



MANDOLINE EN V RÉGLABLE AVEC RÂPE À JULIENNE :

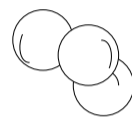
L'USTENSILE 2-EN-1 ULTRA TRANCHANT,
IDÉAL POUR FRUITS & LÉGUMES !

Pourquoi encombrer sa cuisine d'une centaine d'ustensiles quand on peut faire simple et efficace ? Que l'on aime ses fruits, ses légumes ou ses fromages en rondelles ou en julienne, la nouvelle **Mandoline en V réglable avec râpe à julienne** de Microplane, affûtée à l'extrême, est l'outil indispensable qu'il faut toujours avoir à portée de main.

Avec sa plate-forme striée réversible, d'un côté elle tranchera les aliments sans le moindre effort avec une grande précision. De l'autre côté, sa lame dentelée réalisera de superbes juliennes. Finis les coups de couteau maladroits, avec cet outil **2 en 1**, aucun légume ou fruit n'opposera de résistance ! Il suffit de faire simplement pivoter la base plane en métal pour passer d'une lame à l'autre.

Une molette, située au verso et donc très accessible, permet de régler l'épaisseur pour des rendus aussi fins que du papier à cigarette, ou plus épais selon les besoins de la recette ou des goûts de chacun.

IDÉALE POUR



Carpaccios de fruits
& légumes

OU



Juliennes, bâtonnets
apéritifs...



Les lames Microplane ont été conçues pour durer, même dans le cas d'un usage intensif au quotidien. Ainsi concombres, pommes de terre, radis, oignons, courgettes, poivrons, fenouil, patates douces, pommes, poires et autres fruits et légumes, même les plus fermes, ne leur opposeront aucune résistance.

Facile à manipuler grâce à son manche *soft-touch* et ses points d'ancrage antidérapants, elle permet un découpage stable et confortable directement au-dessus des récipients. Fournie avec une **pince protège-doigts** universelle, vous pourrez utiliser votre mandoline en toute sécurité, sans jamais avoir à craindre la coupure.



Et si ce nouvel ustensile ne vous inspirait pas déjà quelques recettes vitaminées à l'approche de l'été, pourquoi ne pas vous lancer dans l'élaboration d'un méli-mélo de légumes de saison, d'un carpaccio, d'une salade colorée, ou d'une tarte aux pommes façon bouquet de roses ? Vous l'aurez compris, par sa polyvalence et son efficacité, cette nouveauté Microplane va rapidement devenir votre alliée incontestée dans la préparation de vos repas pour la saison printemps-été 2020.



PPI : 49,95 €

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 rabot 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