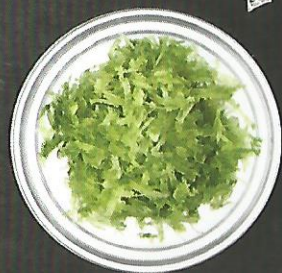
Boulette à pizza

Moulin Zesteur



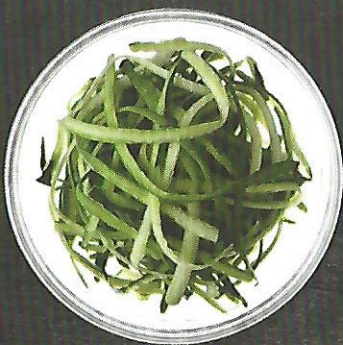
45006 - Gourmet coupe large est appropriée pour:

- Fromages à pâte dure (parmesan) en copeaux larges
- Chocolat en copeaux larges
- Truffes



46901 - Zesteur gris est approprié pour:

- Zestes d'agrumes
- Gingembre
- Noix de muscade
- Ail



45000 - Gourmet gros grains est appropriée pour:

- Crudités râpées finement
- Fromages à pâte mi-molle
- Gingembre râpé grossièrement
- Pommes, carottes, noix



L'histoire de Microplane®

Du travail du bois à la cuisine...

Aujourd'hui, les passionnés de cuisine du monde entier connaissent l'histoire: tout a commencé en 1994, alors qu'une ménagère canadienne confectionnait un gâteau à l'orange. Frustrée d'utiliser sa vieille râpe, elle réquisitionna l'un des outils de menuiserie préférés de son mari. Elle fit glisser l'orange sur la lame de l'outil et fut impressionnée par le résultat: de fins zestes en tombaient comme des flocons de neige.

L'origine du succès des râpes de cuisine Microplane vient de cette découverte que les outils à bois Microplane permettaient d'obtenir sans effort les zestes d'orange les plus fins.

Naissait alors une nouvelle ligne de produits qui reçut un accueil formidable auprès des cuisiniers amateurs et professionnels. Non seulement ces râpes se sont imposées dans les cuisines domestiques et les restaurants du monde entier, mais elles sont également devenues des ustensiles incontournables.

Depuis lors, les râpes Microplane se distinguent des autres types de râpes grâce à des décennies d'expérience et un savoir-faire utilisant un processus chimique pour créer des surfaces aiguës ultra-tranchantes. A l'instar des râpes estampées, les râpes Microplane permettent de découper sans effort les aliments fermes et tendres sans les déchiqueter. En inventant ce procédé de fabrication particulier, Microplane a révolutionné l'univers des râpes de cuisine et suscite aujourd'hui l'enthousiasme des cuisiniers professionnels et amateurs.

Qu'est-ce qui rend les râpes Microplane si tranchantes?

Le secret réside dans la qualité d'acier inoxydable et le procédé de fabrication unique qui rendent leurs surfaces affûtées comme des lames de rasoir. Avec 40 années d'expérience, Microplane est en effet mondialement reconnu comme étant le fabricant original de râpes culinaires obtenues grâce au procédé photochimique.



Les lames des râpes Microplane sont ultra-tranchantes



Les lames estampées ne le seront jamais autant



Microplane
614 SR 247
Russellville, AR 72802, USA
800.555.2767

Microplane International GmbH & Co. KG
Schnackenburgallee 41d
22525 Hamburg, Germany
+49 (0) 40.8971286-0
info@microplaneintl.com

www.microplaneintl.com