

L'ÉCONOME XL :

Efficace sur peau épaisse et aliment king size !

Combien de fois, avons-nous râlé en épluchant du potimarron ou du coing ? Même avec un excellent économme, la tâche semble toujours aussi fastidieuse !

Après avoir conçu un économme à lame pivotante et un économme à lame dentelée d'une redoutable efficacité, Microplane lance cette année son économme XL. Avec sa **lame pivotante en forme de Y, extra-large** (quasiment le double d'un économme normal) et **ultra-aiguisée**, il épluchera sans effort et rapidement **les fruits et légumes longs, de grandes tailles et/ou à peau épaisse**, tels que : la plupart des légumes racines, le potimarron, le butternut, la patate douce, le coing, ou encore le melon...

En effet, sa large **lame en acier inoxydable en forme de Y permet de pivoter et d'éplucher avec plus d'aisance**, de suivre les contours d'un fruit ou légume de grande taille, mais pourra également **effiloche du chou ou de la salade**, et enfin **confectionner des nouilles de légumes ou encore de larges copeaux de fromage**.



Son design en Y, chic et sobre en **acier brossé**, se différencie des économmes plus traditionnels, rendant aussi plus facile l'épluchage des légumes tout en longueur. Ses courbes ergonomiques en font un ustensile à la fois robuste, fiable et très élégant. Son manche en Soft Touch assure une prise en main agréable, indispensable pour fournir le moins d'effort possible lors de cette tâche ingrate et répétitive.

Économme XL

Dimensions : 17x 10.5 x 2,8 cm



IDÉAL POUR



les légumes racines, le potimarron, le butternut, la patate douce, le coing, le melon, la pastèque...

PPI : 24,95€



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.*



VISUELS : <https://bit.ly/microplane23>

Infos lecteurs : +49 (0) 40 89 71 28 60
www.microplaneintl.com/fr