

**L'ÉPLUCHEUR EN Y :  
UNE FORME, TROIS LAMES POUR UN  
ÉPLUCHAGE FACILE ET RAPIDE !**

Après avoir lancé l'économe classique à lame droite, l'économe à lame dentelée, puis un économe XL en Y pour éplucher les peaux très épaisses et les fruits ou légumes de grande taille, le spécialiste des lames ultra-affûtées enrichit sa nouvelle « famille » d'économes de 3 nouveaux ustensiles pour faciliter l'épluchage et la taille des fruits et légumes selon le résultat souhaité : **l'éplucheur en Y à lame droite**, **l'éplucheur en Y à lame dentelée** et **l'éplucheur en Y à Julienne**.

La forme spécifique en Y de ces 3 outils, indispensables en cuisine, rend les corvées de l'épluchage et du découpage, souvent ardues et répétitives, plus confortables, maîtrisées, précises. Dotés de lames aiguisées à l'extrême qui glissent sans aucun effort sur les fruits et légumes, et très ergonomiques avec leurs manches Soft Touch anti-dérapants, ces nouveaux éplucheurs ont été conçus pour simplifier et accélérer ces tâches au quotidien ! Chaque ustensile convient parfaitement aux droitiers comme aux gauchers. Ils se nettoient très facilement à l'eau claire, mais passent aussi au lave-vaisselle.

Disponibles dès octobre en magasins



**L'éplucheur en Y à lame droite**

Sa double-lame en acier inoxydable ultra-aiguisée pivote pour épouser parfaitement les contours des fruits et légumes. Elle sera idéale pour éplucher carottes, concombres, courgettes, pommes de terre, navets, pommes, poires, etc. Il sera également possible de réaliser facilement et rapidement des rubans ou des chips de fruits/légumes pour confectionner une salade, garnir une tarte, décorer des cocktails, réaliser des nouilles veggie à faible teneur en glucides..

Dimensions : 16 x 6,5 x 2,5 cm  
PPI : 21,95€



**L'éplucheur en Y à lame dentelée**

Sa double-lame finement dentelée en acier inoxydable pivote pour épouser les contours des fruits et légumes. On l'utilisera pour éplucher des fruits et légumes délicats, à la peau très fine, tels que tomates, kiwis, mangues, pêches, etc. Une étape effectuée rapidement et simplement, surtout en vacances lorsqu'on est nombreux, pour pouvoir concocter ensuite de savoureuses préparations fraîches et estivales.

Dimensions : 16 x 6,5 x 2,5 cm  
PPI : 21,95€



**L'éplucheur en Y à Julienne**

Sa lame à Julienne en acier inoxydable est ultra-affûtée pour découper à la perfection des Julienne/bâtonnets de légumes. Pour cuisiner un wok ou une poêlée de légumes sans effort en mélangeant plusieurs légumes (carottes/courgettes/potatoes douces...), pour confectionner des wraps ou des rouleaux de printemps, pour réaliser un panier de légumes crus à déguster avec des dips, l'éplucheur à Julienne vous mâche le travail tout en vous faisant gagner un temps précieux.

Dimensions : 16 x 6,5 x 2,5 cm  
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/nouveautésmicroplaneS2>**

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