

LE COFFRET GOURMET

DEUX OUTILS INDISPENSABLES POUR LA CUISINE

Pour faire plaisir aux passionnés de cuisine, Microplane, la célèbre marque de râpes culinaires, propose un prestigieux coffret à offrir pour les fêtes de fin d'année, une alternative séduisante à la sempiternelle bouteille de Champagne ou au coffret de chocolats. Le très chic coffret noir Gourmet contient deux « must have » qui se trouvent être aussi les best-sellers de la marque : le zesteur Premium Classic et la Mandoline Gourmet, des ustensiles culinaires indispensables au quotidien !

Pour toutes les grandes occasions, le coffret Gourmet, et son indispensable contenu, sera un allié précieux pour préparer n'importe quel menu festif. À Noël par exemple, la mandoline réalisera un carpaccio de Coquilles St Jacques, tandis que le zesteur apportera la touche finale avec de vaporeux zestes de citron vert. Une entrée simple mais exquise, qui saura faire son petit effet !

Avec son design distinctif, le zesteur Premium Classic est devenu le produit iconique de la marque et un objet culte pour tous les passionnés de cuisine, grands chefs ou simples amateurs. Avec sa lame universelle, il râpe quasiment tout : des zestes d'agrumes au parmesan, sans oublier le chocolat, la noix de coco, le gingembre, la noix de muscade, la truffe, etc... « Made in USA », son tranchant incomparable résultant du procédé de fabrication unique par photochimie l'a rendu célèbre à travers le monde. Sur sa lame, les aliments glissent rapidement et sans aucun effort, sans être abîmés ni déchiquetés. Le résultat est léger, floconneux et sans effiloches. Les embouts en caoutchouc protègent le plan de travail ou le récipient, et offrent une meilleure stabilité pour râper à la verticale. L'étui de protection permet de le ranger en toute sécurité.

Quant à la Mandoline, c'est l'ustensile idéale pour trancher à la perfection tous les fruits et légumes, et confectionner très rapidement des salades colorés ou d'appétissants gratins.

Sans réglage, simple et efficace grâce à sa lame large ultra-affûtée, elle réalisera des tranches de 2 mm avec une extrême précision et régularité, remplaçant de ce fait le tranchage souvent maladroit et irrégulier du couteau, avec lequel tout le monde n'a pas la même dextérité ! Sa lame en acier inoxydable robuste, aiguisée comme celle d'un rasoir, a été conçue pour durer, même dans le cas d'un usage intensif au quotidien. Ainsi concombres, pommes de terre, courgettes, radis, oignons, poivrons, pommes et autres ingrédients ne lui opposeront aucune résistance. Elle est facile à manipuler grâce à sa poignée ergonomique en Soft-Touch et à sa base antidérapante. Le couvercle-protecteur permet de la ranger en toute sécurité dans un tiroir, à moins de la suspendre à la crédence de la cuisine. Le zesteur et la mandoline passent au lave-vaisselle.

Prix du coffret : 54,95 €



MANDOLINE
POUR



Carpaccios de fruits
& légumes

ZESTEUR
POUR



Agrumes, fromages à
pâte dure, chocolat, ail...



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.

LIEN VISUELS :

<https://bit.ly/319i8No>

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

www.microplaneintl.com/fr