



## RÂPE À CAROTTE RÂPÉES : ENFIN UNE LAME SPÉCIFIQUE POUR RÉALISER DES CAROTTES RÂPÉES DANS LES RÈGLES DE L'ART !

Le spécialiste des râpes les mieux affûtées depuis 25 ans lance la toute première râpe dont la lame a été spécialement étudiée pour réaliser les fameuses **carottes râpées**. Ni trop fines, ni trop épaisses, confectionner de vraies carottes râpées nécessite un vrai tour de main, mais surtout, un outil adapté. Affûtée à l'extrême, grâce au procédé original de fabrication par photochimie, cette lame « made in USA » permet de réaliser rapidement et sans effort une des salades françaises les plus populaires et traditionnelles.

Les dents de cette lame ont été spécifiquement conçues par Microplane pour obtenir, aussi parfaitement qu'un robot multifonction, la texture idéale des carottes râpées telles qu'on aime les déguster en France, que ce soit à la maison ou au restaurant. Un mix entre râpe fine et râpe à julienne, pour un résultat parfait, en inclinant les carottes à 45° sur la lame. Cet ustensile, très pratique et efficace, représente par ailleurs un gain de temps précieux au quotidien puisqu'il évite d'avoir à sortir un robot ménager pour quelques carottes. Sa lame se nettoie facilement sous l'eau en un seul geste.

### IDÉALE POUR



Carottes Râpées et  
Coleslaw

Cette râpe peut être très utile aussi pour râper le céleri, les courgettes, la betterave ou même les poires, en salades ou woks.

La lame spéciale « carotte râpées » vient enrichir la gamme phare Gourmet de Microplane®, proposant déjà pas moins de 9 lames différentes.



PPI : 29,95 €

Dimensions (L x P) : 31,5 x 7,5 x 3 cm

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

[www.microplaneintl.com/fr](http://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](mailto:info@nathalielavirotte.fr)