



COLLECTION PROFESSIONAL : L'ESTHÉTISME SOBRE ET CHIC ASSOCIÉ À LA ROBUSTESSE !

Microplane a conçu cette collection de râpes haut de gamme, résistante et néanmoins très élégante, composée de **6 lames différentes**, pour un usage quotidien. Arborant un design contemporain, chic et raffiné, cette nouvelle gamme présente une conception très qualitative et des finitions soignées, afin de pouvoir être mise tant entre les mains expertes des professionnels que dans celles des passionnés, pour une utilisation intensive!

À l'instar des gammes Master et Black Sheep, les râpes **Professional** sont conçues à partir du même design : un cadre épais en **acier inoxydable** qui enveloppe littéralement la lame et le manche, mais cette fois dans un traitement tout métal qui inspire la robustesse des ustensiles professionnels. Le manche est traité avec un revêtement mat pour une prise en main agréable. Comme l'ensemble des collections Microplane, cette nouvelle gamme se décline également dans ses six lames « signature » : **zesteur, lame fine, gros grains, très gros grains, double tranchant et coupe-large.**



Grâce à ces 6 lames différentes, toutes les expériences culinaires sont envisageables, des plus simples aux plus ambitieuses ! **Fabriquées aux USA**, leur tranchant incomparable est obtenu grâce au procédé photochimique original de Microplane qui les rend durables et aussi affûtées que des lames de rasoir.

Dotées d'une **base antidérapante**, les râpes restent stables sur le plan de travail, qu'elle que soit leur inclinaison. Grâce à leur couvercle protecteur, elles pourront, au choix, être rangées dans un tiroir ou être suspendues à la crédence de la cuisine en toute sécurité.

Passent au lave-vaisselle
Dimensions : 30,4 x 6,3 x 1,8 cm
PPI : 39,95 €
(Disponible dès Septembre 2024)

Le Zesteur : idéal pour râper des zestes d'agrumes légers et floconneux, sans râper le « ziste », la membrane blanche juste en-dessous qui donne un goût amer ; sert également à râper de nombreux épices, du chocolat, du parmesan, du gingembre, de la noix de coco, etc.

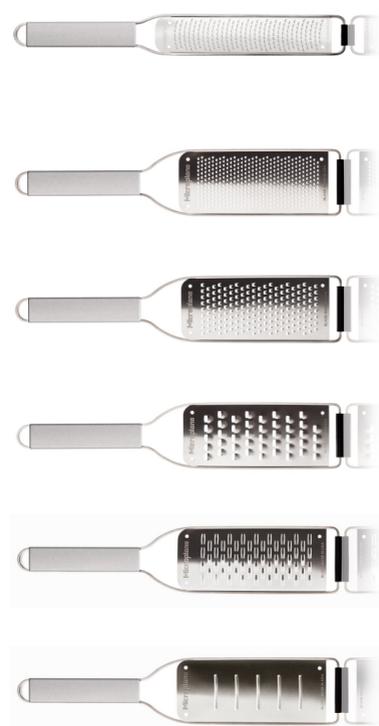
La Lame Fine : avec sa surface large, elle permet de râper les mêmes ingrédients que le zesteur avec un résultat plus fin et poudreux ; elle peut réduire en purée des condiments tels que l'ail, l'oignon, l'échalote.

La Lame Gros Grains : donnera plus de matière aux préparations culinaires, en râpant grossièrement tous types de fruits, légumes, fromages à pâte dure et bien d'autres ingrédients, tels que noix, gingembre ou encore raifort.

La Lame Très Gros Grains : parfaite pour les légumes racines ou autres fruits et légumes à chair très ferme ; elle peut aussi servir à râper une motte de beurre bien froide par exemple dans la confection de pâtisseries.

La Lame Double-Tranchant : pour donner plus de texture aux plats, elle râpe dans les deux sens produisant de fins copeaux, de chocolat, noix de coco, parmesan, et même des légumes ou fruits tels que carottes, betterave, pomme de terre, etc.

La Lame Coupe-large : elle se distingue par ses 5 fentes longues symétriques qui vont permettre de confectionner de larges et fins copeaux de chocolat ou noix de coco pour décorer des gâteaux, des crèmes glacées et des boissons chaudes ou froides. Mais elle peut aussi réaliser de fines lamelles régulières de parmesan, truffe ou autre ingrédient pour agrémenter une salade, un plat de pâtes, un gratin, donnant ainsi de la texture et de la consistance aux plats.



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/MICROPLANEgammeProfessional>
www.microplaneintl.com/fr