



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
JUIN 2021

# LA RÂPE POUR SALADIER DE **Microplane**

PERMET DE RÂPER EFFICACEMENT ET PROPREMENT !

Ce nouvel outil culinaire **doté d'une lame très gros grains** permet de râper légumes, fruits, fromages sans effort directement dans un contenant, pour plus de confort, d'efficacité et de propreté.

Cette râpe à très gros grains est conçue **pour s'adapter sur le dessus de n'importe quel récipient rond (jusqu'à 16 cm de diamètre)** ; stabilisée horizontalement à la surface ou dans le saladier, elle permet de râper les aliments rapidement et en toute sécurité, **grâce ses 2 poignées arrondies et antidérapantes de part et d'autre** qui épousent à la perfection les contours du récipient et l'empêchent de glisser. Sa lame « made in USA », devenue célèbre à travers le monde grâce au procédé de **fabrication par photochimie**, est découpée dans un **acier inoxydable chirurgical** à l'aide d'un produit acide afin d'obtenir une surface affûtée à l'extrême et conçue pour **performer et durer**.

**Chou, chou-fleur, courgettes, pommes de terre, betteraves, fromage à pâte dure, pommes** etc..., les aliments sont découpés avec une grande précision sans être abîmés, ni écrasés. La saveur des aliments reste ainsi intacte et tous leurs nutriments conservés.

Cette **râpe polyvalente** sera très utile pour les recettes à faible teneur en glucides, ou dans l'élaboration de plats dans le cadre d'un régime paléo. Le chou-fleur, par exemple, pourra ainsi être râpé grossièrement afin d'être transformé en taboulé ou préparé avec de l'huile de noix de coco en alternative savoureuse. La râpe pour saladier sera **idéale pour toutes les salades de légumes crus ou autres plats tels que les crumbles et gratins de légumes**.

Une fois la préparation terminée, la râpe peut être facilement rincée sous l'eau ou être mise au lave-vaisselle. Le couvercle de protection permet de ranger l'ustensile en toute sécurité.

PPI : 19,95 €

## IDÉALE POUR

Le chou-fleur, les courgettes, le chou, les pommes de terre, la betterave, les fromages à pâte molle, les pommes et plus encore !



**LIEN VISUELS : <https://bit.ly/3yS9LGb>**

*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.*

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

[www.microplaneintl.com/fr](http://www.microplaneintl.com/fr)