



ÉCONOME À LAME DENTELÉE :

DESIGN INTEMPOREL, EFFICACITÉ ET ERGONOMIE
AU SERVICE DES AMATEURS DE CUISINE
ET DES PROFESSIONNELS !

L'économe est un ustensile de cuisine indispensable au quotidien. Éplucher des légumes et des fruits à peau épaisse est très facile avec l'économe à lame pivotante existant de Microplane. Mais qu'en est-il de l'épluchage des peaux ultra-fines ?

Fort du succès de son dernier éplucheur, le spécialiste américain des râpes les mieux affûtées et les plus performantes au monde a conçu un économe à lame dentelée très efficace pour éplucher avec une grande précision les peaux fines de certains fruits et légumes ! Son poids idéal vous permet également de glisser avec aisance sur tous vos ingrédients.

Ergonomique, la double lame en acier inoxydable ultra-affûtée épouse parfaitement la forme des légumes et des fruits. Le manche en Soft Touch assure non seulement une prise en main agréable, mais a été pensé pour permettre au pouce et à l'index de trouver des positions confortables pour guider au mieux l'économe dans sa tâche. Il s'adapte aux gauchers comme aux droitiers.

IDÉAL POUR



Tomates, Kiwis,
Poivrons, Pêches...



Cet économe à lame dentelée sera idéal pour éplucher des fruits et des légumes tels que les tomates, kiwis, mangues, pêches, poivrons, la papaye et bien d'autres !

Un ustensile de cuisine indispensable qui allie ergonomie, performance et design !

Disponible en une seule version :
manche rouge / acier brossé.



PPI : 19,95 €

Dimensions (L x P) : 18,5 x 3 cm

Infos lecteurs : +49 (0) 40 89 71 28 60

www.microplaneintl.com/fr



Tout a commencé en 1994, il y a 25 ans, dans un atelier de menuiserie. Frustrée par le résultat obtenu par sa râpe, une ménagère fouille l'atelier de menuiserie de son époux. Un robot de la marque Microplane® surprend la ménagère. Les zestes d'orange qui en tombaient étaient légers et vaporeux comme des flocons de neige tombant du ciel. Les râpes culinaires Microplane® étaient nées.

*Les râpes haut de gamme de l'entreprise américaine sont appréciées des connaisseurs du monde entier pour leur tranchant incomparable. En tant que pionnier dans l'utilisation de la photochimie pour la fabrication de ses lames, Microplane a révolutionné l'univers des râpes et continue encore aujourd'hui à progresser dans cette voie, car les lames « **made in USA** » de tous ses nouveaux ustensiles de cuisine restent toujours extrêmement affûtées.*



Contact presse : NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION
22, rue de Vintimille 75009 PARIS – Tél : 09.82.56.47.65
Email : info@nathalielavirotte.fr