



Microplane

PHOTO
ETCH
TECHNOLOGY
**THE
ORIGINAL**

ENGINEERED FOR PRECISION SINCE 1994

BLADES MADE IN USA

DE

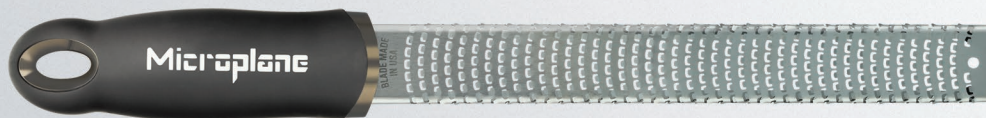
TIMELESS
AWARD-WINNING
SOPHISTICATED

ALL-TIME FAVORITE
ORIGINAL

ICON
INDISPENSABLE
IN EVERY
KITCHEN
AUTHENTIC

THE
PREFERRED
GRATER
OF CHOICE

MUST-HAVE
BEST IN
CLASS



WILLKOMMEN IN DER WELT VON MICROPLANE

Von Zitrusfrüchten bis Käse – unsere hochwertigen Reiben und Tools helfen, mühelos kulinarische Meisterwerke zu schaffen.

Microplane, der Pionier der Photo-Etching-Technologie, bietet ultra- scharfe, langlebige Edelstahlklingen, Made in USA.

Diese Klingen schneiden präzise durch harte und weiche Lebensmittel und sorgen jedes Mal für perfekte Ergebnisse.

Geliebt von Profi- Köchen und Hobbyköchen weltweit, sind Microplane-Reiben in jeder Küche unverzichtbar!

Entdecken Sie Ihre kulinarischen Möglichkeiten in der Küche!



QUALITÄT, DIE DAS KOCHEN VERÄNDERT

Die schärfsten Klingen der Welt, photo-geätzt und langlebig – Made in USA.

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse.

Lebensmittel werden präzise geschnitten – nicht zerrissen.

Natürliches Aroma entfaltet sich – der Geschmack wird verstärkt.

PREMIUM CLASSIC SERIE

LEGENDÄRE PRÄZISION
DER IKONE:
DIE KUNST
DES PERFEKTEN
REIBENS.

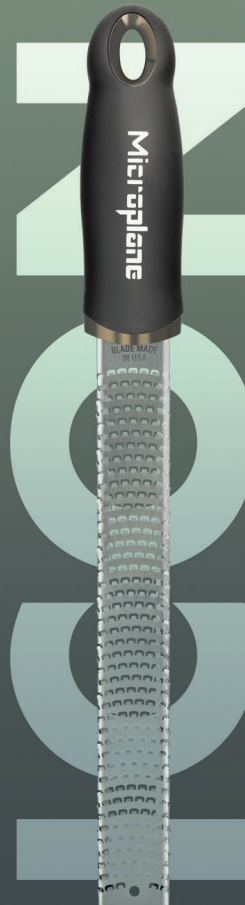




**URBANE,
ERDIGE,
WARME FARBEN**
BEREICHERN
JEDE
KÜCHENEINRICHTUNG.

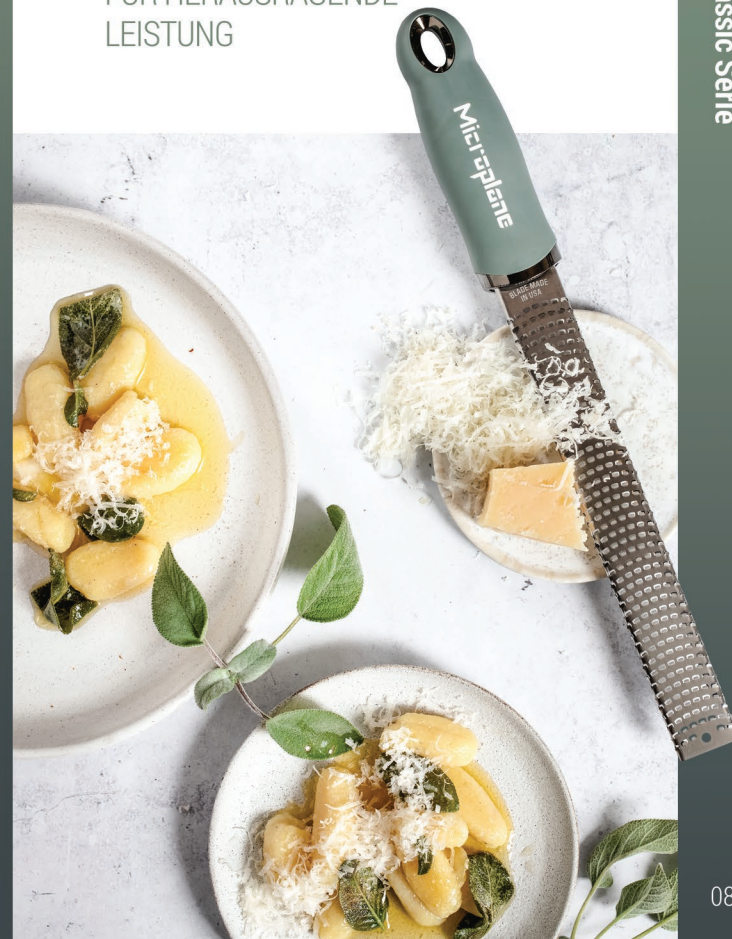


**RASIERMESSERSCHARFE, PHOTO-GEÄTZTE
EDELSTAHLKLINGE - MADE IN USA**



DAS ORIGINAL -
CHARAKTERISTISCH
LANG & SCHMAL
FÜR PRÄZISES
SCHNEIDEN

POWER KLINGE -
AUSGESTATTET MIT
400 MIKRO-ZÄHNEN
FÜR HERAUSRAGENDE
LEISTUNG



KRATZFESTE
KUNSTSTOFFFÜSSE



ERGONOMISCHER **SOFT-TOUCH-GRIF**
FÜR MAXIMALEN KOMFORT



EINZIGARTIGES KLINGENDESIGN
ERMÖGLICHT DAS AUFFANGEN DES REIBGUTS
AUF DER RÜCKSEITE DER REIBE

BLACK SHEEP SERIE

MUTIG UND EINZIGARTIG:
EIN STATEMENT
IN JEDER KÜCHE



reddot winner 2022



**RASIERMESSERSCHARFE,
PHOTO-GEÄTZTE
EDELSTAHLKLINGE -
MADE IN USA**

**EXQUISIT
GESTALTETE
VERPACKUNG,
IDEAL ALS GESCHENK
FÜR JEDEN ANLASS!**



EIN ABSOLUTER HINGUCKER:

EIN KOMPLETT SCHWARZES DESIGN VOM GRIFF
BIS ZUR KLINGE, DAS EINEN EXTRAVAGANTEN
LOOK SCHAFFT.

#BLACKSHEEP

SCHWARZE,
KRATZFESTE
PVD-BESCHICHTUNG

Feine Klinge



**RUTSCHFESTER
GUMMIFUSS**
FÜR MEHR SICHERHEIT
& STABILITÄT BEIM REIBEN



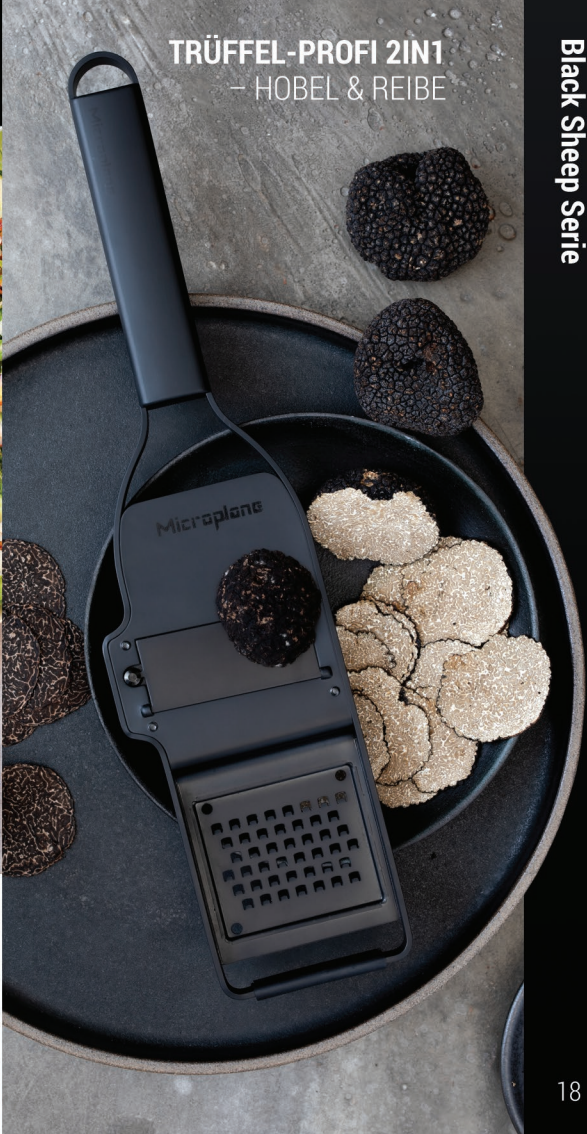
**STILVOLLER,
ROBUSTER
EDELSTAHLRAHMEN**



Große Raspel



2-Wege-Schneide



TRÜFFEL-PROFI 2IN1
– HOBEL & REIBE

**EIN MUSS FÜR ALLE GOURMETS,
DESIGNLIEBHABER, KOCHREBELLEN
UND ALLE, DIE DAS BESONDERE SCHÄTZEN**

MASTER SERIE

PERFEKTE
HANDWERKSKUNST:

ELEGANZ UND
EFFIZIENZ
IN HARMONIE





**RASIERMESSERSCHARFE,
PHOTO-GEÄTZTE
EDELSTAHLKLINGEN**
- MADE IN USA



**ROBUSTER
EDELSTAHLRAHMEN**



Zester Klinge



Große Raspel



**reddot award 2017
winner**

**ELEGANTER UND
SCHÖNER
WALNUSSHOLZGRIFF
AUS KENTUCKY, USA**



**DIE PERFEKTE KOMBINATION
AUS STIL, HALTBARKEIT UND
OPTIMALER LEISTUNG!**



2-Wege-Schneide



**Feine
Klinge**

**RUTSCHFESTER GUMMIFUSS
FÜR KOMFORT UND STABILITÄT**



PROFESSIONAL SERIE

PRÄZISION FÜR PROFIS:

MODERNES DESIGN
AUS EDELSTAHL FÜR
DEN MODERNEN KOCH





KOMPLETT AUS
EDELSTAHL
GEFERTIGT



NEUES, SCHICKES, ELEGANTES EDELSTAHL-DESIGN

VEREINT UNVERGLEICHICHE LEISTUNG MIT
AUSSERGEWÖHNLICHER HALTBARKEIT UND ZEITLOSER,
SCHLICHTER ELEGANZ

**STILVOLLER,
ROBUSTER
EDELSTAHLRAHMEN**



**RUTSCHFESTER
GUMMIFUSS
FÜR
ERHÖHTE STABILITÄT**



**RASIERMESSERSCHARFE,
PHOTO-GEÄTZTE
EDELSTAHLKLINGEN
- MADE IN USA**



SLEEK

Professional Serie

CHIC

GOURMET SERIE

KULINARISCHE SPITZENKLASSE:

VERFEINERN SIE IHRE
KREATIONEN MIT PRÄZISION.
EINE KLINGE FÜR JEDEN BEDARF





ERGONOMISCHER
SOFT-TOUCH-GRIFF
FÜR KOMFORT

& ZEITLOSES ERGONOMISCHES DESIGN:

NAHTLOS INTEGRIERT, ERWEITERT
DIE PREMIUM CLASSIC SERIE
MIT VERSCHIEDENEN KLINGENVARIANTEN
& EINER BREITEREN REIBFLÄCHE



RUTSCHFESTER
GUMMIFUSS
FÜR STABILITÄT
& FLEXIBILITÄT.



RASIERMESSERSCHARFE,
PHOTO-GEÄTZTE
EDELSTAHLKLINGEN
- MADE IN USA



PASST IDEAL IN DIE SCHUBLADE UND NIMMT WENIG PLATZ EIN

SPECIALTY SERIE

VEREINT DURCH EXPERTISE:

PERFEKTION IN
REIBEN, SCHNEIDEN,
SCHÄLEN UND
GARNIEREN





PROFI SCHÄLER



PROFESSIONAL XL-SCHÄLER



PROFI Y SCHÄLER

GERADE
KLINGE

GEZAHNTE
KLINGE

JULIENNE
KLINGE



PROFI AVOCADO SCHNEIDER 3 IN 1



CHILIMÜHLE





**ROTIERENDE
REIBE**

**SEHR
GROBE
KLINGE**



SCHÜSSELREIBE



**MIT
JULIENNEKLINGEN
- EINSATZ
V-HOBEL**



**INGWER
REIBE**

SCHÜSSELREIBE



**FEINE
KLINGE**

SCHUTZHANDSCHUH



VIERKANTREIBE



TURMREIBE



GEWÜRZKLINGE



ZESTER KLINGE



STERNENKLINGE



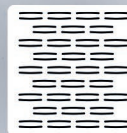
FEINE KLINGE



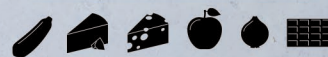
GROBE KLINGE



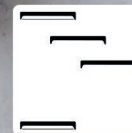
FEINE JULIENNE KLINGE



2-WEGE -SCHNEIDE



GROSSE RASPEL

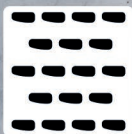




**SEHR
GROBE
KLINGE**



**XL-GROBE
KLINGE**



**PROFI
GEMÜSEHOBELKLINGE**



JULIENNEHOBELKLINGE



NÜTZLICHE TIPPS

SICHERE AUFBEWAHRUNG

Schutzhülle verwenden: Platzieren Sie stets die Schutzhülle über die Klingen, wenn die Reiben nicht in Gebrauch sind.

Finger schützen: Bewahren Sie die Reibe mit Schutzhülle in Schubladen oder Schränken auf, um Ihre Finger zu schützen, wenn Sie danach greifen.

Scharf bleiben: Eine Schutzhülle hilft, die Schärfe der Klingen zu erhalten, indem sie den Kontakt mit anderen Werkzeugen minimiert.

ZITRUSFRÜCHTE BLITZSCHNELL REIBEN

Einfaches Abreiben: Halten Sie die Zitrusfrucht und gleiten Sie sanft mit den scharfen Klingen über die Oberfläche, wobei Sie die Frucht ständig drehen, um das bittere weiße Mark zu vermeiden.

Reibgut sammeln: Der Abrieb sammelt sich auf der Rückseite der Reibe. Auf einem Brett ausklopfen oder mit einem Finger/Löffel entfernen.

Profi-Tipp: Verwenden Sie für den besten Abrieb Bio-Zitrusfrüchte, die unbehandelt sind.

KÄSE REIBEN KINDERLEICHT & SICHER

Platzieren & Reiben: Käse auf einem Brett platzieren, die Reibe umdrehen, sodass die scharfen Klingen zum Käse zeigen.

Sicher & Einfach: Mit der scharfen Klinge über den Käse gleiten. Die Klingen zeigen zum Lebensmittel, nicht zu den Fingern.

Einfaches Auffangen: Geriebener Käse wird auf der Rückseite der Reibe gesammelt, was eine bessere Dosierung ermöglicht.



REIBEN MIT MINIMALEM AUFWAND

Müheloses Reiben: Dank unserer ultrascharfen Klingen gleiten die Lebensmittel mühelos und ohne Druck.

Sicher und Einfach: Kein Druck bedeutet weniger Risiko für Ausrutscher und Schnitte, was das Reiben sicher und angenehm macht.

REINIGUNG LEICHT GEMACHT

SPÜLMASCHINENGEEIGNET: Alle Microplane Reiben* können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Handwäsche empfohlen: Für maximale Langlebigkeit der Klingen, Handwäsche bevorzugen.

Einfache Reinigung: Gleich nach dem Reiben Rückstände abklopfen, Klinge unter fließendem Wasser abspülen und trocknen lassen.

Schutzhüllen von der Hand reinigen: Schutzhüllen sind nicht spülmaschinentauglich. Bitte reinigen Sie diese immer mit der Hand.

** Ausnahme: Unsere Master - Serie mit Walnussholzgriffen, die nur von Hand gewaschen werden dürfen (nicht in Wasser einweichen).*

FLEXIBEL UND SICHER EINSETZBAR

Rutschfeste Gummifüße: Gewährleisten Stabilität auf Schalen, Töpfen und verschiedenen Oberflächen.

Komfort und Stabilität: Der Gummifuß sorgt für angenehmes und sicheres Reiben.



UNSERE GESCHICHTE: AUS DER HOLZWERKSTATT IN DIE KÜCHE...

1994 griff eine kanadische Hausfrau, frustriert von ihrer Reibe, zu einem Werkzeug ihres Mannes aus der Holzwerkstatt. Die Klinge glitt mühelos über die Orange und die Schale fiel wie Schneeflocken.

Diese rasiermesserscharfen Klingen, die Lebensmittel präzise reiben und schneiden, legten den Grundstein für die Microplane-Küchenreiben. Eine revolutionäre Produktlinie entstand. Als weltweit anerkannter Pionier in der Photo-Etching-Technologie und mit über 50 Jahren Erfahrung hat Microplane neue Maßstäbe gesetzt.

Microplane Reiben sind die bevorzugten Werkzeuge für Profi- und Hobbyköche und aus Küchen & Restaurants weltweit nicht mehr wegzudenken.

Ein absolutes MUST-HAVE für jede Küche!



**PROFESSIONAL
SERIE**



**MASTER
SERIE**



**BLACK
SHEEP
SERIE**

**PREMIUM
CLASSIC
ZESTER**



**GOURMET
SERIE**



Für Tipps, Tricks und
Neuigkeiten folgen Sie uns:

 @microplaneintl

 @microplaneintl

 /Microplaneintl

**Microplane®
International
GmbH & Co. KG**

Schnackenburgallee 41d
22525 Hamburg
Germany

Tel: +49 (0)40 8971 286 0
info@microplaneintl.com
www.microplaneintl.com

Microplane® USA
614 SR 247
Russellville, AR 72802, USA
Tel: +1.800.555.2767
kitcheninfo@microplane.com

