

RÂPE POUR SALADIER

LAME FINE

Permet de râper efficacement et proprement !

Ce nouvel outil culinaire **doté d'une lame fine** permet de râper des fromages à pâte dure, des zestes d'agrumes, du chocolat, des épices, **sans effort directement dans un contenant**, pour plus de confort, d'efficacité et de propreté.

Conçue pour s'adapter sur le **dessus de n'importe quel récipient rond (jusqu'à 16 cm de diamètre)** ; stabilisée horizontalement à la surface ou à l'intérieur d'un bol, ou encore en diagonale dans un saladier ; elle permet de râper les aliments rapidement et en toute sécurité, grâce à ses 2 poignées arrondies et antidérapantes de part et d'autre qui épousent à la perfection les contours du récipient et l'empêchent de glisser. Sa lame « made in USA », devenue célèbre à travers le monde grâce au procédé de fabrication par photochimie, est découpée dans un acier inoxydable chirurgical à l'aide d'un produit acide afin d'obtenir une surface affûtée à l'extrême, conçue pour performer et durer. Parmesan ou tout autre fromage à pâte dure, zestes d'agrumes, chocolat, noix de coco, épices, fruits à coques ou même ail, oignon et gingembre..., ces aliments sont râpés très finement avec une grande précision sans être abîmés, ni écrasés. L'arôme de l'aliment est ainsi exhalé et toutes ses saveurs dévoilées.

Cette lame permettra **de râper finement en grande quantité** des ingrédients qui doivent entrer dans la composition d'une recette, et ce, **proprement et directement** dans le contenant de la préparation. Par exemple, des zestes d'agrumes pour confectionner un gâteau à l'orange ou une tarte au citron ; de la noix de coco pour réaliser un flan ; du parmesan ou du comté afin d'agrémenter un plat de pâtes pour de nombreux convives, ou pour un gratin. La lame pourra être aussi utilisée **pour râper des épices telle que la noix de muscade rapidement et directement dans la préparation.**



Une fois la préparation terminée, la râpe peut être facilement rincée sous l'eau ou être mise au lave-vaisselle. Le couvercle de protection permet de ranger l'ustensile en toute sécurité. **Pratique et polyvalente, cette râpe pour saladier est un incontournable en cuisine !**

La râpe pour saladier existe aussi avec une lame très gros grains, cette nouvelle lame Fine complètera parfaitement ce duo en cuisine.

Râpe pour saladier - Lame Fine

Une efficacité optimale pour plus de plaisir gustatif !



IDÉALE POUR



Le parmesan, les fromages à pâte dure, les zestes d'agrumes, le chocolat, la noix de coco, les épices, les carottes, les oignons, les fruits à coques ...

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