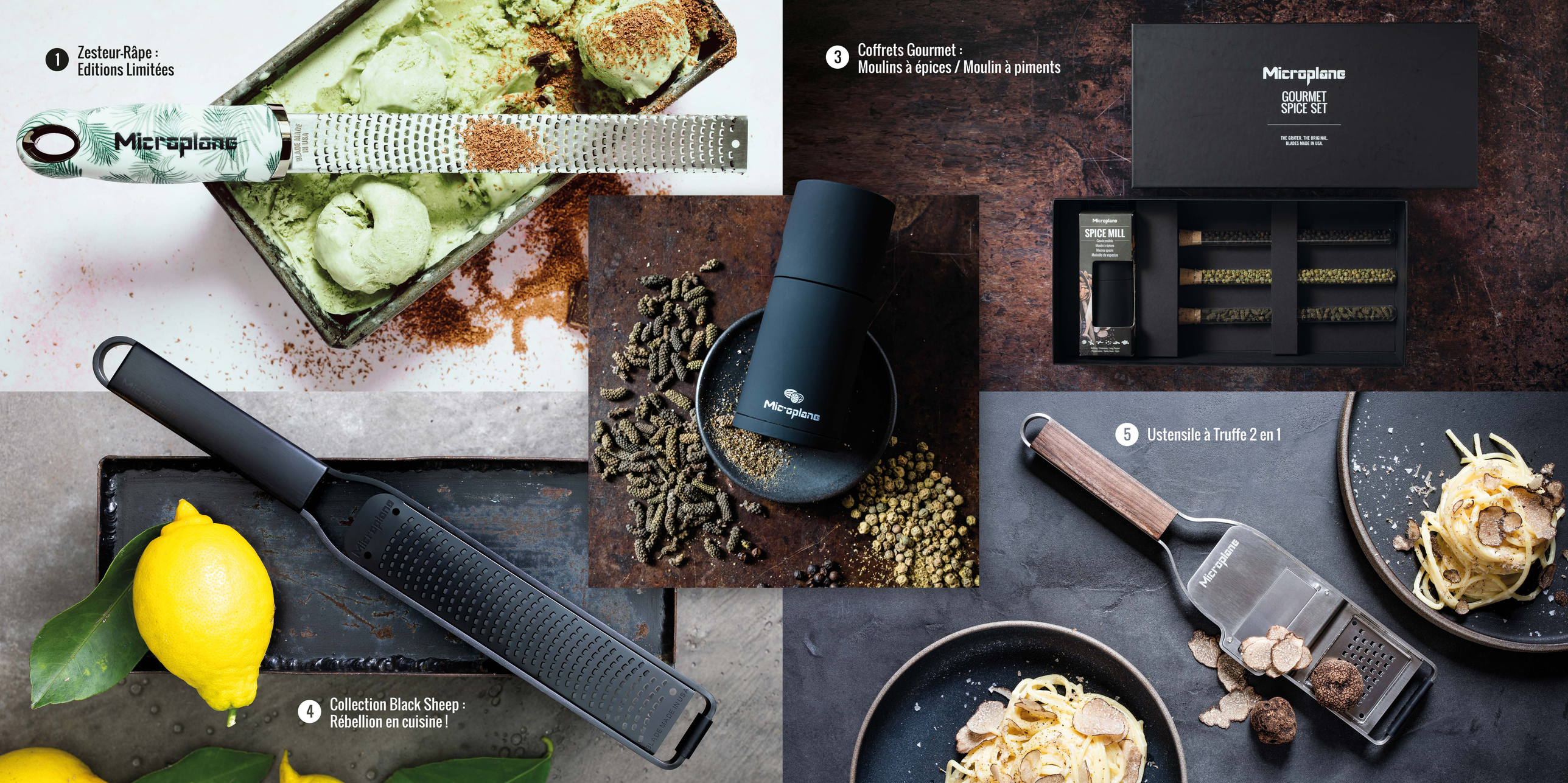
NOUVEAUTÉS RENTRÉE & HOTTE DE NOËL 2022

THE GRATER. THE ORIGINAL.
BLADES MADE IN USA.

2 Râpe Duo Gourmet : Lame Fine / Lame Gros Grains

1 Zesteur-Râpe :
Editions Limitées

3 Coffrets Gourmet :
Moulins à épices / Moulin à piments



4 Collection Black Sheep :
Rébellion en cuisine !

5 Ustensile à Truffe 2 en 1

1 Zesteur-Râpe : Editions Limitées

Le zesteur culte de la marque s'affiche dans 5 nouveaux graphismes originaux, en édition limitée, pour le plus grand plaisir des fashion victims culinaires. Le secret de ses performances réside dans la conception de sa lame « made in USA », devenue célèbre à travers le monde grâce au procédé de fabrication par photochimie. Elle ne déchire pas les aliments, mais les découpe sans effort et sans effiloches, pour un résultat léger et floconneux. Montre-moi ta râpe, je te dirai qui tu es ! PPI : 24,95€

2 Râpe Duo Gourmet : Lame Fine / Lame Gros Grains

Cette râpe 2 en 1 est dotée de deux lames « signature » de la marque, made in USA selon le procédé original par photochimie qui les rend affûtées comme des rasoirs. Gain de place car compact, elle offre toutefois deux belles surfaces pour deux résultats de râpe différents : fin et gros grains. Son manche Soft Touch, ergonomique et confortable, offre une excellente prise en main, et ses embouts en caoutchouc une parfaite stabilité. Deux indispensables, un seul ustensile ! PPI : 34,95€

3 Coffrets Gourmet : Moulins à épices / Moulin à piments

Les moulins Microplane sont dotés des mêmes lames « signature » que ses râpes. Ultra-affûtées, elles vont permettre de râper les ingrédients avec précision et sans effort, leur permettant ainsi d'exhaler toutes leurs saveurs et leur puissance aromatique. Le moulin à épices et le moulin à piments, très élégants dans leur finition noir mat satinée, allient un design prestigieux à des performances dignes d'ustensiles professionnels. La marque a choisi de les mettre en valeur dans 3 coffrets ultra-chics pour les fêtes de fin d'année, accompagnés d'une sélection d'épices haut de gamme : le coffret Gourmet Poivres / le coffret Gourmet Pâtissier / le coffret Gourmet Piments. Pour faire plaisir aux épicuriens !
PPI : 39,95€

4 Collection Black Sheep : Rébellion en cuisine !

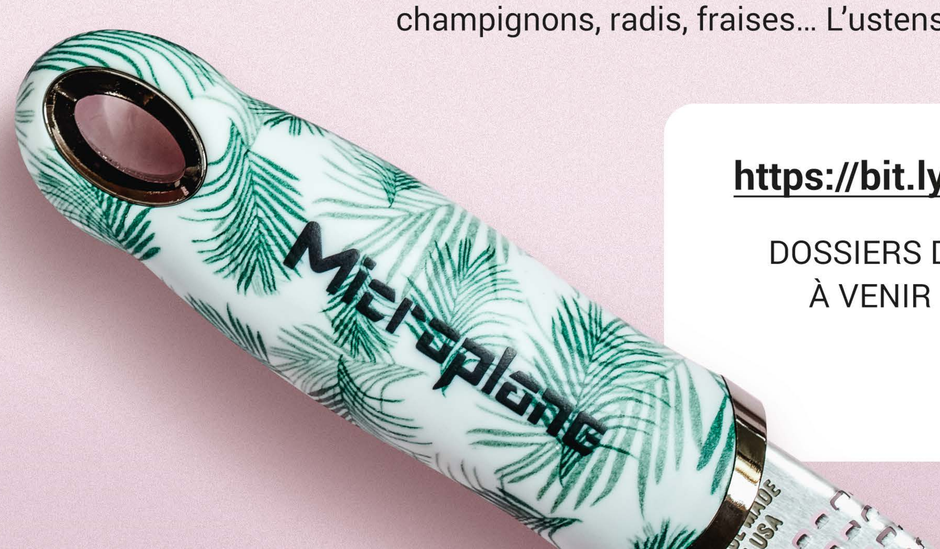
Arborant un design audacieux ultra-distinctif, dans un total look noir ultra chic, une conception très qualitative et des finitions soignées, la gamme Black Sheep n'est pas à mettre entre toutes les mains, mais assurément dans celles d'experts prêts à imposer leur style ! Intégralement conçues en métal noir et de constitution solide grâce à leur cadre épais en acier inoxydable noir qui enveloppe littéralement la lame et le manche, les 5 râpes de la gamme sont dotées des lames « signature » de la marque, traitées d'un revêtement PVD noir mat anti rayures. Une collection pour les créateurs culinaires qui souhaitent briser les codes, affirmer leur différence et leur singularité ! PPI : 49,95€ (la râpe)

Contact presse :
Nathalie Lavirotte Communication
22 rue de Vintimille – 75009 Paris
Tél : 09 82 56 47 65
Email : **info@nathalielavirotte.fr**

nathalie lavirotte
conseil en communication

5 Ustensile à Truffe 2 en 1

Noire ou blanche, la précieuse truffe offre un parfum riche et donne une saveur unique aux mets ! Fine, délicate, elle entre dans la composition de nombreuses recettes sous diverses formes : râpée ou en fins copeaux. L'ustensile 2 en 1 conçu par Microplane permet les deux résultats. D'un côté, une lame fine, « signature » de la marque, ultra-aiguisée grâce au procédé photochimique, qui permet de râper finement la truffe sans la déchiqueter afin qu'elle libère toute sa puissance aromatique ; de l'autre côté, une lame ajustable pour la trancher selon l'épaisseur souhaitée pour en apprécier toute la saveur. Robuste et chic, l'outil présente un manche en noyer huilé enveloppé d'un cadre épais en acier inoxydable. Peut également servir à trancher des aliments petits et/ou fragiles tels que : champignons, radis, fraises… L'ustensile de pro ! PPI : 49,95€



https://bit.ly/microplanefinannée

DOSSIERS DE PRESSE
À VENIR – VISUELS