

**LE MOULIN UNIVERSEL :
POUR QUASIMENT TOUT RÂPER EN UN TOUR DE MAIN !**

Microplane, la marque reconnue pour ses râpes au tranchant inégalé, enrichit sa collection de moulins en lançant cette année son Moulin Universel. Après le moulin à épices et le moulin à piments, le moulin universel, grâce à ses **3 lames interchangeable**, va permettre de râper n'importe quels types d'ingrédients : **des fromages à pâte dure au chocolat, en passant par la noix de coco, l'ail, toutes sortes d'épices, de graines, de fruits à coques, de poivres.** Microplane l'a doté de 3 lames, made in USA : **lames fine, moyenne, gros grains**, affûtées comme des rasoirs grâce au procédé de fabrication original par photochimie. Véritables signatures de la marque, elles vont permettre de **râper les aliments avec précision, sans les déchiquter**, afin d'exhaler ainsi toutes leurs saveurs et leur puissance aromatique. Très raffiné dans sa finition noir mate, le moulin universel allie un design prestigieux à des performances dignes d'ustensiles professionnels, ce qui lui permet d'être utilisé, soit en cuisine pendant la préparation culinaire, soit directement à table en libre-service, sans avoir à toucher les aliments.

Agrémenter un gratin d'un soupçon de noix de muscade pendant sa préparation en utilisant la lame fine ; servir des cannellonis et laisser les convives doser leur quantité de parmesan en utilisant la lame moyenne ; décorer un café liégeois de copeaux de chocolat avec la lame gros grains... En toutes saisons, en toutes circonstances et pour toutes préparations, le moulin universel sera l'allié indispensable qui en un tour de main et sans effort, assaisonnera, agrémentera, épiceera, décorera tous vos plats !



Le moulin universel, d'une plus grande capacité que les autres moulins de la collection, se compose de **3 parties** : **le corps du moulin** dans lequel sont introduits les ingrédients à râper (fromage, chocolat, épices, fruits à coques...), **le tube d'entraînement** surmonté de la tête permettant d'actionner le moulin d'un simple mouvement de poignet, tout en exerçant une pression vers le bas. **La tête** se dévisse du tube d'entraînement laissant apparaître un petit réceptacle pour stocker quelques aliments (ex : noix de muscade, bâtons de cannelle, gousses d'ail, graines de lin, morceaux de parmesan, etc.) afin d'en avoir toujours à portée de main pour recharger le moulin. **Chaque lame se fixe sous le moulin et se clipse d'une simple rotation vers la gauche.** Déclipser en exerçant une rotation vers la droite, pour débloquer ou changer de lame.

Le moulin universel de Microplane est facile à démonter et à nettoyer, chaque partie, y compris les 3 lames interchangeable, pouvant se rincer à l'eau claire. Peu encombrant, il trônera sur le plan de travail de la cuisine pour un usage quotidien ou sera mis à disposition des convives sur la table de repas.

Moulin Universel
Dimensions : 18 x 7 x 7 cm

IDÉAL POUR



les fromages à pâte dure, le chocolat, la noix de coco, l'ail, les épices, les fruits à coques, les poivres, etc..

PPI : 39,95€



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