



## LA TRANCHE à FROMAGE : MULTIFONCTION ET PERFORMANTE

Microplane®, le spécialiste américain des râpes aux performances inégalées, élargit depuis plusieurs années sa gamme d'ustensiles tranchants culinaires : mandolines, économies, moulins... toujours équipés de lames ultra-affûtées. En 2025, la marque lance sa **tranchette à fromage** ! Un classique de nos cuisines, réinventé par Microplane, avec une lame au tranchant sans appel, qui se révèlera très pratique pour réaliser de gros copeaux ou de belles tranches régulières de fromages à pâte semi-dure ou dure. Sa lame en acier inoxydable, aiguisée comme un rasoir, découpe sans le moindre effort et son manche Soft Touch apporte beaucoup de confort dans la prise en main. La semelle de la lame est dotée d'une structure texturée antiadhésive qui permet aux aliments de se détacher facilement, sans coller.

Pour confectionner des sandwiches, préparer un gratin ou une raclette, composer des tartines chaudes et croque-monsieur, décorer des salades, la tranchette à fromage réalisera de belles lamelles de Parmesan, Comté ou Gouda, intactes et d'une consistance homogène. Polyvalente, elle pourra aussi trancher d'autres aliments, tels que des légumes ou fruits à chairs fermes.

Un ustensile pratique à avoir à portée de main, qui se range aisément dans un tiroir ou peut être suspendu à la crédence grâce à son œillet. Enfin très facile d'entretien, la tranchette à fromage passe au lave-vaisselle ou se rince simplement et rapidement sous l'eau chaude.

PPI : 24,95€

Déjà disponible !



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)