

LE MOULIN À ÉPICES FAIT PEAU NEUVE !

En 2017, la marque américaine Microplane, bien connue pour ses légendaires râpes au tranchant inégalé, avait conçu un moulin pour râper, avec finesse, délicatesse et sans le moindre effort, toutes sortes d'épices et de poivres, ce qui lui avait valu d'être primé en 2018 par le **célèbre reddot award** ! Une distinction internationale très prisée dans l'univers du design qui récompensait à la fois sa séduisante esthétique mais aussi ses fonctionnalités exceptionnelles et qui permit au moulin à épices de devenir un des best-sellers de la marque.



Conçu à la fois pour râper et stocker les épices, le Moulin à Épices de Microplane fait peau neuve en se parant de 8 coloris, assortis à la palette de couleurs de ses célèbres zesteurs : **Rose à Lèvres / Bleu Denim / Bleu Nuage / Beige Sable / Vert Sauge / Vert Eucalyptus / Gris Orage / Bouton de Rose**.

Il est doté d'une lame en acier inoxydable ultra-affûtée, fabriquée aux USA grâce au procédé original par photochimie, secret de ses performances incomparables. Cette **râpe fine**, aiguisée comme une lame de rasoir, va permettre d'obtenir sans efforts **une poudre de noix de muscade, mais aussi de fèves Tonka, de bâtons de cannelle, de poivre long (ou poivre de Java) et même de graines de lin**. La lame va découper les ingrédients sans les écraser, ni les déchiqeter, permettant ainsi d'en exhaler toute la puissance aromatique avec beaucoup d'intensité.

Le poivre long (dit poivre de Java), originaire de l'Inde du Nord et cultivé en Indonésie, doit être broyé au pilon avant d'être moulu dans un moulin à poivre. Grâce au moulin à épices de Microplane le poivre long peut-être inséré directement pour ressortir moulu afin d'assaisonner n'importe quel plat.

De même, les graines de lin, très en vogue dans les recettes vegan, doivent être moulues afin de pouvoir être assimilées par l'organisme et offrir tous leurs bienfaits. Le moulin à épices permettra ainsi aux végétariens, végétaliens et autres amateurs de plats vegan, de mouler les graines de lin rapidement et facilement.



Le moulin à épices, ustensiles compacte, **se compose de 3 parties** : le **corps du moulin** avec sa finition mate satinée, très douce et agréable au toucher, dans lequel sont introduites les épices à râper (noix de muscade, fèves Tonka, bâtons de cannelle...), le **tube d'entraînement** surmonté de la tête permettant d'actionner le moulin d'un simple mouvement de poignet. La **tête** se dévisse du tube d'entraînement laissant apparaître un **petit réceptacle** pour stocker quelques noix de muscade et/ou bâtons de cannelle, pour en avoir ainsi toujours à portée de main. Enfin, lorsque le moulin ne sert pas, un petit couvercle souple de protection de la lame empêche ainsi les résidus de salir la table ou le plan de travail.

Chic et gai dans ses 7 magnifiques coloris, le moulin à épices sera très élégant disposé directement sur la table pour permettre à chacun d'épicer les mets selon son goût personnel. **Il est très facile et rapide à assembler, puis à démonter**. Il se rince aisément sous l'eau ou passe dans la partie supérieure du lave-vaisselle.

Dimensions : Ø 5 cm x H 11,5 cm
PPI : 29,95€
Disponible à partir de Juin 2025



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 robot 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/Microplane2025>

www.microplaneintl.com/fr