

## RÂPE À GINGEMBRE 3 EN 1

Bien peu utilisé dans la cuisine de nos parents ou de nos grands-parents, le gingembre prend sa revanche aujourd'hui et agrmente nos plats. Son goût s'accordant aussi bien avec le salé qu'avec le sucré, il est devenu un ingrédient incontournable. Dans une boisson, en marinade, confit... on le retrouve partout. Il apporte une touche épicée et exotique à la cuisine, et il est réputé pour ses nombreuses vertus santé : bon pour la digestion, anti-inflammatoire, antioxydant... Utilisé depuis plus de 5 000 ans en Chine pour ses qualités médicinales, et en épice depuis plus de 4 400 ans dans une grande partie du globe, autant dire qu'il est devenu un aliment indispensable dans la cuisine contemporaine !

Afin de dévoiler tous les secrets de cet ingrédient, Microplane a choisi de simplifier sa préparation en créant **une râpe 3 en 1 spécialement conçu pour lui**. Cet ustensile **permet d'éplucher, râper et trancher facilement le gingembre, cet ingrédient d'habitude difficile à travailler**. Sur le côté, un **mini-économe** permet de racler la peau. Bien plus pratique que la technique de la petite cuillère, il éliminera parfaitement la fine pellicule de peau. Une fois épluché, il peut être **réduit en purée grâce à la râpe fine, ultra-aiguillée, fabriquée par photochimie, ou découpé en lamelles très fines et uniformes grâce à sa lame aussi tranchante qu'un rasoir**. Ces lames, en acier inoxydable, donnent un résultat parfait : elles ne déchiquètent pas le gingembre, et ne le broient pas. Les arômes peuvent ainsi exprimer toute leur saveur.

Avec son **design long, ultra-plat et compact** à la fois, **une boucle** pour la suspendre, une **base antidérapante** pour une parfaite stabilité et une **poignée noire en soft-touch**, la râpe à gingembre 3 en 1 est un ustensile ergonomique et pratique. Son couvercle protecteur permet de sécuriser la lame lorsqu'elle ne sert pas.

Sa forme plate permet de la ranger dans votre tiroir à couverts ou dans un pot à ustensiles. Facile à nettoyer, elle se rince simplement sous l'eau ou passe lave-vaisselle dans le tiroir supérieur.



Toujours à portée de main, cet outil polyvalent et fonctionnel vous facilitera la tâche. Vous pourrez alors relever un délicieux thé bien fumant, pimenter une marinade de poisson, épicer une soupe, ou encore confire des tranches pour les grignoter tout au long de la journée. Le soir venu, servez vous un cocktail GMC, gingembre-menthe-citron, ultra-rafraichissant, et... ne dit-on pas que le gingembre a un effet aphrodisiaque... ?

## Râpe à gingembre 3 en 1



IDÉALE POUR



le gingembre

PPI : 19,95€



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