



## LE COFFRET GOURMET DE **Microplane**

UN CADEAU DIGNE DES GRANDS CHEFS POUR NOËL !

Pour faire plaisir aux amateurs comme aux passionnés de cuisine, Microplane propose pour la fin d'année un superbe coffret à offrir à ses proches ou pour soi-même, et pouvoir ainsi confectionner son menu de Noël. Ce set contient deux incontournables de la marque : le zesteur Premium Classic et la Mandoline Gourmet, des ustensiles culinaires indispensables au quotidien !

Avec son design distinctif, le zesteur Premium Classic est devenu le produit iconique de la marque et un objet culte dans la cuisine. 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...** Fabriquée aux États-Unis, sa lame au tranchant incomparable résultant du procédé de fabrication unique par photochimie permet de râper sans aucun effort et sans abîmer l'aliment. 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 idéal pour trancher à la perfection et simplement tous les fruits et légumes, pour confectionner très rapidement des salades, carpaccios ou d'appétissants gratins. **Sans réglage**, 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. Sa lame large en acier inoxydable robuste, ultra-affûtée, a été conçue pour durer, même en 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.

PPI : 54,95 €

### MANDOLINE POUR



Carpaccios de fruits & légumes

### ZESTEUR POUR



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



**LIEN VISUELS : <https://bit.ly/2X7AbFI>**

*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.*

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

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