



## Mandoline en V réglable PureCut

Pour trancher avec précision et sans effort à l'épaisseur souhaitée !

Après avoir lancé une mandoline en V avec une fonction « Julienne », Microplane propose aujourd’hui une mandoline simple juste pour trancher avec précision tout en réglant l’épaisseur souhaitée. Un ustensile plus rapide, intuitif et facile à utiliser au quotidien, offrant des performances de tranchage exceptionnelles. Grâce à sa lame ultra-affûtée en acier inoxydable, il est désormais possible d’obtenir proprement des tranches parfaites, de la plus fine comme du papier à cigarette jusqu’à une épaisseur de 8 mm. La mollette permet un réglage d’une extrême précision en fonction de l’aliment à trancher ou du résultat souhaité. La lame de la mandoline, aiguisée comme un rasoir, permet une découpe nette et sans bavure, qui ne broie, ni ne déchiquète les ingrédients.

Grâce à la mandoline PureCut, il est donc possible de trancher tous types de fruits et légumes des plus mous aux plus fermes, que ce soient des pommes de terre, des courgettes pour confectionner un gratin, des rondelles d’oignons et poivrons pour intégrer dans une salade, ou encore des tranches d’oranges ou de pommes pour réaliser de délicieux desserts et carpaccios de fruits frais. Le protège-doigts fourni avec la mandoline permet de l’utiliser en toute sécurité, mais également de trancher l’aliment jusqu’au bout ! Toutefois, pour des ingrédients plus petits, tels que radis, fraises, tomates cerises, il est préférable d’utiliser, en plus, le gant anti-coupures (vendu séparément).

La nouvelle mandoline de Microplane, précise et simple à utiliser, a juste été conçue pour trancher et rien d’autre ! Pour ceux qui veulent gagner du temps dans la découpe des fruits et légumes, elle est donc l’ustensile fiable et efficace par excellence. Tandis que sa poignée ergonomique en Soft Touch permet une utilisation plus que confortable avec une bonne prise en main, sa base légèrement incurvée vers l’intérieur avec une encoche permet quant à elle de trancher directement dans un bol ou un saladier en toute stabilité. L’œillet à l’extrémité du manche permet de la suspendre à la crédence afin de l’avoir toujours sous la mains !

3 coloris disponibles (assortis au Zesteur iconique)  
Gris anthracite : Élégant et audacieux, pour une touche contemporaine  
Vert Eucalyptus : Frais et apaisant, avec un clin d'œil à la simplicité naturelle  
Beige Cachemire : Doux, chaleureux et neutre pour des cuisines intemporelles

PPI : 49,95€ (disponible à partir de novembre 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 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/MICROPLANE-S2-2025>  
[www.microplaneintl.com/fr](http://www.microplaneintl.com/fr)