

THE
PHOTO
ETCH
TECHNOLOGY
ORIGINAL

ENGINEERED FOR PRECISION SINCE 1994

BLADES MADE IN USA

Microplane

BLADE MADE
IN USA

Microplane

CATALOGUE PRODUITS 2025

CATALOGO PRODOTTI

La promesse Microplane s'adresse aussi bien aux cuisiniers amateurs qu'aux chefs professionnels ! Grâce à nos produits, l'expérience de préparer des petits plats devient un réel plaisir, avec un résultat efficace et de haute qualité ! Conçus avec la technologie la plus avancée au monde, les produits de la marque Microplane® sont extrêmement fiables et les meilleurs dans leur catégorie.

Microplane® s'engage à proposer aux chefs professionnels et aux chefs amateurs les ustensiles dont ils ont besoin, afin que chaque moment passé aux fourneaux soit une expérience culinaire hors pair.

Nos râpes se démarquent par leurs lames, conçues suivant un procédé photochimique unique et qui permettent d'obtenir un tranchant exceptionnel aux performances incomparables. Nous avons mis à profit cette technologie en l'appliquant à d'autres secteurs de l'industrie culinaire et de la préparation alimentaire. Cela nous a permis d'élargir la gamme de nos produits destinés à râper les aliments, nous permettant également de toucher un plus grand nombre de consommateurs. Quelle que soit l'application de nos produits, notre objectif reste le même: optimiser notre technologie de pointe afin de proposer à nos clients les ustensiles de qualité les plus fiables dans leur catégorie, pour la garantie d'un résultat parfait!

La nostra passione, la nostra missione e il nostro impegno sono la produzione di attrezzi da cucina ottimali, che non solo semplifichino la preparazione dei piatti ma che trasformino il cucinare in una vera e propria esperienza culinaria.

Le grattugie Microplane®, con le loro lame affilatissime e durature, fanno passare in secondo piano qualsiasi altra grattugia. I taglienti delle lame Microplane® sono prodotti tramite un distintivo processo di foto-incisione che Microplane® ha perfezionato in oltre 50 anni di esperienza.

Per l'ampliamento del nostro assortimento ci impegniamo ad impiegare al massimo il nostro processo chiave, la foto-incisione chimica, per offrire sempre la migliore qualità possibile e per consolidare la fiducia dei nostri clienti. Indipendentemente dall'utilizzo del processo di foto-incisione la nostra missione rimane sempre la stessa: Microplane® ci tiene ad offrire sempre prodotti di prima scelta, di qualità duratura e che siano sempre al passo con le più nuove tecnologie del settore.



Inhalt

CONTENT

Informations Générales

Informazioni generali

Collection Black Sheep 15

Serie Black Sheep

Collection Master 25

Serie Master

Collection Premium Classic 33

Serie Premium Classic

Collection Gourmet 43

Serie Gourmet

Collection Professional 49

Serie Professional

NEW

Collection Specialty 55

Serie Specialty

Guide des lames 75

Guida alle lame

Présentoirs 83

Espositori

Présentoirs Fixes 87

Espositori fissi

PLV 89

Materiale pubblicitario

Conseils d'entretien & d'utilisation 91

Consigli utili

La meilleure façon de vendre Microplane 93

Come vendere Microplane® al meglio



La nostra storia

NOTRE HISTOIRE

L'histoire de Microplane®

Du travail du bois à la cuisine...

Aujourd'hui les passionnés de cuisine du monde entier connaissent l'histoire : tout a commencé en 1994, alors qu'une ménagère canadienne confectionnait un gâteau à l'orange. Frustrée d'utiliser sa vieille râpe, elle réquisitionna l'un des outils de menuiserie préférés de son mari. Elle fit glisser l'orange sur la lame de l'outil et fut impressionnée par le résultat : de fins zestes en tombaient comme des flocons de neige. L'origine du succès des râpes de cuisine Microplane® vient de cette découverte que les outils à bois Microplane® permettaient d'obtenir sans effort les zestes d'orange les plus fins. Alors était née une nouvelle ligne de produits qui reçut un accueil formidable auprès des cuisiniers amateurs et professionnels.

Non seulement ces râpes se sont imposées dans les cuisines domestiques et les restaurants du monde entier, mais elles sont également devenues des ustensiles incontournables.

Depuis lors, les râpes Microplane® se distinguent des autres types de râpes grâce à des décennies d'expérience et un savoir-faire utilisant un processus chimique pour créer des surfaces aiguisées ultra-tranchantes. Contrairement aux râpes estampées, les râpes Microplane® permettent de découper sans effort les aliments durs ou tendres, sans les déchiqueter.

En inventant ce procédé de fabrication particulier, Microplane® a révolutionné l'univers des râpes de cuisine et suscite aujourd'hui l'enthousiasme des cuisiniers professionnels et amateurs.

Microplane®: la storia

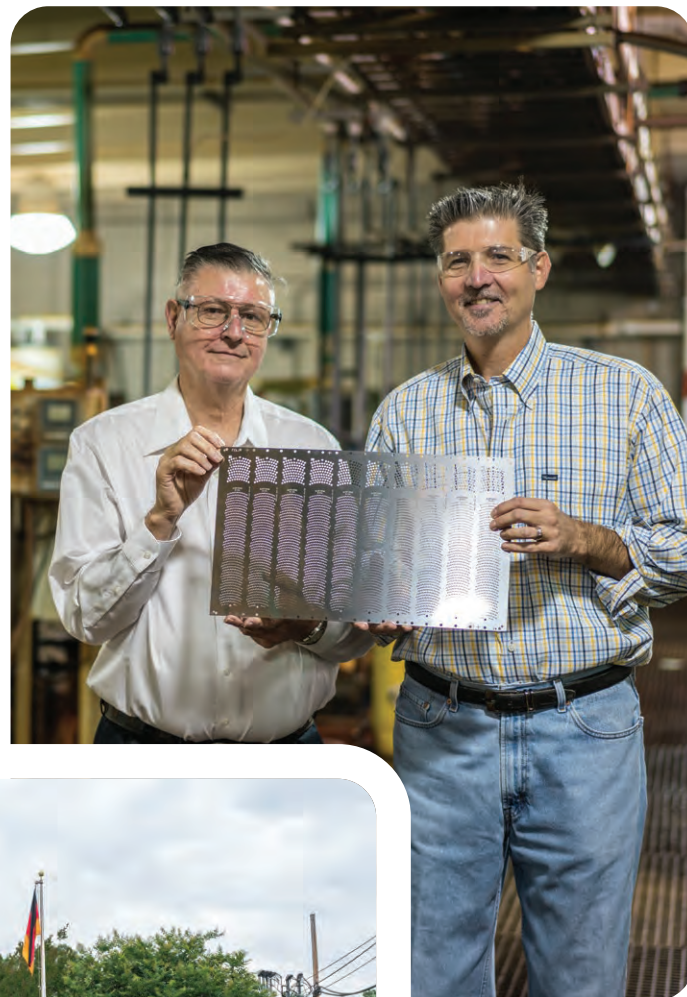
Dalla falegnameria alla cucina...

Ormai gli amanti della cucina di tutto il mondo conoscono la storia di Microplane®: la grande svolta per Microplane® arrivò nell'anno 1994, mentre una casalinga canadese preparava una torta all'arancia. Delusa dalla sua vecchia grattugia decise di provare con uno degli attrezzi da falegnameria del marito, una raspa per il legno Microplane®. La lama scivolò senza alcuna fatica sull'arancia e la scorza cadde leggera nell'impasto come tanti fiocchi di neve. La scoperta che le minuscole e affilatissime lame di una raspa per il legno potessero tagliare e grattugiare finemente anche gli alimenti fu la pietra miliare per il futuro successo delle rivoluzionarie grattugie Microplane.

A livello mondiale Microplane è riconosciuta come l'azienda pioniera nell'applicazione della tecnologia di foto-incisione per la produzione di grattugie affilate. L'innovativo processo di produzione "Photo-Etching" (foto-incisione chimica) è specializzato nella creazione di lame durevoli ed estremamente affilate.

Le affilatissime lame Microplane- made in USA – tagliano precisamente gli alimenti senza strapparli. Gli alimenti scivolano senza sforzo sulla superficie di taglio senza restare attaccati alla lama. La differenza si vede fin da subito e il risultato ottenuto è sempre perfetto.

Con oltre 50 anni di esperienza, le grattugie Microplane sono diventate un must-have sia i per cuochi professionisti che per gli amanti della cucina e hanno conquistato un posto fisso nelle cucine e nei ristoranti di tutto il mondo.



La nostra azienda

L'ENTREPRISE

Basée à Russellville, dans l'Arkansas, Microplane® - une division de Grace Manufacturing Inc. - est une marque internationale réputée pour ses ustensiles culinaires exceptionnellement affûtés et efficaces.

Tout a commencé lorsque le grand-père et le père du Directeur actuel, Chris Grace, créent leur entreprise dans le Michigan, pour ensuite la déplacer dans l'Arkansas en 1976. Le premier produit qu'ils ont lancé était un petit composant pour les imprimantes d'ordinateur. Lorsque le secteur des imprimantes a commencé à évoluer vers les imprimantes laser au début des années 1990, ils ont été contraints de faire preuve d'originalité et de trouver une nouvelle idée de produit.

L'entreprise a commencé à produire et à se spécialiser dans les lames affûtées destinées aux outils de menuiserie. -En 1994, grâce à un revers de fortune, un catalogue de menuiserie de Toronto au Canada, commence à vendre nos outils de menuiserie Microplane dans la catégorie des râpes culinaires de leur catalogue, avec beaucoup de succès.

À l'époque, beaucoup pensaient qu'il était incongru de prendre un outil de menuiserie pour le commercialiser comme râpe culinaire. Cependant, dès la fin des années 1990, de célèbres chefs médiatiques comme Martha Stewart et Julia Child avaient acheté des produits Microplane®. Un article fut ensuite imprimé dans la section culinaire du New York Times sur l'outil à bois qui s'est imposé dans les cuisines, l'activité a décollée et la suite de l'histoire, nous la connaissons...

En 2002, Chris Grace rejoint l'entreprise et dès 2004, la société entreprend son expansion en Europe.

Microplane a plus de 50 ans d'expérience et d'expertise dans la fabrication par photochimie. Cette technologie unique est aujourd'hui utilisée dans les ustensiles de cuisine de haute gamme, dans les outils pour le travail du bois et dans le secteur des soins personnels. Les plus de 400 produits Microplane sont fabriqués dans les usines familiales aux États-Unis et au Mexique, puis distribués dans le monde entier par les filiales aux États-Unis et en Europe ainsi que par des partenaires commerciaux internationaux.

Faisant appel à la technologie la plus avancée et à une ingénierie de pointe, les râpes Microplane® ont révolutionné la manière dont les chefs et cuisiniers amateurs râpent et zestent un grand éventail d'ingrédients pour une cuisine savoureuse et gastronomique.

L'azienda Microplane ha sede a Russellville, in Arkansas (USA), e nasce dall'impresa familiare Grace Manufacturing Inc.. Microplane è un brand rinomato e conosciuto a livello mondiale per la produzione di affilatissimi utensili da cucina.

Tutto ebbe inizio nell'anno 1967, quando il nonno e il padre di Chris Grace, l'attuale amministratore delegato, iniziarono la loro attività commerciale in Michigan per poi trasferirsi in Arkansas nel 1976. Cominciarono con la produzione di componenti per stampanti ma quando negli anni Novanta le stampanti tradizionali furono sostituite da quelle a laser, furono costretti a reinventarsi.

L'azienda cominciò quindi a produrre lame affilate per attrezzi da falegnameria. Il colpo di fortuna arrivò nel 1994, quando un commerciante di attrezzi per la falegnameria di Toronto, in Canada, cominciò a vendere gli strumenti Microplane come grattugie da cucina ottenendo un grande successo.

Inizialmente si pensava che fosse assurdo vendere un attrezzo da falegnameria come attrezzo da cucina finché alla fine degli anni Novanta le famose cuoche Martha Stewart e Julia Child utilizzarono i prodotti Microplane in televisione. Poco dopo il "New York Times", nella sezione culinaria, pubblicò un articolo riguardante questa new entry. Le vendite cominciarono ad aumentare e tutto il resto è storia...

Chris Grace entrò a far parte dell'azienda nel 2002 e nel 2004 decise di espandersi in Europa.

Con oltre 50 anni di esperienza nel settore della foto-incisione chimica e nella produzione di lame affilate e resistenti, Microplane produce con successo più di 400 prodotti di eccellenza per i settori cucina, falegnameria e cosmetica. I prodotti Microplane sono fabbricati in impianti di produzione a conduzione familiare negli Stati Uniti e in Messico e poi distribuiti in tutto il mondo sia dalle filiali negli Stati Uniti e in Europa che da numerosi partner commerciali internazionali.

Per i cuochi di tutto il mondo le grattugie Microplane hanno rivoluzionato il modo di grattugiare e sono diventate indispensabili per la creazione di piatti e dolci prelibati.

Tecnologia di foto-incisione

TECHNOLOGIE PHOTOCHIMIQUE

Le procédé photochimique innovant de Microplane®:

Les râpes Microplane se distinguent nettement des autres râpes traditionnelles grâce à leurs lames ultra-affûtées et de longue durée. Ces lames sont fabriquées suivant un procédé photochimique sophistiqué, optimisé tout au long des 50 ans d'expérience de Microplane®.

Comment fonctionne le procédé photochimique?

Microplane® utilise des matériaux haut de gamme, en acier inoxydable, recouverts d'un film opaque qui en protège certaines surfaces. Une photo est ensuite projetée sur le film pour préciser la forme et taille exactes des lames. On applique ensuite sur ces films une solution de chlorure ferrique qui vient cautériser les parties non protégées et ainsi façonner des lames coupantes extrêmement affûtées.

Une fois les lames formées, le timing est crucial car le liquide chimique continue à cautériser la lame. C'est à ce moment précis que notre procédé unique de découpe photochimique "unilatérale" présente un grand avantage.

Dans le processus final de fabrication, les dents sont poussées vers le haut pour créer un angle de coupe parfait qui permet de râper une variété d'aliments sans effort.

Contrairement aux lames estampées ou doublement cautérisées, les lames affûtées Microplane® fonctionnent comme autant de petits couteaux. Les aliments sont coupés avec précision sans être déchiquetés ni écrasés. Avec ces lames, les aliments ne collent pas et ne se bloquent pas: ils glissent facilement sur la surface de râpage, sans pression et sans effort, pour un résultat toujours parfait.

Photo-Etching: L'innovativo processo produttivo di Microplane®:

Le grattugie Microplane® si distinguono nettamente dalle grattugie tradizionali grazie alle proprie lame durature ed estremamente affilate. I taglienti delle lame Microplane® vengono creati tramite la "Photo-Etching" ovvero foto-incisione chimica, una procedura molto impegnativa e distintiva che Microplane® ha ottimizzato nei suoi oltre 50 anni di esperienza.

Come funziona la foto-incisione?

Microplane® utilizza delle lastre di acciaio inossidabile di alta qualità che vengono coperte da una pellicola opaca, la quale serve a proteggere alcune parti della superficie della lastra. Sulla lastra viene poi applicata un'immagine che prestabilisce l'esatta forma e misura dei taglienti e funge quindi da sagoma. Sulle lastre viene spruzzata una soluzione di cloruro di ferro che va a corrodere le parti della lastra non protette dalla pellicola e dà così forma ai taglienti estremamente affilati di Microplane®.

Una volta concluso questo processo, il timing diventa decisivo poiché le sostanze chimiche continuano a corrodere le parti più deboli della lastra, ovvero i taglienti. Questo è il momento in cui il nostro processo di foto-incisione unilaterale diventa vantaggioso.

In seguito i dentini della grattugia vengono piegati verso l'alto per creare i taglienti perfetti, grazie ai quali è possibile grattugiare senza fatica e in modo efficiente una vasta scelta di alimenti.

Al contrario di taglienti prestampati o foto-incisi su due lati, i taglienti Microplane® agiscono come dei piccoli coltelli grazie alla loro affilatura foto-incisa unilaterale. Gli alimenti vengono tagliati in modo preciso, non pestati o lacerati, e scivolano senza fatica sulla superficie della grattugia senza rimanere attaccati alla parte interna della lama, offrendo così risultati sempre perfetti.

Esperienza & Qualità

EXPÉRIENCE & QUALITÉ

Depuis plus de 50 ans, Microplane a acquis une maîtrise et une expérience considérables en matière de procédés photochimiques, ce qui lui a permis d'obtenir une reconnaissance mondiale. Le personnel de Microplane® a suivi une formation très poussée et l'entreprise s'efforce d'améliorer sans cesse ces procédés en évaluant de nouvelles technologies et techniques de production.

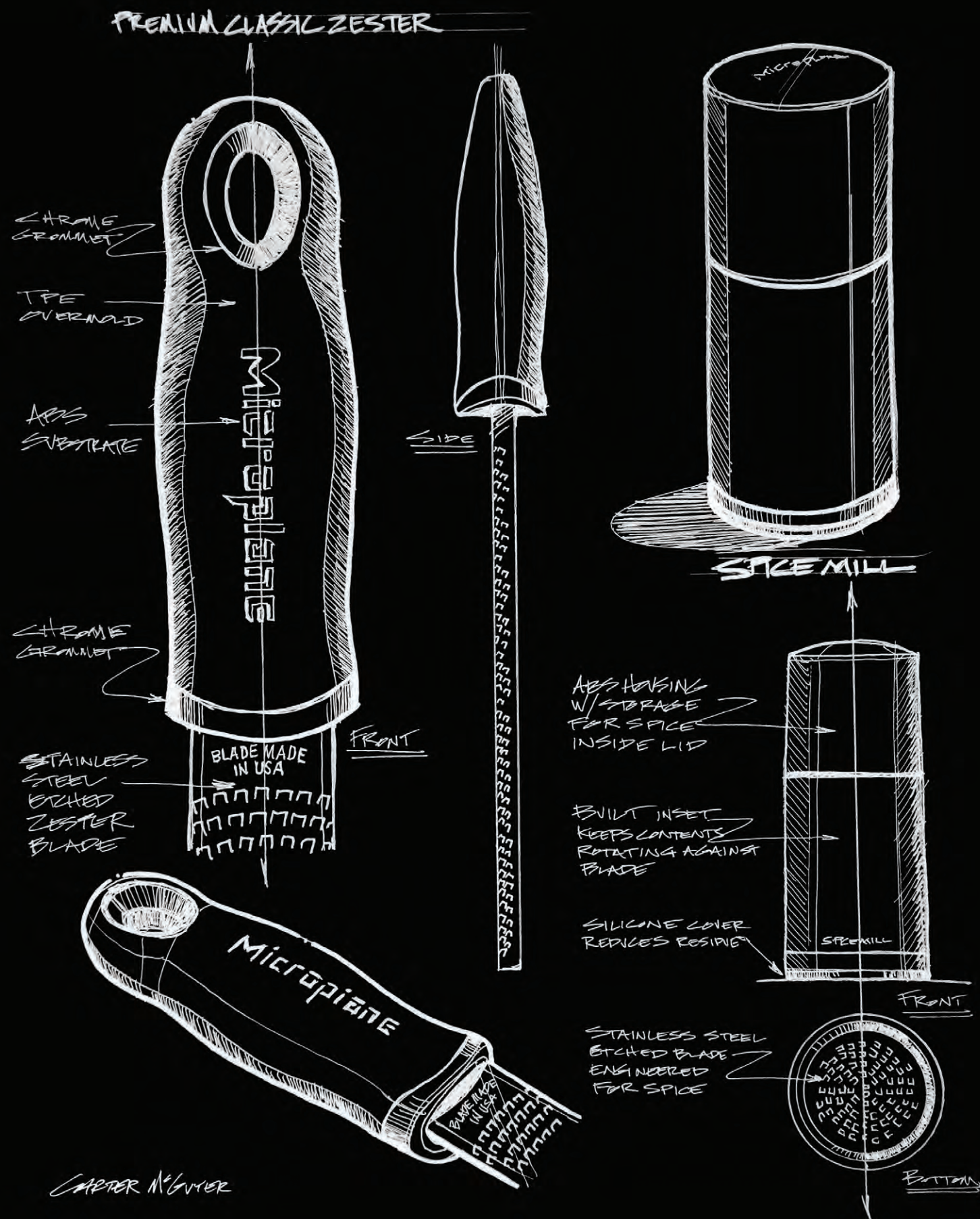
Derrière les machines et les procédés de fabrication, des hommes: c'est grâce à eux que nos produits haute-qualité voient le jour. Ce sont les héros de la marque.

Microplane utilise exclusivement de l'acier inoxydable de la plus haute qualité pour la fabrication par photochimie, un acier qui est également utilisé dans la production de nos matériels médicaux. Cet acier de la plus haute qualité est beaucoup plus dur que tout autre acier habituellement utilisé dans la fabrication d'ustensiles de cuisine. Nous pensons toutefois que la qualité exceptionnelle et la longévité de nos lames justifient largement les coûts supplémentaires générés.

Microplane est un brand reconnu à niveau mondial grâce à une expérience dans le secteur de plus de 50 ans et une large compétence dans le secteur spécialisé de la photo-incision chimique. Microplane emploie un personnel hautement qualifié et s'engage constamment dans le perfectionnement de ses propres processus, recherchant et appliquant de nouvelles technologies.

Gran parte del nostro successo è dovuto ai nostri dipendenti che lavorano dietro le macchine e garantiscono il funzionamento della catena di produzione.

Per la produzione delle grattugie foto-incise, Microplane utilizza esclusivamente acciaio inossidabile di alta qualità. A differenza di altre aziende che sostengono di utilizzare acciaio inossidabile chirurgico, Microplane utilizza effettivamente lo stesso acciaio di prima qualità utilizzato per gli strumenti medici. Oltre ad essere della migliore qualità, l'acciaio impiegato è anche molto più duro di quello utilizzato normalmente per la produzione di utensili da cucina. L'acciaio inossidabile è più costoso e richiede tempi di incisione più lunghi, motivo per cui le nostre lame sono più resistenti nel tempo.



Design & Innovazione

DESIGN & INNOVATION

Chez Microplane, nous nous efforçons de repousser sans cesse les limites grâce aux avancées technologiques et aux innovations de nouveaux produits. Microplane a développé une large gamme d'ustensiles de cuisine pour répondre à des besoins variés.

Depuis 2006, Carter Mc Guyer collabore avec Microplane pour établir ce mélange harmonieux de fonctionnalité et de beauté. Le consommateur qui connaît la gamme de produits Microplane reconnaîtra facilement le "Manche Premium Classic", proposé sur plusieurs produits en raison de son confort et de sa commodité d'utilisation.

Nos principes sont fondés sur l'innovation, et l'innovation se poursuit aujourd'hui, non seulement par des avancées technologiques, mais aussi par l'écoute et l'apprentissage grâce aux réactions de l'industrie et des consommateurs. Nous nous efforçons constamment de fournir un mélange de solutions aux problèmes existants, et de continuer à développer le domaine du plaisir de cuisiner.

Da sempre ci impegniamo affinché le innovazioni della tecnologia vadano di pari passo con l'innovazione dei prodotti, superando di volta in volta nuovi limiti.

In questo modo i nostri prodotti riescono sempre a soddisfare le diverse esigenze dei nostri clienti di lunga data.

A partire dal 2006 Microplane ha instaurato una collaborazione di successo con il designer Carter Mc Guyer. Il nostro obiettivo è quello di progettare utensili da cucina fuori dal comune che siano un'armoniosa via di mezzo tra funzionalità e design, come nel caso dei manici delle grattugie della linea Premium Classic.

L'innovazione è la base del nostro successo. Oltre ai progressi tecnologici, ci avvaliamo di uno scambio costante di opinioni con cuochi, consumatori finali ed esperti del settore. Solo in questo modo la pretesa di Microplane di rendere gioiosa ogni esperienza in cucina può essere messa in pratica ogni giorno.

Microplane - Fabricant original d'ustensiles culinaires, fabrication par photochimie (protégé par brevet aux USA de 1990 à 2010)

Microplane possède une expérience de plus de 50 ans dans la fabrication par photochimie

Grâce au procédé de gravure sur un seul côté de la surface de coupe, les lames sont ultra-affûtées par rapport aux lames estampées ou gravées des deux côtés

Uniquement l'acier inoxydable de plus haute qualité est utilisé

Nous employons un acier plus dur que celui qui est utilisé par nos concurrents ; nous obtenons ainsi une précision de coupe optimale

Microplane - il primo produttore di utensili da cucina foto-incisi (patente protetta negli USA dal 1990 al 2020)

Microplane ha oltre 50 anni di esperienza nella tecnologia della foto-incisione

Lame ultra affilate grazie alla tecnologia della foto-incisione unilaterale anziché bilaterale

Utilizziamo esclusivamente acciaio di primissima qualità

Acciaio più duro e resistente rispetto a quello delle aziende concorrenti

Caratteristiche & Vantaggi

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

Nos lames en acier inoxydable et de longue durée, fabriquées aux États-Unis par photochimie, offrent les avantages suivants aux chefs professionnels et aux amateurs de cuisine.

Le nostre resistenti lame foto-incise in acciaio inossidabile - made in USA - offrono i seguenti vantaggi sia ai cuochi professionisti che a tutti gli amanti della cucina.

Nos lames coupent les aliments avec précision sans les déchirer ou les déchiqueter - les arômes sont ainsi préservés et intensifiés et les saveurs rehaussées.



Gli alimenti vengono tagliati con precisione e non strappati o pestati, in modo da sprigionarne tutto l'aroma e renderne il sapore più intenso.

Râper sans le moindre effort - les aliments glissent sans effort sur la surface de coupe sans que le produit râpé ne colle sur la lame. Le résultat est toujours parfait



Grattugiare senza il minimo sforzo - gli alimenti scivolano senza fatica sulla superficie di taglio senza che il prodotto grattugiato rimanga attaccato alla lama. Il risultato è ogni volta perfetto.

Chaque lame permet de râper une grande variété d'aliments - tout dépend du résultat que vous souhaitez obtenir.



Una lama diversa per ogni esigenza - a seconda della lama è possibile grattugiare qualsiasi alimento con il risultato desiderato.

Râper devient un vrai plaisir - avec nos lames tranchantes, aucun effort n'est nécessaire



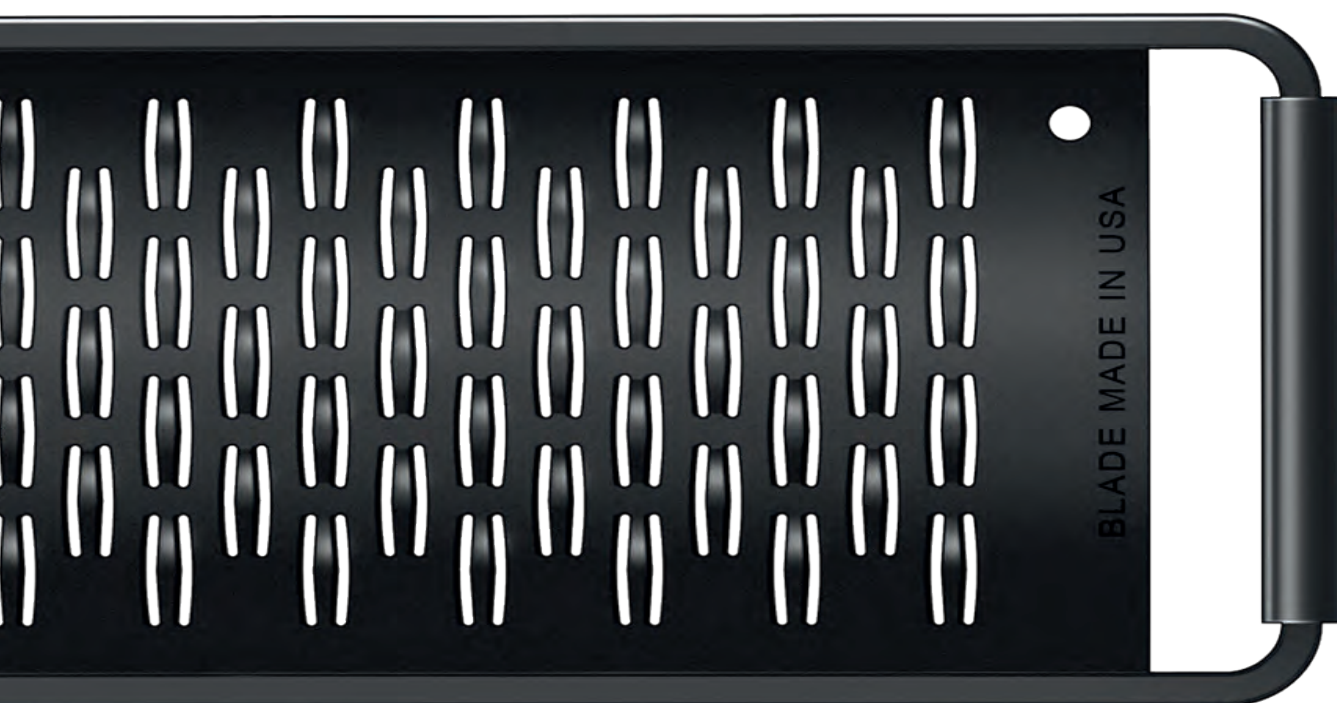
Grattugiare diventa un vero e proprio piacere - con le nostre lame affilate non è necessario alcuno sforzo!

Tous les produits Microplane® sont pratiques. Ils sont dotés de lames durables, poignées ergonomiques, base antidérapante pour plus de stabilité, des couvercles de protection pour un rangement sûr et ils sont faciles à nettoyer.

Tutti i prodotti Microplane® sono pratici - con lame durevoli nel tempo, manici ergonomici, piedini antiscivolo che garantiscono stabilità e cover in plastica che permettono di riporli in sicurezza - e sono facili da pulire.

LA NOUVELLE COLLECTION BLACK SHEEP: STYLÉE, ÉLÉGANTE ET PUISSANTE !

LA NUOVA SERIE BLACK SHEEP:
STILE, ELEGANZA E FORZA!



#BLACK



**I'm the black sheep,
I'm a leader
not a follower.**

SHEEP



SERIE BLACK SHEEP

COLLECTION BLACK SHEEP



reddot winner 2022

Notre nouvelle collection de râpes - BLACK SHEEP - avec les lames Microplane ultra-tranchantes et avec un look entièrement noir – de la poignée jusqu' à la lame - c'est le design à l'état pur !

BLACK SHEEP se distingue par son aspect unique et extravagant. Une combinaison harmonieuse de courbes délicates et d'une structure robuste.

Grâce à sa fonctionnalité, son aspect et son matériel agréable au toucher, la râpe BLACK SHEEP toute noire est, dans votre cuisine un véritable accroche-regard .

Un must-have pour tous ceux qui apprécient l'originalité.

La série propose sept variantes de lames : Zesteur, Fin, Gros Grains, Double Tranchant, Très Gros Grains, une nouvelle Coupe Large et une nouvelle Râpe à Truffle PRO 2en1 - Coupe & Râpe.

Les râpes de la gamme Black Sheep ont été récompensées par le **Red Dot Award : Product Design 2022**, l'une des récompenses les plus prestigieuses pour la haute qualité de design.

La nostra nuova serie di grattugie BLACK SHEEP con le affilatissime lame firmate Microplane e un look completamente nero - dal manico fino alle lame - è puro design!

BLACK SHEEP convince per il suo aspetto inconfondibile e stravagante. Una combinazione armonica di curve delicate e una struttura robusta.

Per la sua funzionalità, il suo aspetto e per il materiale piacevole al tatto, la serie BLACK SHEEP in metallo completamente nero sarà l'oggetto più accattivante delle vostre cucine.

Un oggetto di design irrinunciabile per tutti coloro che amano le cose speciali.

Questa serie include sette diversi tipi di lama: lama zester, lama fine, lama spessa, doppia lama media, lama ultra spessa, una nuova lama a scaglie grandi e il nuovo accessorio per tartufo 2 in 1 che affetta e grattugia.

Le grattugie della serie Black Sheep hanno vinto il **Red Dot Award: Product Design 2022**, uno dei premi più prestigiosi per la qualità del design.

Affilatissime e durevoli lame foto-incise in acciaio inossidabile – Made in USA

Grattugiare senza sforzo per risultati ottimali

Gli alimenti vengono tagliati con precisione e non strappati

Per sprigionare l'aroma naturale degli alimenti e renderne il sapore più intenso

Grattugie completamente in metallo – look opaco & total black

Manico piacevole al tatto per grattugiare in tutta comodità

Il rivestimento in PVD garantisce una maggiore resistenza ai graffi

Gomma antiscivolo per grattugiare con stabilità



ZESTER BLACK SHEEP

Râpe sans effort pour un meilleur résultat.

Les aliments sont découpés avec précision – sans être déchirés ni déchiquetés

L'arôme naturel est libéré et rehausse le goût

Fabriquée uniquement en acier inoxydable de haute qualité - aspect noir et finition mate

Poignée agréable au toucher pour un râpage confortable

Le revêtement PVD offre une meilleure résistance aux rayures

Pied en caoutchouc antidérapant pour un maintien stable

#43020

Acier inoxydable avec revêtement PVD noir

Acciaio inossidabile con rivestimento PVD nero

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399430201

31 x 4,5 x 1,5 cm



CITRUS FRUITS, HARD CHEESE, GINGER, CHOCOLATE, NUTMEG, TRUFFLE & MORE



LAMA FINE
FIN

#43004

Acier inoxydable avec revêtement PVD noir

Acciaio inossidabile con rivestimento PVD nero

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399430041

30 x 6,8 x 1,5 cm



HARD CHEESE, CITRUS FRUITS, GARLIC, CHILI, CINNAMON, NUTMEG & MORE



LAMA SPESSA
GROS GRAINS

#43000

Acier inoxydable avec revêtement PVD noir

Acciaio inossidabile con rivestimento PVD nero

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399430003

30 x 6,8 x 1,5 cm



CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT, NUTS, HORSERADISH & MORE



DOPPIA LAMA
MEDIA
DOUBLE TRANCHANT

#43002

Acier inoxydable avec revêtement PVD noir

Acciaio inossidabile con rivestimento PVD nero

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399430027

30 x 6,8 x 1,5 cm



HARD CHEESE, APPLE, CARROT, ZUCCHINI, CHOCOLATE, BUTTER & MORE



LAMA ULTRA-SPESSA
TRÈS GROS GRAINS

#43008

Acier inoxydable avec revêtement PVD noir

Acciaio inossidabile con rivestimento PVD nero

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399430089

30 x 6,8 x 1,5 cm



POTATO, ZUCCHINI, CARROT, APPLE, CABBAGE, SOFT CHEESE & MORE



LAMA A SCAGLIE GRANDI
LAME COUPE-LARGE

#43006

Acier inoxydable avec revêtement PVD noir

Acciaio inossidabile con rivestimento PVD nero

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399430065

30 x 6,8 x 1,5 cm



HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE, BUTTER & MORE

New



Lame lisse – ultra-tranchante et réglable

Par simple rotation de la vis, vous ajustez avec précision l'épaisseur des tranches
– de très fines à l'épaisseur souhaitée
Coupez la truffe en fines lamelles pour un goût intense et pour un grand plaisir visuel

Lame fine Microplane en acier inoxydable – fabriquée par photochimie, de longue durée et tranchante comme une lame de rasoir – Fabriquée aux Etats-Unis

Râper sans effort pour un meilleur résultat
Les aliments sont coupés avec précision – sans être déchirés ni déchiquetés
Râper les truffes finement et avec précision pour une découverte unique de la truffe

Développer pleinement l'arôme de la truffe



ACCESSOIRE À TRUFFE-PRO 2EN1 COUPE & RÂPE

#43013

Acier inoxydable avec revêtement PVD noir
Acciaio inossidabile con rivestimento PVD nero

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399430133

30 x 7,3 x 1,6 cm



UN DESIGN D'EMBALLAGE AMÉLIORÉ
NUOVO DESIGN DELLA CONFEZIONE



Serie Master

COLLECTION MASTER



reddot award 2017
winner

Inspirée par l'héritage de Microplane et son expertise des outils de travail du bois, la gamme Master a été soigneusement conçue pour offrir la durabilité, des performances infaillibles et un design contemporain. L'alliance parfaite entre élégance et efficacité.

Inspirée par l'héritage et l'expertise de Microplane en matière d'outils de menuiserie, la Collection Master a été minutieusement conçue pour offrir une durabilité, des performances sans faille et un design contemporain. C'est une combinaison idéale de style et d'efficacité. L'élégant manche en bois de noyer du Kentucky, États-Unis, rappelle l'origine des râpes Microplane. L'association entre ce manche magnifique, un cadre robuste en acier inoxydable et une lame en acier inoxydable ultra-affûtée fabriquée aux États-Unis par photochimie - permet de râper efficacement et sans effort pour un meilleur résultat à tout moment.

La série propose sept variantes de lames : Zesteur, Fin, Gros Grains, Double Tranchant, Très Gros Grains, une nouvelle Coupe Large ainsi qu'une Râpe à Truffle PRO 2en1 - Coupe & Râpe.

La collection Master de Microplane® a été récompensée du Red Dot Award par son comité d'experts pour le Produit Design 2017.

Ispirata alla tradizione e alla competenza Microplane nell'ambito della falegnameria, la serie Master è stata progettata in maniera accurata per garantire solidità, precisione e un design moderno, raggiungendo la combinazione perfetta tra stile ed efficienza.

La raffinata ed esclusiva serie Master nasce dal nostro costante obiettivo di trovare la combinazione perfetta tra stile e funzionalità. L'elegante manico in legno di noce del Kentucky è un richiamo alle origini di Microplane nel settore della falegnameria. L'elegante manico in legno è accompagnato da una robusta cornice e dalla lama foto-incisa in acciaio inossidabile – made in USA.

Questa elegante serie include sette tipi di lama: lama zester, lama fine, lama spessa, doppia lama media, lama ultra spessa, una nuova lama a scaglie grandi e un accessorio per tartufo 2in1 che affetta e grattugia.

La serie Master di Microplane ha vinto il prestigioso premio Red Dot Design Award 2017 assegnato dalla commissione esperti.



Elegante manico in legno di noce del Kentucky

Grattugiare senza sforzo per ottenere risultati ottimali
Gli alimenti vengono tagliati con precisione senza essere pestati
L'aroma naturale viene sprigionato e i sapori vengono esaltati

Affilatissime e durevoli lame foto-incise

Piedino anti-scivolo per garantire comfort e stabilità

ZESTER MASTER

ZESTEUR MASTER

Lame de longue durée, fabriquée par photochimie

Râpez sans effort pour un meilleur résultat

Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés

Les goûts naturels et les saveurs sont libérés

Manche élégant en noyer du Kentucky (USA)

Pied en caoutchouc antidérapant pour un maintien stable

#43320

Noyer / Acier inoxydable

Legno di noce / Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 098399433202

31 x 4,5 x 1,5 cm



CITRUS FRUITS, HARD CHEESE, GINGER, CHOCOLATE, NUTMEG, TRUFFLE & MORE

Un coffret cadeau spécial est disponible sur demande (Page 90).

Una speciale confezione regalo è disponibile su richiesta (pagina 90).



LAMA FINE
FINE

#43304
Noyer / Acier inoxydable
Legno di noce / Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399433042
30 x 6,8 x 1,5 cm



HARD CHEESE, CITRUS FRUITS, GARLIC,
CHILI, CINNAMON, NUTMEG & MORE



LAMA SPESSA
GROS GRAINS

#43300
Noyer / Acier inoxydable
Legno di noce / Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399433004
30 x 6,8 x 1,5 cm



CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT,
NUTS, HORSERADISH & MORE



DOPPIA LAMA MEDIA
DOUBLE TRANCHANT

#43302
Noyer / Acier inoxydable
Legno di noce / Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399433028
30 x 6,8 x 1,5 cm



HARD CHEESE, APPLE, CARROT, ZUCCHINI,
CHOCOLATE, BUTTER & MORE



LAMA ULTRA SPESSA
TRÈS GROS GRAINS

#43308
Noyer / Acier inoxydable
Legno di noce / Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399433080
30 x 6,8 x 1,5 cm



POTATO, ZUCCHINI, CARROT, APPLE,
CABBAGE, SOFT CHEESE & MORE



LAMA A SCAGLIE GRANDI
LAME COUPE-LARGE

#43306
Noyer / Acier inoxydable
Legno di noce / Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399433066
30 x 6,8 x 1,5 cm



HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE, BUTTER & MORE



Mandolina – lama regolabile ultra-affilata

Con la manopola di regolazione è possibile regolare lo spessore delle fette a seconda dei gusti ed avere un risultato uniforme

Per affettare il tartufo in fette sottili: un piacere sia per il palato che per gli occhi

Lama Fine Microplane in acciaio inossidabile - foto-incisa, ultra-affilata e durevole – made in USA

Per grattugiare senza sforzo con risultati ottimali

Gli alimenti vengono tagliati con precisione e non strappati

Grattugia il tartufo finemente per un'esperienza culinaria indimenticabile

Per sprigionare tutto l'aroma inconfondibile del tartufo!

ACCESSORIO PER TARTUFO 2 IN 1
AFFETTA E GRATTUGIA



reddot winner 2022

ACCESSOIRE À TRUFFE-PRO 2 EN 1 COUPE & RÂPE

Lame lisse – ultra-tranchante et réglable

Par simple rotation de la vis, vous ajustez avec précision l'épaisseur des tranches
- de très fines à l'épaisseur souhaitée

Coupez la truffe en fines lamelles pour un goût intense et pour un grand plaisir visuel

Lame fine Microplane en acier inoxydable – fabriquée par photochimie, de longue durée et tranchante comme une lame de rasoir – Fabriquée aux Etats-Unis

Râper sans effort pour un meilleur résultat

Les aliments sont coupés avec précision – sans être déchirés ni déchiquetés

Râper les truffes finement et avec précision pour une découverte unique de la truffe

Développer pleinement l'arôme de la truffe

#43313

Noyer / Acier inoxydable

Legno di noce / Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399433134

30 x 7,3 x 1,6 cm



TRUFFLE, HARD CHEESE, CHOCOLATE, MUSHROOM, RADISH, GARLIC & MORE

L'accessoire à TRUFFE -PRO 2EN1 a été récompensé par le Red Dot Award

"Product Design 2022". Distinction pour un design de haute qualité

L'accessorio per tartufo 2in1 ha vinto il Premio Red Dot

"Product Design 2022" per il design di alta qualità.



L'ICÔNE MICROPLANE – LE ZESTEUR PREMIUM CLASSIC

**DANS DE NOUVELLES COULEURS
URBAINES ET NATURELLES**

Découvrez notre nouvelle palette de couleurs!

**L'ICONA MICROPLANE –
LA ZESTER PREMIUM CLASSIC**

In nuovi colori urbani & terrestri

Scoprite le nostre nuove tonalità!



NEW TIMELESS CHIC
SOPHISTICATED URBAN
WARM CLASSY EARTHY

AUTHENTIC GORGEOUS
STYLISH HARMONIC
BEAUTIFUL ELEGANT



Serie Premium Classic

COLLECTION PREMIUM CLASSIC

La collection Premium Classic est l'originale parmi nos râpes - de l'atelier de menuiserie directement dans la cuisine – elle est très appréciée par les cuisiniers professionnels et amateurs. Avec son look long et étroit, Microplane a créé une véritable icône.

De nouvelles couleurs pour notre icône Zesteur Premium Classic

Une toute nouvelle palette de couleurs pour les manches qui donne à notre Zesteur légendaire non seulement plus de style et d'expression sinon aussi une apparence attractive dans votre cuisine.

La serie Premium Classic è la nostra serie più classica ed è giunta direttamente dalla falegnameria alla cucina. Con la sua caratteristica forma lunga e stretta, è la serie più amata dai cuochi professionisti e non.

NUOVI COLORI PER LA NOSTRA ICONICA ZESTER PREMIUM CLASSIC

La nostra leggendaria Zester si riveste di nuovi colori per acquisire ancora più stile e personalità portando una ventata di novità nelle vostre cucine.



**Affilissime e durevoli lame foto-incise –
made in USA – in acciaio inossidabile**

Grattugiare senza sforzo per ottenere risultati ottimali

Gli alimenti vengono tagliati con precisione senza essere pestati

L'aroma naturale viene sprigionato e i sapori vengono esaltati

Iconico design

Manico ergonomico in materiale

soft-touch per garantire più comfort

Piedini di gomma antiscivolo

PREMIUM ZESTER PREMIUM ZESTEUR

Lames en acier inoxydable ultra-affûtées et durables, fabriquées aux USA par photochimie

Râpez sans effort pour un meilleur résultat

Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés

Les arômes naturels et les saveurs sont libérés

Design élancé et emblématique

Manche soft touch ergonomique et confortable

Pieds en caoutchouc anti-rayures

#46743

Gris Orage / Antracite

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399467436

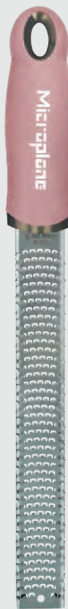
32,5 x 3,5 x 3 cm



CITRUS FRUITS, HARD CHEESE, GINGER, CHOCOLATE, NUTMEG, TRUFFLE & MORE

Un coffret cadeau spécial est disponible sur demande (Page 90)

Una speciale confezione regalo è disponibile su richiesta (pagina 90)



#46923
Bouton de Rose
Rosa Malva
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399469232
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46823
Cannelle
Terracotta
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399468235
32,5 x 3,5 x 3 cm



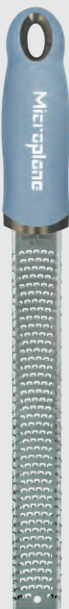
#46127
Rouge Grenade
Rosso Borgogna
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399461274
32,5 x 3,5 x 3 cm



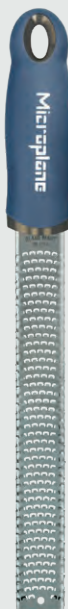
#46323
Beige Sable
Avorio
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399463230
32,5 x 3,5 x 3 cm



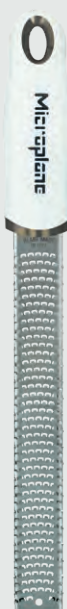
#46623
Jaune Moutarde
Giallo Ocra
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399466231
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46227
Bleu Nuage
Carta da zucchero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399462271
32,5 x 3,5 x 3 cm



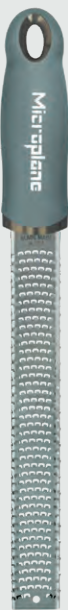
#46223
Bleu Denim
Blu Denim
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399462233
32,5 x 3,5 x 3 cm



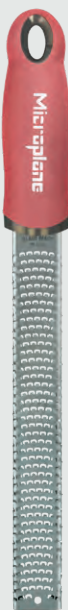
#46301
Blanc
Bianco
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399463018
32,5 x 3,5 x 3 cm



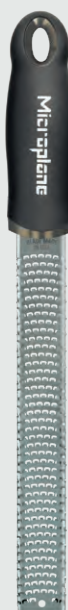
#46723
Vert Sauge
Salvia
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399467238
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46727
Vert Eucalyptus
Eucalipto
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399467276
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46123
Rose à Lèvres
Rosa antico
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399461236
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46020
Noir
Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399460208
32,5 x 3,5 x 3 cm



LAMA DOPPIA ZESTER & SPESSA

LAME DOUBLE ZESTEUR & GROS GRAINS

#40003
Acier inoxydable / Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 6/24
EAN # 0098399400037
30,4 x 3,5 x 1,5 cm



CITRUS FRUITS, HARD CHEESE, GINGER,
CHOCOLATE, NUTMEG, TRUFFLE & MORE



PREMIUM SPEZIE

PREMIUM SPICE GRATER

#46016
Noir / Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399460161
23 x 3 x 2,5 cm



NUTMEG, CINNAMON, CHOCOLATE, NUTS,
COFFEE BEAN & MORE



Serie Gourmet

COLLECTION GOURMET

La Collection Gourmet se démarque par son efficacité et sa variété. Grâce à une surface de coupe plus large et à dix lames différentes, elle offre des résultats de coupe très variés (allant du fin au très gros); il y a un modèle de lame pour chaque exigence. De plus, deux détails complètent chaque râpe: des pieds en caoutchouc antidérapants et un manche soft touch.

Magnifiquement conçue, la Collection Gourmet haute-performance offre dix modèles différents de lame: **lame gros grains, lame très gros grains, lame ultra gros grains, lame étoile, lame double tranchant, lame fine, coupe large, carottes râpées, mandoline et mandoline à julienne.**

La Serie Gourmet rappresenta competenza e varietà. Con un'ampia superficie di taglio e dieci lame diverse potrete creare qualsiasi risultato voi desideriate, dal più fino al più spesso. Il piedino in gomma e il manico ergonomico completano ogni grattugia di questa serie.

L'elegante serie Gourmet offre dieci lame differenti: **lama spessa, lama fine, doppia lama media, lama a scaglie grandi, lama ultra spessa, lama a stella, lama spessa XL, mandolina, lama julienne fine e mandolina julienne.**

Affilatissime e durevoli lame foto-incise – made in USA
– in acciaio inossidabile

Gli alimenti vengono tagliati precisamente senza essere pestati

Grattugiare senza sforzo per ottenere risultati superiori

L'aroma naturale viene sprigionato e i sapori vengono esaltati

Manico ergonomico soft-touch per lavorare comodamente

Piedino in materiale antiscivolo garantisce stabilità



LAMA FINE

FINE

**Lame en acier inoxydable ultra-affûtée et durable,
fabriquée aux USA par photochimie**

Râpez sans effort pour un meilleur résultat
Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés
Les arômes naturels et les saveurs sont libérés

Manche soft touch ergonomique et confortable

Pieds en caoutchouc antidérapant pour plus de confort et de stabilité

#45004

Noir / Nero

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 098399450049

31,5 x 7,5 x 3,0 cm



HARD CHEESE, CITRUS FRUITS, GARLIC, CHILI, CINNAMON, NUTMEG & MORE

PROTEGGI-DITA

PROTÈGE-DOIGTS

#45057

Transparent / Trasparente

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399450575

6,2 x 7,5 x 6,2 cm





LAMA SPESSA

GROS GRAINS

#45000
Noir
Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399450001
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT,
NUTS, HORSERADISH & MORE



DOPPIA LAMA MEDIA

DOUBLE TRANCHANT

#45002
Noir
Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399450025
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT,
NUTS, HORSERADISH & MORE



LAMA A STELLA

ÉTOILE

#45009
Noir
Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399450094
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



HARD CHEESE, CITRUS FRUITS, CHOCO-
LATE, GINGER, NUTMEG & MORE



LAMA SPESSA XL

ULTRA GROS GRAINS

#45011 Noir Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399450117
31,5 x 11,1 x 3,0 cm

POTATO, CHEESE, CABBAGE,
CUCUMBER, PUMPKIN & MORE

LAMA DOPPIA-SPESSA & FINE

DOUBLE LAME-GROS GRAINS & FINE

#45022 Noir Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399450223
31,5 x 11,1 x 3,0 cm

CITRUS FRUITS, HARDCHEESE, GARLIC, CHILI, NUTMEG,
CARROT, GINGER, COCONUT, NUTS, HORSERADISH, & MORE



LAMA A SCAGLIE GRANDI

COUPE LARGE

#45006
Noir
Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399450063
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE,
BUTTER & MORE



LAMA ULTRA SPESSA

TRÈS GROS GRAINS

#45008
Noir
Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399450087
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



POTATO, ZUCCHINI, CARROT, APPLE,
CABBAGE, SOFT CHEESE & MORE



MANDOLINA JULIENNE FINE

RÂPE À CAROTTES RÂPÉES

#45003
Noir
Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399450032
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



CARROT, RADISH, ZUCCHINI, POTATO,
APPLE, BEET ROOT



MANDOLINA GOURMET

MANDOLINE GOURMET

#45044 Noir Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399450445
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



POTATOES, CARROT, CUCUMBER,
ZUCCHINI, RED BEET & MORE

MANDOLINA JULIENNE

MANDOLINE À JULIENNE

#45041 Noir Nero
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399450414
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



POTATO, APPLE, CARROT, ZUCCHINI,
RED CABBAGE & MORE



Serie Professional

COLLECTION PROFESSIONAL

La nouvelle série Professional Series se distingue par une combinaison de performances inégalées, de durabilité exceptionnelle et d'élégance sobre. La série dispose de la même structure de cadre et du même design de poignée que la série populaire Master & Black Sheep, mais elle est entièrement fabriquée en acier inoxydable. La poignée présente une belle finition chromée mate qui lui confère un look unique et moderne.

Un look classique et intemporel en acier inoxydable, inspiré par les cuisiniers professionnels et qui attire le regard dans chaque cuisine. Le pied en caoutchouc antidérapant assure la stabilité pendant le râpage.

Avec six types de lames différents – **zesteur, fin, gros grains, double tranchant, coupe large et très gros grains** – les cuisiniers amateurs et professionnels peuvent briller dans la préparation des recettes exceptionnelles.

La nuova Serie Professional è la combinazione perfetta di funzionalità, robustezza ed eleganza. La struttura e l'impugnatura sono uguali a quelle delle celebri serie Master e Black Sheep ma questa serie è realizzata completamente in acciaio inossidabile. Il manico ha una finitura cromata opaca che le conferisce un aspetto unico e moderno.

Un look classico e senza tempo in acciaio inossidabile, che trae ispirazione dalle cucine dei cuochi professionisti e che cattura subito l'attenzione in cucina. I piedini in gomma antiscivolo garantiscono stabilità mentre si grattugia.

La serie include sei diversi tipi di lama: **lama zester, lama fine, lama spessa, doppia lama media, lama ultra spessa e lama a scaglie grandi** per consentire a tutti i cuochi, professionisti e non, di preparare ricette eccezionali.

**Affilatissima e resistente lama fotoincisa
in acciaio inossidabile - Made in USA**

Gli alimenti vengono tagliati con
precisione e non strappati

Grattugiare senza sforzo con risultati ottimali

L'aroma naturale viene sprigionato
per esaltare ogni sapore

**Realizzata interamente in acciaio
inossidabile chirurgico**

Struttura elegante e robusta

**Piedino in gomma antiscivolo per
maggiore comfort e stabilità**



PROFESSIONAL ZESTER

PROFESSIONAL ZESTER

Lames en acier inoxydable ultra-affûtées et de longue-durée,
fabriquées aux USA par photochimie

Râpez sans effort pour un meilleur résultat.
Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés
Les arômes naturels et les saveurs sont libérés

Entièrement fabriqué en acier inoxydable de haute qualité

Cadre élégant et robuste

Pied en caoutchouc antidérapant pour le confort et la stabilité

#59020

Acier inoxydable / Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399590202

31 x 4,5 x 1,4 cm



CITRUS FRUITS, HARD CHEESE, GINGER, CHOCOLATE, NUTMEG, TRUFFLE & MORE

NEW



LAMA FINE
FINE

#59004
Acier inoxydable
Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399590042
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT,
NUTS, HORSERADISH & MORE



LAMA SPESSA
GROS GRAINS

#59000
Acier inoxydable
Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399590004
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT,
NUTS, HORSERADISH & MORE



LAMA ULTRA
SPESSA
TRÈS GROS GRAINS

#59008
Acier inoxydable
Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399590080
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



POTATO, ZUCCHINI, CARROT, APPLE,
CABBAGE, SOFT CHEESE & MORE



DOPPIA LAMA MEDIA
DOUBLE TRANCHANT

#59002
Acier inoxydable
Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399590028
30 x 6,8 x 1,5 cm



CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT,
NUTS, HORSERADISH & MORE



LAMA A SCAGLIE GRANDI
COUPE LARGE

#59006
Acier inoxydable
Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399590066
31,5 x 7,5 x 3,0 cm



HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE,
BUTTER & MORE





Serie Specialty

COLLECTION SPECIALTY

La Collection Specialty réunit tous nos ustensiles spécialistes. Chaque produit individuel enrichit la préparation des aliments. Il permet aux cuisiniers de râper, trancher et garnir efficacement les plats et les boissons, faisant de la cuisine une expérience culinaire délicieuse.

La serie Specialty comprende i nostri specialisti della cucina. Ciascuno di questi prodotti vi faciliterà il lavoro in cucina. Grattugiare, tagliare e decorare i vostri piatti diventeranno un gioco da ragazzi.

MACINA UNIVERSALE MOULIN UNIVERSEL



Lames en acier inoxydable ultra-affûtées et durables grâce au procédé photochimique - Made in USA

3 lames différentes interchangeables - **fine, moyenne, gros grains**

Pour un usage polyvalent – directement pendant la préparation culinaire ou sur la table en libre-service

Compartiment supérieur pour ranger les épices

Affilatisime e resistenti lame in acciaio inossidabile, fotoincise - Made in USA

Tre lame intercambiabili - **fine, spessa, media**

Per grattugiare senza sforzo con una semplice rotazione

Uso versatile – può essere utilizzata in cucina oppure messa in tavola

Scomparto superiore per conservare le spezie



#48050

Nero / Acier inoxydable

Noir / Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo 6/24

EAN # 0098399480503

18 x 7 x 7 cm



HARD CHEESE, NUTS, CHOCOLATE, SEEDS,
HARD SPICE, PEPPERCORNS

PELAVERDURE XL ÉCONOME EXTRA-LARGE

Lame extra-large et ultra-affûtée en acier inoxydable pour éplucher sans effort
Idéale pour des fruits larges ou des légumes-racines à peau plus épaisse tels que le potimarron, la patate douce et le melon

Peut aussi servir à effilocheur du chou, de la salade ou faire des copeaux de fromage

La lame pivotante permet de suivre facilement les contours de l'aliment

Affilatisima lama extra-large in acciaio inossidabile

e ultra-affilata per sbucciare con facilità

Ideale per alimenti con buccia più spessa come zucca, patate dolci, papaia e melone

Adatto anche per sminuzzare cavoli, lattuga o formaggio

La lama mobile permette di seguire il contorno degli alimenti



#48095

Nero / Acier inoxydable

Noir / Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo 6/24

EAN # 0098399480954

17 x 10,5 x 2,8 cm



PUMPKIN, SWEET POTATO, PAPAYA, MELON,
CUCUMBER, ZUCCHINI

TAGLIA AVOCADO 3 IN 1 COUPE - AVOCAT 3-EN-1

Outil multifonctionnel : coupe, dénoyaute, tranche et extrait la pulpe de manière sûre et efficace

Lame - spécialement conçue pour couper l'avocat sans le moindre effort

Dénoyauteur - outil spécialement conçu pour retirer le noyau rapidement et facilement

Fonction cuillère - fonction intégrée à la lame pour séparer la chair de la peau

Un unico strumento multifunzionale: taglia, snocciola, affetta ed estrae la polpa in modo sicuro ed efficace

Lama per affettare - progettata appositamente per affettare l'avocado senza il minimo sforzo

Rimozione del nocciolo - strumento progettato appositamente per rimuovere il nocciolo rapidamente e con facilità

Funzione Cucchiaino - funzione incorporata nella lama per separare la polpa dalla buccia

1 Couper en deux
Tagliare a metà



2 Percer et tordre pour enlever le noyau
Centrare e girare per rimuovere il nocciolo



3 Trancher
Affettare



4 Découper et servir
Estrarre e servire



AVOCADO

#48071

Noir / Acier inoxydable

Nero / Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo 6/24

EAN # 0098399480718

18 x 7 x 7 cm

Disponibile en présentoir de 15 unités

GRATTUGIA UNIVERSALE PER SCODELLE – LAMA FINE RÂPE POUR SALADIER - LAME FINE

Lame fine en acier inoxydable photogravée, ultra affûtée - Made in USA

Utilisation polyvalente - placez la râpe directement dans ou sur le bol

Idéale pour les fromages à pâte dure, les épices, les oignons, les carottes, le gingembre et les agrumes.

Râper directement et facilement dans le bol

Affilatisima lama fine fotoincisa in acciaio inossidabile - Made in USA

Progettata per adattarsi in varie posizioni all'interno o sui bordi di una scodella

Ideale per formaggi a pasta dura, spezie, cipolle, carote, zenzero e agrumi

Per grattugiare gli alimenti direttamente nel contenitore



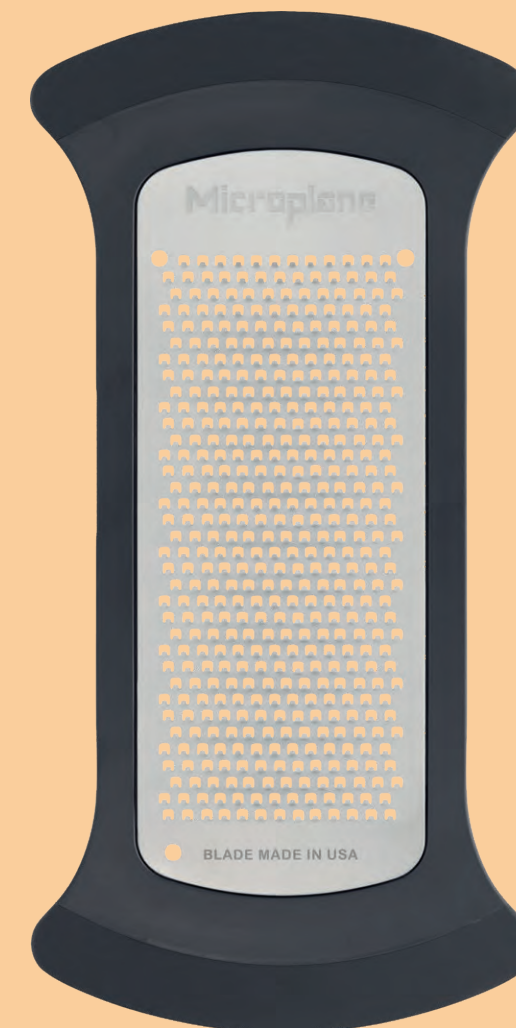
Sur le bol
Sulla scodella



A l'intérieur
All'interno



Incliné à l'intérieur
Inclinata all'interno



#41004

Noir / Acier inoxydable

Nero / Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo 6/24

EAN # 0098399410043

21,2 x 10,3 x 2 cm



HARD CHEESE, CINNAMON, NUTMEG,
GARLIC, CARROTS, GINGER, CITRUS

PELATATE Y – LAMA DRITTA

ÉPLUCHEUR EN Y-LAME DROITE

Design agréable en forme de Y pour une prise en main optimale
Poignée ergonomique et antidérapante Soft-touch
Double-lame en acier inoxydable ultra-affûtée pour éplucher facilement sans effort
Idéal pour de nombreux fruits et légumes tels que carottes, concombres, courgettes, pommes de terre, navets, etc

Comodo design a forma di Y per il massimo controllo durante la pelatura
Morbida impugnatura soft touch, ergonomica e antiscivolo
Doppia lama ultra-affilata in acciaio inossidabile per pelare con facilità
Ideale per una varietà di frutta e verdura, come carote, cetrioli, zucchine, patate e pastinaca

#48081 Noir / Acier inoxydable Nero / Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 6/24 EAN # 0098399480817 16,4 x 7,5 x 2,5 cm



CUCUMBER, CARROTS, ZUCCHINI,
POTATOE, PAESNIP, APPLE



Disponibile en présentoir de 15 unités
Disponibile in espositore da 15 pezzi

PELATATE Y – LAMA JULIENNE

ÉPLUCHEUR EN Y-LAME À JULIENNE

Design agréable en forme de Y pour une prise en main optimale
Poignée ergonomique et antidérapante Soft-touch
Lame à Julienne en acier inoxydable ultra-affûtée pour confectionner à la perfection des Julienne/bâtonnets
Réalise, sans effort et avec précision, des Julienne de légumes & fruits tels que carottes, concombres, courgettes, pommes de terre, papayes, etc.

Comodo design a forma di Y per il massimo controllo durante la pelatura
Morbida impugnatura soft touch, ergonomica e antiscivolo
Lama julienne ultra-affilata in acciaio inossidabile per realizzare fini listarelle julienne
Ideale per una varietà di frutta e verdura come carote, cetrioli, zucchine, patate e papaia.

#48083 Noir / Acier inoxydable Nero / Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 6/24 EAN # 0098399480831 16,4 x 7,5 x 2,5 cm



CARROT, CUCUMBER, ZUCCHINI,
SWEET POTATOE, PAPAYA



Disponibile en présentoir de 15 unités
Disponibile in espositore da 15 pezzi

PELATATE Y – LAMA SEGHETTATA

ÉPLUCHEUR EN Y-LAME DENTELÉE

Design agréable en forme de Y pour une prise en main optimale
Poignée ergonomique et antidérapante Soft-touch
Double lame en acier inoxydable, tranchante comme une lame de rasoir, dentée pour un épluchage facile et régulier
Idéal pour une grande variété de fruits et légumes, en particulier ceux à chair tendre

Comodo design a forma di Y per il massimo controllo durante la pelatura
Morbida impugnatura soft touch, ergonomica e antiscivolo
Doppia lama seghettata ultra-affilata in acciaio inossidabile per pelare con facilità
Ideale per una varietà di frutta e verdura, in special modo a buccia morbida, come pomodori, kiwi e mango

#48082 Noir / Acier inoxydable Nero / Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 6/24 EAN # 0098399480824 16,4 x 7,5 x 2,5 cm



TOMATOE, KIWI, MANGO, PEPPER,
PEACH, PAPAYA



Disponibile en présentoir de 15 unités
Disponibile in espositore da 15 pezzi



GRATTUGIA PER SCODELLE
— LAMA ULTRA SPESSA

RÂPE POUR SALADIER LAME TRÈS GROS GRAINS

Conçue pour être utilisée dans différentes positions à l'intérieur ou sur le dessus de votre bol.

Râper vos légumes directement dans le bol.

Lame très Gros Grains, en acier inoxydable, ultra-affûtée, fabriquée aux États-Unis.

Râper sans effort pour un meilleur résultat

Les aliments sont découpés avec précision — sans être déchirés ni déchiquetés.

L'arôme naturel est libéré et rehausse le goût.

Può essere utilizzata su ogni contenitore o al suo interno

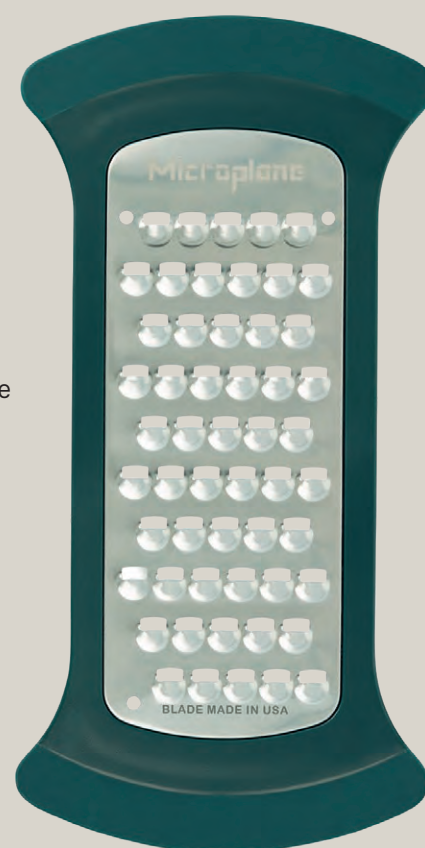
Per grattugiare le verdure direttamente nel contenitore

Ultra affilata, foto-incisa, in acciaio inossidabile — lama ultra spessa — made in USA

Grattugiare senza sforzo con ottimi risultati

Gli alimenti vengono tagliati con precisione e non strappati

L'aroma naturale viene sprigionato per un sapore più intenso



#41708

Vert pétrole / Verde petrolio

Acier inoxydable / Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo 6/24

EAN # 0098399417080

21,2 x 10,3 x 2 cm



Sur le bol
Sulla scodella



A l'intérieur
All'interno



Incliné à l'intérieur
Inclinata all'interno



CAULIFLOWER, POTATOES, ZUCCHINI, CARROT, APPLE, CHEESE

MANDOLINE RÉGLABLE CON LAMA A V
E FUNZIONE JULIENNE

MANDOLINE EN V RÉGLABLE AVEC RÂPE À JULIENNE

La mandoline en V réglable est dotée de la fonction

Julienne et offre deux options de coupe:

Une lame en V ultra-affûtée et de longue durée,

coupe en tranche sans effort et avec

précision les fruits, les légumes et les fromages.

Une lame à julienne dentelée,

extrêmement affûtée, coupe sans effort les fruits et les

légumes en bâtonnets longs et fins.

Face réversible - retournez la plaque pour

passer de la lame en V à la râpe à julienne.

Réglage illimité - sélectionnez votre propre épaisseur.

Choisissez de la plus fine à la plus épaisse !

La compatta mandolina con lama a V e funzione julienne

offre due opzioni di taglio:

Lama a V resistente ed estremamente affilata

- permette di affettare con precisione e facilità frutta,

verdura e formaggi.

Affilatissime lame julienne — tagliano senza sforzo

frutta e ortaggi in listarelle lunghe e sottili.

Piano di taglio reversibile — il piano può essere girato

per passare dalla lama a V al taglio julienne.

Manopola di regolazione — permette di scegliere

esattamente lo spessore desiderato!

Lame en V
Lama a V



CUCUMBER, CARROT, POTATO,
BEETROOT, PEPPER, ORANGE, CABBAGE



Lame à julienne
Lama Julienne



ZUCCHINI, CARROT, APPLE,
RADISH, CELERIAC



#48940

Noir & Acier Inoxydable

Nero & Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo / 4/16

EAN # 0098399489407

35,5 x 10,2 x 3,5 cm

MACINA PEPERONCINO MOULIN À PIMENT

Idéal pour les piments séchés

Lame ultra-affûtée fabriquée par photochimie aux États-Unis, signée Microplane

Râpe de façon précise et sans effort pour un meilleur résultat

Les huiles essentielles sont libérées – le goût est rehaussé

Poignée veloutée qui flatte la main pour un confort et une meilleure stabilité

Precise pressure TM – Ressort de tension conçu pour une pression optimale sur les piments

Couvercle pratique en silicone afin d'éviter tout gaspillage

Ideale per peperoncini secchi

Affilatisime lame foto-incise in acciaio inossidabile – Made in USA – firmate Microplane®

Grattugiare senza sforzo e in modo preciso per ottenere sempre ottimi risultati

Gli oli essenziali vengono sprigionati e i sapori vengono esaltati

Impugnatura elegante e piacevole al tatto garantisce comfort e stabilità

Precise pressure™ – una molla studiata per ottenere una pressione ottimale sul peperoncino

Pratica cover in silicone per evitare disordine in cucina



#48970

Noir & Acier inoxydable

Nero & Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo / 6/24

EAN # 0098399489704

20 x 5 x 5 cm



reddot award 2017
winner

MACINA SPEZIE 2 IN 1 MOULIN À ÉPICES 2-EN-1

Râpez et stockez les épices dures telles que les noix de muscade, la cannelle, les fèves Tonka et bien plus encore

Lame en acier inoxydable ultra-affûtée, fabriquée aux USA par photochimie

Râper sans effort pour des résultats optimaux

Les épices sont coupées précisément et finement pour un arôme parfait

Comprend une partie hermétiquement fermée sur le haut pour pouvoir conserver les épices

Un couvercle pratique en silicone afin d'éviter tout gaspillage

Grattugia e conserva noce moscata, cannella, fave tonka e molto altro

Affilatisima lama foto-incisa in acciaio inossidabile – Made in USA

Grattugia senza fatica, garantisce risultati superiori

Le spezie vengono tagliate in modo fine e preciso, sprigionandone l'aroma

Compartimento ermetico per conservare le spezie

Pratica cover in silicone per evitare disordine in cucina

#48060

Noir

Nero

Unité de vente / Imballo / 6/24

EAN # 0098399480602

12 x 5 x 5 cm

#48960

Noir & Acier inoxydable

Nero & Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo / 6/24

EAN # 0098399489605

12 x 5 x 5 cm



Disponibile en présentoir de 12 unités / Disponibile in espositore da 12 pezzi



CINNAMON, NUTMEG, TONKABEAN, LONG BLACK PEPPER, PEPPERCORN, NUTS

GRATTUGIA PENTABOX

RÂPE MULTI-FACES ELITE

Lames en acier inoxydable ultra-affûtées et de longue durée, fabriquées par photochimie aux États-Unis
5 modèles différents de lame unique (Fine & Gros grains, Ultra gros grains, Double tranchant, Coupe large)
Contient un tiroir amovible qui permet de récupérer les ingrédients râpés
Fenêtre transparente graduée de chaque côté (capacité : jusqu'à 600 ml / 2 ½ tasses)
Manche antidérapant et pieds en caoutchouc pour un effet de levier maximal et plus de stabilité

Affilatisime e durevoli lame foto-incise – made in USA – in acciaio inossidabile
5 lame diverse (fine & spessa, ultra spessa, doppia media e a scaglie grandi)
Base rimovibile per raccogliere l'alimento grattugiato all'interno della grattugia
Finestre graduate su entrambi i lati (fino a 600 ml)
Base in materiale antiscivolo per grattugiare comodamente e in sicurezza



#34019

Noir & Acier inoxydable
Nero & Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/16
EAN # 0098399340197
27 x 13,5 x 9 cm

Fine
Fine à Lama fine



CITRUS, HARD CHEESE, GINGER, NUTMEG, GARLIC

Double Tranchant
Ribbon à Doppia lama media



COCONUT, CARROT, APPLE, ZUCCHINI, CHOCOLATE

Coupe Large
Large Shaver à Lama a scaglie grandi



HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE,
BUTTER & MORE

Gros Grains
Coarse à Lama spessa



CHEESE, CARROT, GINGER, COCONUT, NUTS,
HORSERADISH & MORE

Très Gros Grains
Ultra Coarse à Lama ultra spessa



POTATO, CHEESE, CABBAGE,
CUCUMBER, PUMPKIN & MORE

GRATTUGIA BOX 4 FACCE

RÂPE 4 FACES

Lames en acier inoxydable ultra-affûtées et de longue durée, fabriquées par photochimie aux États-Unis
3 modèles différents de lame unique (Fine, Très gros grains & Double tranchant) ainsi qu'une lame à trancher
La râpe fine est amovible pour un accès et un nettoyage faciles
Manche antidérapant et pieds en caoutchouc pour un effet de levier maximal et plus de stabilité

Affilatisime e durevoli lame foto-incise – made in USA – in acciaio inossidabile
3 lame diverse (fine, ultra spessa, doppia media) e una mandolina laterale
Lama fine rimovibile per facilitare la pulizia della grattugia
Manico ergonomico garantisce comfort
Piedini in materiale antiscivolo per grattugiare comodamente e in sicurezza



#34006

Noir & Acier inoxydable
Nero & Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/16
EAN # 0098399340067
27 x 13 x 8,5 cm

Fine
Fine à Lama fine



CITRUS, HARD CHEESE, GINGER, NUTMEG, GARLIC

Double Tranchant
Ribbon à Doppia lama media



COCONUT, CARROT, APPLE, ZUCCHINI, CHOCOLATE

Très Gros Grains
Ultra Coarse à Lama ultra spessa



CABBAGE, POTATO, PUMPKIN, CHEESE, BEETROOT

Lame à trancher
Slicer à Mandolina



CUCUMBER, CARROT, ZUCCHINI, GINGER

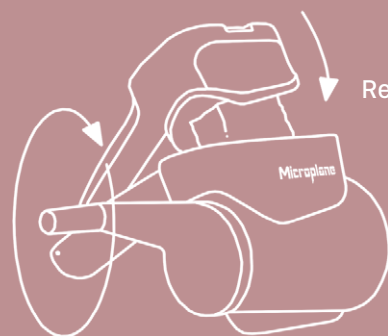
GRATTUGIA GIREVOLE RÂPE À MANIVELLE

Lames en acier inoxydable ultra-affûtées et de longue durée, fabriquées par photochimie aux États-Unis
La lame fine râpe sans effort les fromages à pâte dure, le chocolat et les noix
Contient un grand récipient collecteur pour récupérer de généreuses quantités de fromages ou d'autres aliments
Sa forme d'entonnoir unique permet de distribuer les aliments râpés rapidement et facilement
Facile à monter et à démonter

Affilattissime e durevoli lame foto-incise – made in USA – in acciaio inossidabile
La lama fine grattugia velocemente e senza fatica formaggi a pasta dura, cioccolato e noci
Può contenere grandi quantità di formaggio o altri alimenti da grattugiare
L'originale forma conica permette di distribuire il grattugiato in modo facile e veloce
Semplice da montare e smontare



REDESIGNED
WITH IMPROVED
DURABILITY!



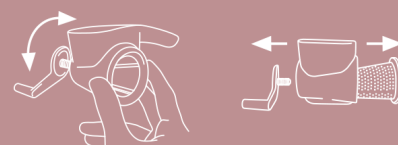
Remplir / Riempì

Tourner / Gira



Déguster! / Gusta!

Assemblage / Assemblaggio



#39004

Noir & Acier inoxydable
Nero & Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 6/24
EAN # 0098399390048
8,5 x 12,5 x 18,5 cm



HARD CHEESE, CHOCOLATE, NUTS

PELAPATATE ÉCONOME À LAME PIVOTANTE

Double lame ultra-affûtée en acier inoxydable pour éplucher sans effort
Manche ergonomique soft touch
Extracteur d'œil de pomme de terre intégré
S'adapte aux droitiers et aux gauchers

Affilattissima lama doppia in acciaio inossidabile per sbucciare con facilità
Manico ergonomico "soft touch"
Punta per rimuovere occhi e germogli dai tuberi
Perfetto per mancini e destrimani

#48091 Noir & Acier Inoxydable / Nero & Acciaio inossidabile
EAN # 0098399480916 Unité de vente / Imballo 6/24 18,5 x 2,5 x 2,5 cm

Disponibile en présentoir de 15 unités / Disponibile in espositore da 15 pezzi



CARROT, CUCUMBER, ZUCCHINI, POTATOE, PARSNIP, APPLE,



PELAVERDURE CON LAMA SEGHETTATA ÉCONOME À LAME DENTELÉE

Double lame dentelée ultra-affûtée en acier inoxydable
épluche sans efforts les fruits et les légumes à peau tendre
Manche ergonomique soft touch
S'adapte aux droitiers et aux gauchers

Affilattissima lama seghettata doppia in acciaio inossidabile per
sbucciare con facilità frutta e verdura con buccia sottile
Manico ergonomico "soft touch"
Perfetto per mancini e destrimani

#48192 Rouge & Acier Inoxydable / Rosso & Acciaio inossidabile
EAN # 0098399481920 Unité de vente / Imballo 6/24 18,5 x 2,5 x 2,5 cm

Disponibile en présentoir de 15 unités / Disponibile in espositore da 15 pezzi



TOMATO, KIWI, PEPPER, PEACH, PAPAYA



ROTELLA TAGLIA PIZZA ROULETTE À PIZZA

Lame en acier inoxydable circulaire
Idéalement affûtée pour les pizzas, les tartes flambées, les tourtes, les quiches, focaccia et autres spécialités boulangères.
Découpe sans effort différentes épaisseurs de pâte avec la même efficacité
Manche ergonomique soft-touch
Facile à nettoyer - il suffit de retirer la lame

Lama circolare in acciaio inossidabile
Ideale per tagliare pizze, focacce, torte, quiche e altri prodotti da forno
La lama scorre in modo ottimale e senza sforzo attraverso diversi strati di pasta
Manico ergonomico "soft touch"
Lama estraibile facile da pulire



#48005
Noir & Acier Inoxydable
Nero & Acciaio inossidabile
Unité de vente / Imballo 4/24
EAN # 0098399480053
16 x 13 x 3 cm

Disponibile en présentoir de 12 unités
/ Disponibile in espositore da 12 pezzi

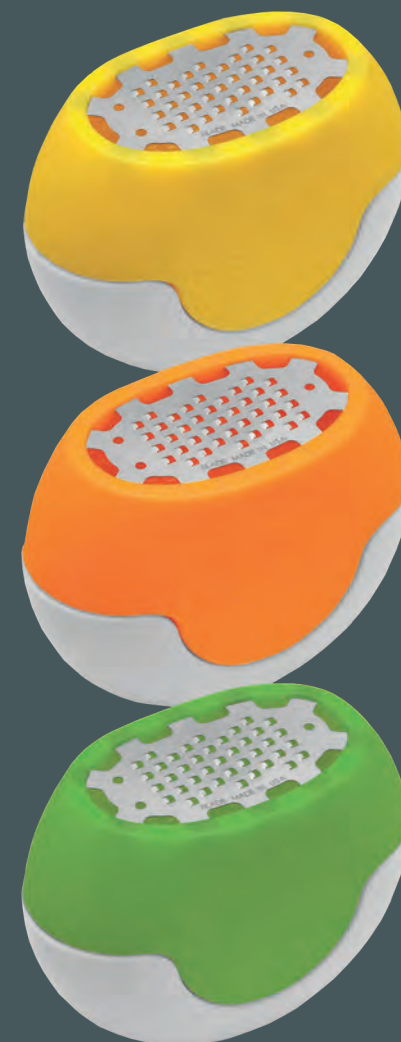


TARTE FLAMBÉE, FLAT BREAD, TARTS, QUICHE, BAKED GOODS

FLEXI ZESTI™ FLEXI ZESTI™

Lame fine ultra-affûtée, fabriquée par photochimie aux États-Unis, idéale pour créer des zestes aromatiques et savoureux
Zestez les agrumes avec précision et sans effort, la partie supérieure en silicone se plie et s'adapte à la forme de l'agrumes
Équipé d'un récipient qui recueille les zestes qui tombent de la lame
Le Compact Flexi Zesti TM s'adapte à la courbe de votre paume

Affilatissima lama fine foto-incisa – made in USA, grattugia scorza d'agrumi aromatica e dal sapore intenso
Grattugia la scorza d'agrumi in modo preciso e senza sforzo, la parte superiore in silicone è flessibile per potersi adattare alla forma del frutto
La parte interna raccoglie e contiene la scorza grattugiata
La compatta Flexi Zesti™ si adatta alla curva del vostro palmo



#34830
Orange / Arancio
Unité de vente / Imballo 12/48
EAN # 0098399348308
7 x 3,8 x 5,5 cm

#34630
Jaune / Giallo
Unité de vente / Imballo 12/48
EAN # 0098399346304
7 x 3,8 x 5,5 cm

#34730
Vert / Verde
Unité de vente / Imballo 12/48
EAN # 0098399347301
7 x 3,8 x 5,5 cm

Disponibile en présentoir de 12 unités / Disponibile in espositore da 12 pezzi

ACCESSORIO PER LO ZENZERO 3 IN 1 RÂPE À GINGEMBRE 3 EN 1

Un seul ustensile pour éplucher, couper
en tranches et râper le gingembre

Lame fine ultra-affûtée, fabriquée par
photochimie aux États-Unis

Râpe finement le gingembre en le réduisant en une pâte fine

La petite lame à trancher est idéale pour
couper des fines ranches

Épluche rapidement le gingembre, plus besoin d'utiliser une cuillère

Pieds en caoutchouc antidérapant pour plus de stabilité et confort

Un unico accessorio per sbucciare,
affettare e grattugiare lo zenzero

Affilatissima lama fine foto-incisa – made in USA

Grattugia facilmente lo zenzero in una mousse

Lama per affettare finemente lo zenzero

Sbuccia lo zenzero facilmente, sostituendo
così l'utilizzo di un cucchiaino

Base di gomma e manico anti-scivolo

garantiscono comfort e stabilità



#48010 Noir & Acier inoxydable / Nero & Acciaio inossidabile

EAN # 0098399480107 Unité de vente / Imballo 6/24 27,7 x 5 x 1 cm

TAGLIA-AGLIO COUPE- AIL

Lame en acier inoxydable ultra-affûtée,
fabriquée par photochimie aux États-Unis

Découpe par un simple
mouvement de va et vient

Capacité : jusqu'à 2 ou 3
gousses d'ail épluchées

Grattoir pratique inclus pour retirer l'ail
découpé



Affilatissime e durevoli lame foto-incise
– made in USA – in acciaio inossidabile
Grattugia l'aglio in modo facile e veloce
muovendo la parte superiore
in avanti e indietro

Può contenere fino a 2-3 spicchi
di aglio sbucciato

Raschietto incluso per rimuovere l'aglio
grattugiato dal contenitore

#48914 Noir & Acier inoxydable / Nero & Acciaio inossidabile

EAN # 0098399489148 Unité de vente / Imballo 6/24 8 x 9 x 4 cm

QUANTO ANTI-TAGLIO GANT ANTI-COUPURE

Fabrique dans un tricot sans fil, sans
coutures et résistant aux coupures

S'utilise avec tous les produits
Microplane®

Convient aux deux mains

Taille : Moyen/Grand (convient à
presque toutes les morphologies)



Realizzato in una speciale fibra senza
cuciture e resistente al taglio

Si può utilizzare con tutte le lame
Microplane®

Adatto sia a destrimani che a mancini
Misura: Medio/Grande

#34027 Gris / Grigio

EAN # 0098399340272 Unité de vente / Imballo 4/24 22 x 11 x 0,3 cm

TAGLIASPIRALE TAILLE- LÉGUMES EN SPIRALE

Lames ultra-affûtées en acier inoxydable

Pour découper courgettes, carottes,
concombres et radis

Découpez vos légumes en spirales et
rubans pour agrémenter un plat de pâtes

sans gluten, un sauté de légumes, une
salade ou encore créer des garnitures

Deux tailles de coupe : une grande et une
petite pour couper les légumes fins ou épais



Due affilatissime lame in acciaio
inossidabile

Ideale per zucchine, carote, cetrioli e rafano
Create spirali di verdura per delle linguine
senza glutine oppure per delle allegre
insalate, oppure ancora da saltare in padella
o per decorare i vostri piatti!

Due fori per ortaggi di dimensioni diverse

#48000

Noir / Nero

Unité de vente / Imballo 6/24

EAN # 0098399480008

13,2 x 7,5 x 5,8 cm

Disponibile en présentoir de 12 unités

Disponibile in espositore da 12 pezzi

Guida alle lame

GUIDE DES LAMES

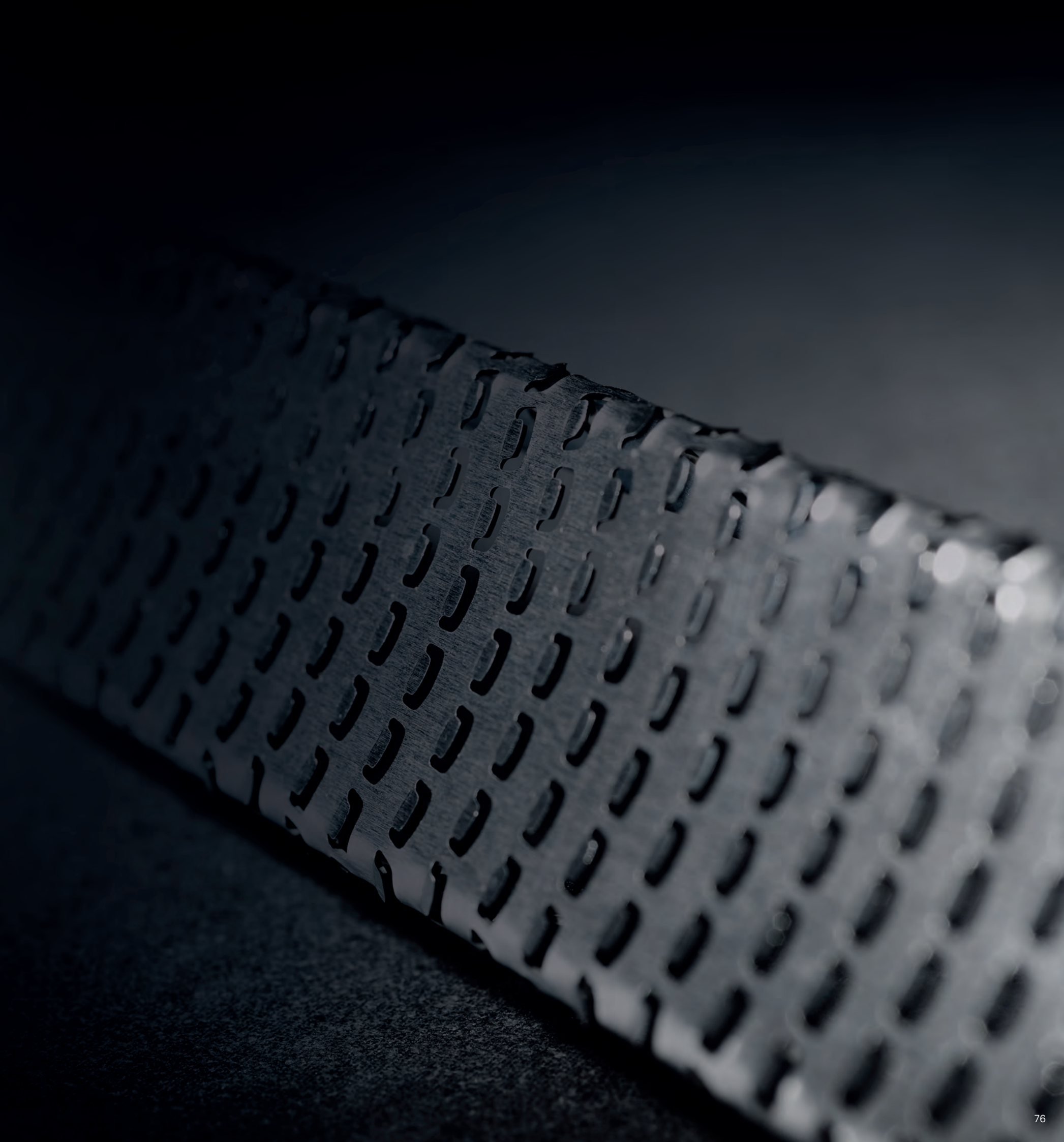
Les râpes de cuisine Microplane® proposent aux cuisiniers professionnels et amateurs un grand choix de lames. Les types de lames varient de la lame fine à la lame très gros grains pour satisfaire toutes les exigences en matière de cuisine. De nombreux styles de lames peuvent être utilisés pour les mêmes aliments. Ce choix dépend du résultat escompté. La texture et l'arôme des aliments changent selon le type de lame utilisé. Ainsi, certaines personnes préfèrent le fromage finement râpé, d'autres le préfèrent râpé de façon plus grossière.

Il s'agit vraiment d'une affaire de goût individuel.

Quel que soit le besoin, une râpe Microplane transforme la cuisine en une tâche facile, efficace et agréable, ce qui devient un réel plaisir !

Le grattugie Microplane® offrono una vasta scelta di lame per cuochi professionisti e non. Le lame variano da una finissima ad una più spessa e realizzano qualsiasi risultato desiderato. Tutte le lame possono essere utilizzate per molteplici ingredienti. La struttura e l'aroma del prodotto grattugiato si differenziano a seconda del tipo di lama utilizzato. C'è chi preferisce il formaggio grattugiato finemente e chi invece lo preferisce più consistente, è semplicemente una questione di gusto.

Non importa cosa vogliate preparare, Microplane® ha la grattugia che fa per voi: potrete grattugiare sempre senza sforzo, in modo efficiente e soprattutto con piacere!





LAMA ZESTER ZESTEUR

Notre célèbre Zesteur permet d'obtenir un résultat très fin, proche des cheveux d'anges, et il est idéal pour les aliments qui demandent à être coupés très finement.

La nostra famosa lama zester crea un risultato fine, come dei fiocchi di neve. La lama è perfetta per qualsiasi alimento che si voglia grattugiare finemente.



LAMA PER SPEZIE RÂPE À ÉPICE

La lame de la râpe à épices fait partie des lames les plus fines qui permet de transformer les épices en poudre fine.

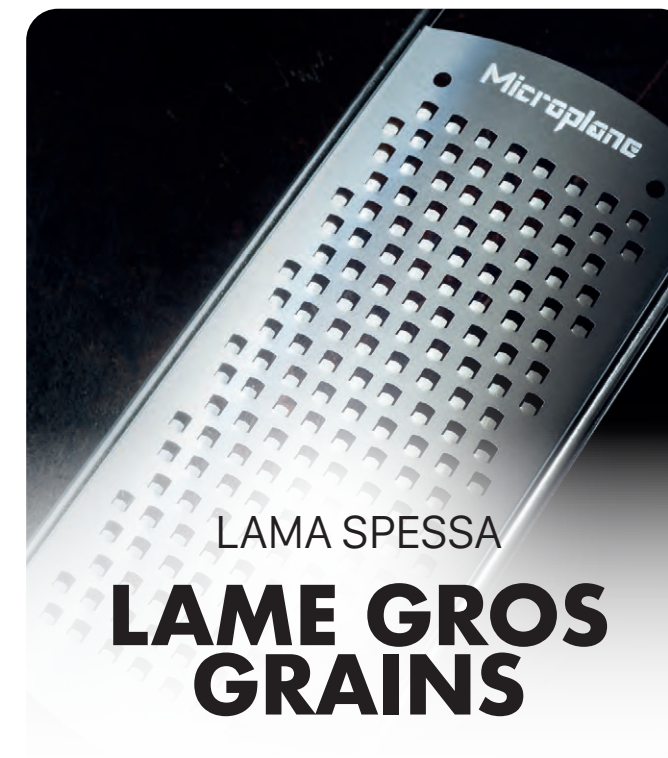
La lama per le spezie è la lama più fine della nostra collezione, con essa è possibile trasformare in polvere anche le spezie più dure.



LAMA FINE LAME FINE

La lame fine permet d'obtenir une texture délicate et fine. Une coupe fine permet également d'intensifier les arômes d'un plat ou directement sur les papilles en raison de sa nature ultra-fine et riche. Les aliments contenant beaucoup d'humidité comme le gingembre, l'ail ou les piments auront une texture proche de celle d'une purée.

La lama fine grattugia gli alimenti in una texture molto fine e leggera. Grazie all'aroma intenso e delicato il sapore dei vostri piatti sarà accentuato, una vera esplosione di gusto per le vostre papille gustative! Gli alimenti che contengono più acqua, come zenzero, aglio o peperoncini freschi saranno mutati in una purea.



LAMA SPESSA LAME GROS GRAINS

La lame gros grains permet de râper de fines lanières, à peine plus grosses que celles obtenues avec une lame fine.

Con la lama spessa si grattugiano gli alimenti in finissime strisciole che sono solo leggermente più spesse rispetto al risultato ottenuto con la lama fine.





La lame à carottes râpée crée des bâtonnets un peu plus large mais légèrement plus fins que les juliennes classiques. Le résultat est néanmoins moins large que celui de la lame très gros grains. Idéale pour beaucoup de légumes.

La mandolina julienne fine è ideale per creare fini listarelle julienne – molto più fini e sottili di quelle create dalla mandolina julienne. Ideale per ogni tipo di verdura.



La lame double tranchant s'utilise dans les deux sens. Le résultat : des lanières fines, un peu plus larges similaires à celles obtenues par la râpe à gros grains, mais plus tendres et plus fines.

Con la doppia lama media è possibile grattugiare senza fatica in avanti e indietro ottenendo delle scaglie fini simili a quelle ottenute con la lama a scaglie grandi, solo più sottili e meno larghe.



La lame coupe large permet d'obtenir des copeaux larges mais extrêmement minces. Grâce à cette lame Coupe large, les aliments découpés en copeaux feront de vos plats un plaisir visuel et une perception de saveur unique et intense.

Per decorare le vostre ricette con scaglie larghe e sottili. Le scaglie arricchiscono i vostri piatti sia esteticamente che con il loro intenso sapore.



La lame très gros grains vous permet de couper les aliments en lanières larges, comme celles que l'on obtient avec la coupe à la julienne mais elles seront plus grandes et plus épaisses. Pour rehausser la saveur d'un ingrédient en particulier, cette lame est exactement ce qu'il vous faut!

La lama ultra spessa crea dei lunghi bastoncini, simili al risultato julienne ma un po' più spessi e larghi. Questa è la lama ideale se desiderate enfatizzare il sapore di un particolare alimento.





LAMA A STELLA **LAME À ÉTOILE**

Pour un résultat ultra poudreux, comme des flocons de neige, la lame étoile est là pour vous servir ! Le résultat fin et ultra aéré est assuré!

La lama a stella è perfetta per ottenere una texture quasi come polvere, leggera come fiocchi di neve. È la lama più fine della collezione e il risultato è quasi vaporoso.



LAMA SPESSA XL **LAME ULTRA GROS GRAINS**

La lame ultra gros grains râpe les aliments en lanières très larges, idéales pour rehausser la saveur d'un ingrédient en particulier ou si vous souhaitez râper une quantité d'aliments plus importante.

La lama spessa XL grattugia gli alimenti in bastoncini ed è ideale quando si vuole esaltare il gusto di un particolare ingrediente oppure per grattugiare grandi quantità di prodotto.



LAMA CON TAGLIO DRITTO **MANDOLINE**

Utilisez la mandoline pour couper les concombres, les radis, les courgettes, les pommes de terre, les oignons, les pommes, le salami et de nombreux autres aliments en tranches minces de façon uniforme.

Con la mandolina ogni fettina di cetriolo, radicchio, zucchina, patata, cipolla, mela, salame e di tanti altri alimenti sarà uguale all'altra.



MANDOLINA JULIENNE **MANDOLINE À JULIENNE**

La mandoline à julienne coupe les aliments avec précision en longues bandes fines.

Con la lama julienne si ottengono fette lunghe e sottili come stuzzicadenti.



Espositori da banco

PRÉSENTOIR DE COMPTOIR



NEW

16x SKUs

ESPOSITORE PREMIUM ZESTER

PREMIUM ZESTEUR DISPLAY

16 pièces / 16 pezzi

26,5 x 27 x 28,5 cm

Disponible dans les assortiments suivants:
Disponibile nei seguenti assortimenti:

CLASSIQUE / CLASSICO

4x Rouge Grenade + 4x Vert Sauge + 4x Cannelle + 4x Gris Orage
4x Rosso borgogna + 4x Salvia + 4x Terracotta + 4x Antracite

MODERNE / MODERNO

4x Beige Sable+ 4x Bleu Denim + 4x Rose à Lèvres + 4x Vert Eucalyptus
4xAvorio + 4x Blu denim + 4x Rosa antico + 4x Eucalipto

PASTEL / PASTELLO

4x Jaune Moutarde + 4x Bouton de Rose + 4x Vert Sauge + 4x Bleu Nuage
4x Giallo ocre + 4x Rosa malva + 4x Salvia + 4x Carta da zucchero

VIDE / VUOTO (# 37520E-6-EMPTY)

Disponible pour un assortiment personnalisé
Disponibile per assortimento personalizzato

ESPOSITORE MACINA SPEZIE

PRÉSENTOIR POUR MOULIN À ÉPICES

12 pièces / 12 pezzi

17,5 x 22,5 x 24,5 cm

Disponible dans les assortiments suivants:
Disponibile nei seguenti assortimenti:

MIX

6 x 48060 Moulin À Épices Noir / Macina spezie 2 in 1 Nero
6 x 48960 Moulin À Épices Acier Inoxydable / Macina spezie 2 in 1 Acciaio inossidabile

VIDE / VUOTO (# 47560E-Empty)

Disponible pour un assortiment personnalisé
Disponibile per assortimento personalizzato



NEW

12x SKUs



NEW

15x SKUs

ESPOSITORE TAGLIASPIRALE

PRÉSENTOIR POUR TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALE

12 pièces / 12 pezzi

26,5 x 27 x 28,5 cm

Disponible dans les assortiments suivants:
Disponibile nei seguenti assortimenti:

12 x 48000 Taille-légumes en spirale

12x 48000 Tagliaspirale

VIDE / VUOTO (# 47080E-Empty)

Disponible pour un assortiment personnalisé
Disponibile per assortimento personalizzato



12x SKUs

ESPOSITORE TAGLIA AVOCADO

PRÉSENTOIR POUR COUPE-AVOCAT

15 pièces / 15 pezzi

17,5 x 22,5 x 24,5 cm

Disponible dans les assortiments suivants:
Disponibile nei seguenti assortimenti:

15x 48071 Coupe-avocats

15x 48071 Taglia Avocado

VIDE / VUOTO (# 47071E-Empty)

Disponible pour un assortiment personnalisé
Disponibile per assortimento personalizzato



NEW

12x SKUs

ESPOSITORE ROTELLA TAGLIA PIZZA

PRÉSENTOIR POUR ROULETTES À PIZZA

#47091

Présentoir de 12 unités / Espositore da 12 pezzi

28 x 28 x 20 cm

Disponible dans les assortiments suivants:
Disponibile nei seguenti assortimenti:

12x 48005 Coupe-pizza

12x 48005 Tagliapizza

15x SKUs



NEW

ESPOSITORE PELAPATATE
**PRÉSENTOIR POUR
ÉPLUCHEURS**

15 pièces / 15 pezzi
17,5 x 22,5 x 24,5 cm

Disponible dans les assortiments suivants:
Disponibile nei seguenti assortimenti:

LAME DROITE / LAMA DRITTA
15x 48091 Économe à lame pivotante
Pelapatate

LAME DENTELÉE / LAMA SEGHETTATA
15x 48192 Économe à lame dentelée
Pelaverdure à lama seghettata

MIX
10x 48091 + 5x 48192

VIDE / VUOTO (# 47991-EMPTY)
Disponible pour un assortiment personnalisé
Espositore vuoto disponibile per assortimento a scelta

ESPOSITORE PELAPATATE Y
**PRÉSENTOIR POUR
ÉPLUCHEURS Y**

15 pièces / 15 pezzi
17,5 x 22,5 x 24,5 cm

Disponible dans les assortiments suivants:
Disponibile nei seguenti assortimenti:

LAME DROITE / LAMA DRITTA
15 x 48081 Eplucheur Y
Pelapatate Y

LAME DENTELÉE / LAMA SEGHETTATA
15x 48082 Eplucheur Y - lame dentelée
Pelapatate Y – Lama seghettata

JULIENNE / JULIENNE
15x 48083 Eplucheur Y -Julienne
Pelapatate Y –Julienne

MIX
5x 48081 + 5x 48082 + 5x 48083

VIDE / VUOTO (# 47891E-EMPTY)
Disponible pour un assortiment personnalisé
Disponibile per assortimento personalizzato



15x SKUs

NEW



(4 x #34630) / (4 x #34730) / (4 x #34830)

ESPOSITORE FLEXI ZESTI™
PRÉSENTOIR FLEXI ZESTI™

#47530

Présentoir de 12 unités / Espositore da 12 pezzi

16,5 x 13,8 x 24 cm

#47530-EMPTY

Présentoir vide disponible pour un assortiment personnalisé
Espositore vuoto disponibile per assortimento a scelta



ESPOSITORI FISSI

PRÉSENTOIRS FIXES

Microplane propose des présentoirs de points de vente accrocheurs et bien conçus, non seulement pour mettre en valeur la gamme croissante d’ustensiles de cuisine spécialisés et de râpes, mais aussi pour stimuler les achats impulsifs. En fonction des différents besoins du client.

Microplane offre una grande varietà di espositori di vendita sviluppati appositamente per voi. I nostri espositori permettono di presentare al meglio i nostri prodotti e ne invitano all’acquisto. Scegliete l’espositore per le vostre esigenze.

NUOVO ESPOSITORE

NOUVEAU PRESENTOIR *

#36175

Acier inoxydable Noir

Acciaio inossidabile nero

Inclus 19 crochets

Include 19 ganci

64 x 32 x 52 cm



BLACK STEEL DEMO KIT

KIT DEMO EN ACIER NOIR

#36029

Comprend:

1x coupelle en métal avec logo Microplane

1x panier noir en acier

1x Zesteur Premium Classic avec l’impression ‘TRY ME’ sur la poignée (#46127)

2-3 noix de muscade dans un sachet pour démonstration

Include:

1x vassoio in metallo con logo Microplane

1x cestino in acciaio nero

1x Zester Premium Classic con stampa ‘TRY ME’ sul manico (#46127)

2-3 noci moscate in bustina per dimostrazioni

NEW



BLACK STEEL CROCK

PANIER EN ACIER NOIR *

#36164

Le panier en acier noir est parfait pour présenter 12 zesteurs Premium Classic

Il cestino Black Steel è perfetto per esporre 12 Premium Classic Zester

18,5 x 20,5 cm



NEW

* LES RÂPES NE SONT PAS COMPRISES / GRATTUGIE NON INCLUSE

FLAGSHIP FLOOR DISPLAY *

#36086

Noir & Chêne / Nero & Legno

Haut / indépendant / 4 côtés

Alto / Autoportante / 4 lati



Dimensions : 970 x 500 x 1820 cm (tête graphique inclus)

Matériel : Bois , Métal

Graphique latéral montrant les différents modèles de lames / les résultats de râpage

Capacité de présentation pour 51 produits différents

Équipement conseillé disponible sur demande

Dimensioni:970 x 500 1820 cm (incluso il grafico in cima)

Materiali: legno, metallo

Grafica su lato con panoramica dei tipi di lama

Possibilità di esporre fino a 51 referenze

Proposta di assortimento disponibile su richiesta

* LES RÂPES NE SONT PAS COMPRISES / GRATTUGIE NON INCLUSE

TOWER DISPLAY *

#36185

Métal noir & blanc / Nero & Bianco

Haut / autoportant / 2 faces

Alto / Autoportante / 2 lati



Dimensions: 460 x 390 x 1800 cm

Matériel: Métal

Capacité de présentation pour 40 produits différents

Équipement conseillé disponible sur demande

Dimensioni: 460 x 390 x 1800 cm

Materiale : Metallo

Possibilità di esporre fino a 40 referenze

Proposta di assortimento disponibile su richiesta

MATERIALE PUBBLICITARIO

PLV

Microplane® met à disposition de ses distributeurs toute une variété de PLV pour leur faire découvrir la marque Microplane® et les aider à la présenter correctement. Ces PLV permettent de stimuler des ventes et sont gratuits sur demande.

Microplane offre ai suoi clienti diverso materiale pubblicitario per presentare al meglio il brand ed invitare all’acquisto dei prodotti. Il materiale pubblicitario può essere richiesto gratuitamente.

CONTENITORE BROCHURE PRÉSENTOIR À BROCHURES

#36014



BROCHURE CLIENTI BROCHURES

- #36105 ENG
- #36205 DE
- #36305 IT
- #36505 FR

21 x 21 cm



CONFEZIONE REGALO PER ZESTER PREMIUM CLASSIC BOÎTE CADEAU POUR ZESTEUR PREMIUM CLASSIC

#36020

Disponibile sur demande / Disponibile su richiesta



CONFEZIONE REGALO PER ZESTER MASTER BOÎTE CADEAU POUR MASTER ZESTEUR

#36320

Disponibile sur demande / Disponibile su richiesta



NEW

TOTEM ELLITTICO STAND-UP TOTEM DE SOL

180 x 50 cm



NEW

CARTELLINO ESPOSITORE CHEVALET DE COMPTOIR

25 x 40 cm

CONSEILS UTILS DE MANIPULATION

Vous trouverez ici quelques conseils pratiques pour garantir une longue durée de vie à vos lames et faire en sorte que chaque expérience avec nos produits soit sûre, efficace et amusante.

RÂPER SANS EFFORT

- Grâce à la netteté des lames, sans pression et avec un minimum d’effort, les aliments glissent doucement, rapidement et facilement de la lame sans être déchirer, ni déchiqueter en produisant des résultats parfaits après chaque utilisation.
- Râper sans faire le moindre effort est plus facile et plus amusant. Cela permet également d’éviter les accidents non désirés.

COMMENT RÂPER FACILEMENT LES ZESTES D’AGRUMES

- Tenez le fruit dans une main, approchez la lame et tournez le fruit lentement, en veillant à ce que la lame passe sur toute la surface. Cela évitera de râper la partie blanche sous la pelure.
- Les aliments râpés sont ensuite recueillis dans le fond de la râpe.
- Pour ramasser le reste vous pouvez simplement passer le doigt, ou avec une cuillère à café ou alors en le laissant tomber dans un récipient.
- Nous vous recommandons également d’utiliser des agrumes biologiques non traités pour le zestage.

CONSEILS UTILES POUR LES ENFANTS

- Il suffit de placer le bloc de fromage sur l’espace de travail, puis de tourner la râpe, les lames tranchantes faisant face à l’aliment et s’éloignant de la personne.
- Faites glisser délicatement les lames sur l’aliment. L’aliment râpé est alors capturé sur l’arrière de la râpe pour permettre un meilleur dosage.
- Cette méthode de râpage permet, par exemple, d’éviter que les enfants n’entrent en contact avec les lames tranchantes, puisque celles-ci ne sont orientées que vers les aliments et non vers les doigts.

COMMENT RANGER LA RÂPE EN TOUTE SÉCURITÉ

- Chaque produit Microplane est équipé d’un couvercle de protection. Veillez à toujours bien mettre le couvercle sur les lames lorsque vous les rangez.
- Ainsi, lorsqu’elles sont rangées dans un tiroir ou dans une armoire, vous êtes protégés.
- Le fait de couvrir les lames avec le couvercle permet également de conserver le tranchant des lames plus longtemps, car le contact avec d’autres outils est minimisé.

UTILISATION SÛRE ET FLEXIBLE

- Toutes nos râpes sont équipées de pieds en caoutchouc antidérapants. Cela vous permet de maintenir la râpe en toute sécurité sur différentes surfaces et selon l’angle souhaité.
- Les pieds en caoutchouc garantissent la stabilité et le confort.

NETTOYAGE FACILE

- Immédiatement après avoir utilisé la râpe, retirez la nourriture des lames sur une planche ou sur tout autre espace de travail.
- De cette façon, les restes d’aliments ne se séchent ni se collent à la lame, ce qui sinon la rendrai plus difficile à nettoyer par la suite.
- Ensuite, il suffit de rincer la râpe sous l’eau et de la laisser sécher.

LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

- Toutes les râpes Microplane* résistent au lave-vaisselle.
- Cependant, pour que les lames restent affûtées le plus longtemps possible, nous vous recommandons de les laver à la main.
- Veuillez noter que les couvercles ne sont pas adaptées au lave-vaisselle. Veuillez les nettoyer toujours à la main.

** À l’exception de notre série Master, dont les poignées en noyer doivent être uniquement lavées à la main (ne pas plonger dans l’eau). Ainsi que notre série Black Sheep avec son revêtement PVD devrait être lavée à la main.*

CONSIGLI DI ANUTENZIONE E DI UTILIZZO

Di seguito troverete alcuni consigli pratici per garantire lunga durata alle lame e per rendere ogni momento in cucina con i nostri prodotti sicuro, efficace e divertente.

GRATTUGIARE SENZA IL MINIMO SFORZO

- Grazie all’affilatezza delle lame, gli alimenti scivolano sulla superficie di taglio senza sforzo per un risultato sempre perfetto.
- Grattugiare senza applicare il minimo sforzo è più facile e divertente. Inoltre in questo modo si evitano incidenti indesiderati.

COME GRATTUGIARE FACILMENTE LA SCORZA DI AGRUMI

- Tenere il frutto in una mano, avvicinare la lama e girare piano il frutto assicurandosi che la lama passi su tutta la superficie. In questo modo si eviterà di grattugiare la parte bianca sotto la buccia.
- La scorza grattugiata resterà nella parte posteriore della grattugia.
- Per raccogliarla, basterà utilizzare un dito o un cucchiaino oppure lasciarla cadere in un contenitore.
- Si raccomanda di grattugiare la scorza di agrumi biologici non trattati.

CONSIGLI UTILI PER I BAMBINI

- Posizionare l’alimento da grattugiare su una superficie di lavoro e girare la parte con le lame affilate verso l’alimento da grattugiare in modo che queste non siano rivolte verso la persona.
- Fare scorrere lentamente la lama sul cibo in modo che l’alimento grattugiato resti contenuto nella parte superiore. Questo procedimento faciliterà anche il dosaggio degli alimenti.
- Questo procedimento fa sì che le dita dei bambini non entrino in contatto diretto con la lama.

COME RIPORRE LA GRATTUGIA IN SICUREZZA

- Ogni prodotto Microplane dispone di una cover protettiva da applicare sulle lame. Si raccomanda di applicare la cover sulla lama prima di riporre la grattugia.
- La grattugia riposta con la cover permette di evitare tagli indesiderati alle mani.
- La cover garantisce inoltre che le lame restino affilate più a lungo in quanto queste non entrano in contatto diretto con altri utensili.

UTILIZZO SICURO E FLESSIBILE

- Tutte le nostre grattugie sono provviste di piedini in gomma antiscivolo che permettono di tenere ferma la grattugia in sicurezza su differenti superfici di taglio e con l’angolazione desiderata.
- I piedini in gomma garantiscono stabilità e comfort.

PULIZIA FACILE

- Immediatamente dopo aver grattugiato si consiglia di lasciare cadere i resti di cibo su un piano.
- In seguito sciacquare la grattugia sotto l’acqua corrente e lasciare asciugare.
- In questo modo i resti di cibo non resteranno attaccati ai dentini della lama e sarà più semplice rimuoverli.

LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

- Tutti i prodotti Microplane sono lavabili in lavastoviglie*.
- Per garantire una lunga durata alle lame si consiglia tuttavia il lavaggio a mano.
- Le cover protettive non sono lavabili in lavastoviglie. Si prega di lavarle sempre a mano.

** ad eccezione delle serie Master – i cui manici in legno di noce richiedono sempre un lavaggio a mano e non vanno immersi in acqua – e Black Sheep – il cui rivestimento in PVD richiede sempre un lavaggio a mano.*

Come vendere Microplane® al meglio

LA MEILLEURE FAÇON DE VENDRE LES PRODUITS MICROPLANE®

RENDEZ TANGIBLE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE DE MICROPLANE ET LAISSEZ VOS CLIENTS APPRÉCIER LA DIFFÉRENCE À TRAVERS LES RAISONS SUIVANTES:

- **Formation des produits:** Pour que vos employés et vous-même puissiez mieux expliquer les valeurs Microplane, n'hésitez pas à demander des formations à nos représentants commerciaux, et ainsi transmettre la qualité supérieure et le plaisir d'utilisation à vos clients.
- **Stations d'essai:** laissez vos clients essayer les produits Microplane. C'est le meilleur moyen de faire connaître la qualité de nos produits. Microplane fournit gratuitement le nouveau kit de démonstration Black Steel, composé d'un Zester Premium Classic rouge, d'un panier Black Steel, d'un plateau métallique et d'un sachet contenant 2 ou 3 noix de muscade (les détails du kit de démonstration se trouvent à la page 87).
- **Démonstration du produit:** C'est la meilleure façon de convaincre vos clients de la qualité unique de Microplane. Organisez-la vous-même ou contactez-nous : nous serons heureux de vous apporter notre soutien.

DÉMONTREZ CLAIREMENT L'EFFICACITÉ MICROPLANE:

- Assurez-vous d'avoir un stock complet de notre best-seller, le Zesteur Premium Classic. L'original de la gamme est apprécié par les chefs du monde entier et est la Vedette de nombreuses émissions de télévision. Créez aussi une véritable scène pour lui dans votre entreprise. Disponible dans une grande variété de couleurs, classiques et modernes, le Zesteur est assuré d'attirer l'attention.
- Il offre également un vaste choix de lames. Les personnes débutant dans l'utilisation des râpes Microplane® deviendront rapidement des utilisateurs confirmés et enthousiastes et en demanderont sans doute d'autres variantes. Ne ratez pas les ventes des autres collections telles comme Gourmet, Professional, Black Sheep, Master, Specialty et bien d'autres encore. Sachez fidéliser les clients en satisfaisant pleinement leurs demandes.
- Placez les râpes Microplane à plusieurs endroits pour faire du Marketing croisé, elles n'ont besoin que d'un petit espace en rayon pour créer une rotation élevée.
- Fournissez des informations détaillées à vos clients et soulignez la supériorité de la râpe de haute qualité Microplane. Nos lames bénéficient de plus de 50 ans d'expérience dans les procédés photochimiques. Communiquez avec vos clients ou bien utilisez nos brochures, dépliants, recettes, vidéos, posters et autres matériels.

RÉVEILLEZ LES ÉMOTIONS DE VOS CLIENTS:

- Présentez-leur toutes les recettes succulentes qu'ils pourront préparer à l'aide des râpes Microplane.
- Mentionnez des personnalités célèbres qui utilisent des produits Microplane > donnez l'impression que Microplane est sur toutes les lèvres.

RENDETE TANGIBILE LA QUALITÀ SUPERIORE DI MICROPLANE® E PERMETTETE AI VOSTRI CLIENTI DI PROVARE LA DIFFERENZA IN PRIMA PERSONA TRAMITE:

- **Formazione:** Chiedete ai nostri rappresentanti un corso di formazione sui prodotti così che voi e i vostri dipendenti possiate illustrare Microplane® al meglio e trasmettere ai vostri clienti non solo i vantaggi qualitativi ma anche il divertimento dell'utilizzo dei prodotti.
- **Stazioni di prova:** lasciate provare ai vostri clienti i prodotti Microplane. È il modo migliore per fare conoscere la qualità dei nostri prodotti. Microplane fornisce gratuitamente il nuovo demo kit Black Steel, composto da una Zester Premium Classic rossa, un cestino Black Steel, un vassoio in metallo e un sacchetto con 2-3 noci moscate (i dettagli relativi al demo kit sono riportati a pagina 87).
- **Dimostrazioni:** questo è il modo migliore per far vivere ai vostri clienti l'esperienza unica dei prodotti Microplane. Le potete organizzare autonomamente o contattarci per chiederci il nostro supporto.

COME EVIDENZIARE LA COMPETENZA MICROPLANE:

- Assicuratevi di essere sempre ben forniti del nostro best seller: la grattugia Zester Premium Classic. L'originale è amata dai cuochi di tutto il mondo ed è un ospite fisso nei programmi televisivi di cucina. Mettetela in mostra e vedrete che catturerà l'attenzione dei clienti grazie ai suoi colori classici e moderni.
- Fornitevi di un vasto assortimento di lame. Chi acquista Microplane per la prima volta tornerà ben presto alla ricerca di nuove lame supplementari. Scegliete tra le nostre collezioni come Gourmet, Professional, Black Sheep, Master, Specialty e tante altre.
- Esponete le grattugie Microplane in più punti del negozio per favorire il cross merchandise. I nostri prodotti occupano poco spazio e garantiranno così una rotazione maggiore.
- Offrite informazioni dettagliate ai vostri clienti riguardo i vantaggi delle lame di alta qualità Microplane. Le nostre lame sono il risultato di oltre 50 anni di esperienza con la tecnologia della foto-incisione. Parlate con i vostri clienti e mettete a disposizione il nostro materiale pubblicitario.

RISVEGLIATE LE EMOZIONI DEI VOSTRI CLIENTI:

- Proponete ricette interessanti da preparare con le diverse lame Microplane.
- Richiamate l'attenzione sui personaggi famosi che utilizzano i nostri prodotti. Devono sapere che Microplane è sulla bocca di tutti!



Per ispirazioni e consigli seguiteci su:

Pour les idées, les conseils et les
dernières nouveautés, suivez nous sur :



@microplaneintl



@microplaneintl



/Microplaneintl

Microplane

**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
www.microplane.com