

## RÂPE À TRUFFE 2 EN 1

COLLECTION BLACK SHEEP

Pour enrichir sa collection Black Sheep, arborant un design audacieux **ultra-distinctif**, dans un **total look noir ultra chic**, la marque lance une râpe dédiée à la truffe. Black Sheep est la gamme par excellence qui donne envie d'affirmer sa différence, d'afficher sa marginalité, d'imposer son style unique en cuisine. La râpe à truffe 2 en 1 version Black Sheep est donc l'ustensile d'exception qui va permettre de libérer sa créativité afin d'exhaler et de sublimer les arômes subtils de ce précieux aliment, **soit en le tranchant, soit en le râpant**.

Intégralement **conçue en métal noir** et de constitution solide grâce à son cadre épais en **acier inoxydable noir** qui enveloppe littéralement la lame et le manche, la râpe à truffe ne passe pas inaperçue et saura se faire remarquer !

Côté recto, une lame droite ultra-aiguillée et ajustable pour **trancher en lamelles régulières**. Le réglage précis de l'épaisseur de tranchage grâce à la **molette** permettra d'obtenir des copeaux d'une infime précision, pour apprécier toute la saveur de la truffe en bouche et obtenir un bel effet visuel dans l'assiette. Sur un risotto, des œufs brouillés, un plat de coquilles St Jacques.

Côté verso, une râpe fine, lame « signature » de la marque, **made in USA**, conçue grâce au procédé photochimique qui la rend aussi affûtée qu'une lame de rasoir, puis traitée d'un revêtement PVD noir mat anti-rayures. La truffe sera ainsi découpée précisément sans être abîmée, ni déchiquetée afin de dévoiler toute sa puissance aromatique. À saupoudrer, dans tous types de plats :

purée de pomme de terre, pâtes, poissons, voir même pour confectionner un beurre à la truffe,, afin d'en apprécier le goût et le parfum sophistiqué. Avec cette râpe 2-en-1, la truffe **conservera intacte toutes ses propriétés et tous ses arômes** pour une expérience gustative exceptionnelle !

À noter que la lame droite tranchante de l'outil pourra être utilisée **pour trancher facilement et avec régularité, plus ou moins finement, de petits aliments (le radis par exemple) ainsi que des aliments délicats (fraise ou champignon) pour des salades ou carpaccio**. La râpe fine pourra servir à râper noix de muscade et épices, parmesan ou même chocolat.



Le manche en métal tactile velours noir assure une bonne prise en main tandis que sa base antidérapante assure une parfaite stabilité. Chacune des deux lames, au recto et au verso, peut ainsi être utilisée en toute sécurité sans risque de se blesser avec l'autre.

Conditionnée dans un superbe coffret noir, la râpe à truffe 2 en 1 sera un cadeau idéal pour un passionné de cuisine et un épcurien !

## Râpe à truffe 2 en 1 – Collection Black Sheep

Une efficacité optimale pour plus de plaisir gustatif !

Dimensions : 30 x 6,8 x 1,5 cm

PPI : 64,95 €

Disponible en novembre en magasins



## IDÉALE POUR



Truffe, champignons,  
ail, radis, chocolat,  
fromages à pâte dure ...



*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)