

Râpe Multifaces PureCut (5 en 1)

Pour obtenir tous les résultats de râpe avec un seul ustensile !



En septembre 2025, le spécialiste des râpes affûtées à l'extrême, lançait une simple mandoline en V réglable, déclinée en 3 coloris assortis aux teintes de son zesteur iconique, sous le nom PureCut. En 2026, pour étoffer **cette gamme PureCut**, Microplane revisite **sa râpe multifaces**. Un modèle astucieux et avantageux qui, dans **un design traditionnel à 4 faces propose en réalité 5 lames différentes** : lame fine, gros grains, ultra-gros grains, double-tranchant, coupe large. Ces lames, « made in USA », bénéficie de la technologie par photochimie, utilisée originellement par la marque pour obtenir des lames en acier inoxydable, affûtées comme des rasoirs, afin de découper avec précision et sans effort n'importe quel ingrédient, sans l'abîmer, ni le déchiqueter. Cette râpe 5 en 1, véritable ustensile gain de place, est tout à la fois compacte, légère, esthétique, ergonomique, stable et confortable. Elle sera une alliée fiable et indispensable dans toutes les préparations culinaires, salées comme sucrées, et elle est spécifiquement adaptée pour râper de grandes quantités. Sur les 4 côtés de son élégante forme pyramidale, elle présente donc 5 lames pour des usages et des résultats bien spécifiques.

Sur l'une des faces principales, la **lame ultra-gros grains**, avec sa large surface, permettra de râper de nombreux fruits et légumes à chairs fermes tels que pommes de terre, carottes ou patates douces, pour des galettes de légumes ou rôtis. Sur le grand côté opposé, la **lame fine** et la **lame gros grains** se partagent la surface pour moitié ; la première sera parfaite pour râper de vaporeux zestes d'agrumes, de la muscade, cannelle ou autres épices ; la seconde servira à râper plus grossièrement chocolat, noix de coco, gingembre, pommes, poires et fruits à coque pour confectionner des entremets, et même pour râper du beurre froid afin de rendre vos pâtes à gâteaux plus moelleuses et aérées. Sur l'une des faces latérales, plus étroite, une **lame à double-tranchant**, permettant de râper dans les deux sens, réalisera de fins copeaux de fromage, truffe, chocolat, noix de coco pour saupoudrer sur des mets afin de leur donner de la consistance et des arômes, mais aussi carottes, courgettes ou pomme de terre pour réaliser de délicieuses galettes de légumes ; tandis que sur le petit côté opposé, la **lame coupe-large** produira quant à elle de larges copeaux ou de fines tranches comme avec une mandoline afin de décorer vos plats (copeaux de chocolats sur un gâteau, copeaux de parmesan sur une salade et copeaux de truffes sur une omelette ou un plat de pâtes).

Sa poignée ergonomique permet une utilisation plus que confortable avec une bonne prise en main, sa base stable, quant à elle, permet de râper directement dans un plat ou un bol en toute stabilité, et enfin son couvercle-protecteur protège les lames tout en offrant un rangement sécuritaire.

3 coloris disponibles (assortis au Zesteur iconique et à la mandoline en V réglable PureCut)

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 : 54,95€ (disponible à partir de l'été 2026)



VISUELS : <https://bit.ly/MicroplaneS12026>