



PHOTO  
ETCH  
TECHNOLOGY

# THE ORIGINAL

ENGINEERED FOR PRECISION SINCE 1994

BLADES MADE IN USA

# Microplane

IT

**TIMELESS**  
**AWARD-WINNING**  
SOPHISTICATED

ALL-TIME FAVORITE  
**ORIGINAL**

**ICON**  
INDISPENSABLE  
IN EVERY  
KITCHEN  
**AUTHENTIC**

**MUST-HAVE**  
**BEST IN**  
**CLASS**

THE  
PREFERRED  
GRATER  
OF CHOICE



# BENVENUTI NEL MONDO DI MICROPLANE

Dagli agrumi ai formaggi, le nostre grattugie e i nostri utensili finemente realizzati ti aiutano a creare capolavori culinari senza il minimo sforzo.

Microplane, pioniere nella produzione di lame fotoincise, offre una gamma di lame ultra affilate e durature, made in USA. Queste lame tagliano con precisione sia cibi duri che morbidi, garantendo risultati perfetti di volta in volta.

Amate sia dagli chef professionisti che dai cuochi casalinghi di tutto il mondo, le grattugie Microplane sono indispensabili in ogni cucina!

**Scoprite tutta la magia in cucina!**



## QUALITÀ CHE TRASFORMA IL MODO DI CUCINARE

Lame fotoincise in acciaio inossidabile, ultra affilate e durevoli - Made in USA.

Grattugiare senza sforzo per risultati ottimali.

Gli alimenti vengono tagliati con precisione e non strappati.

L'aroma naturale viene rilasciato per esaltare il sapore di ogni ingrediente.

# SERIE PREMIUM CLASSIC

L'ICONICA GRATTUGIA  
RIVOLUZIONARIA CREATA  
PER GRATTUGIARE  
CON PRECISIONE

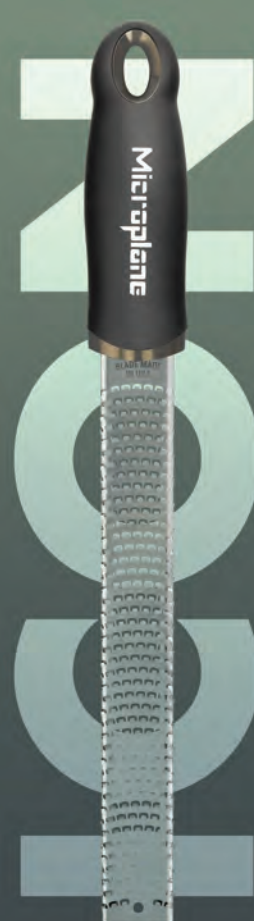




**COLORI URBANI,  
TERROSI E CALDI**  
CHE AGGIUNGONO  
ELEGANZA  
A QUALSIASI  
ARREDAMENTO  
DA CUCINA



**LAME ULTRA AFFILATE, FOTOINCISE,  
IN ACCIAIO INOSSIDABILE - MADE IN USA**



**L'ORIGINALE -**  
CARATTERISTICA  
FORMA LUNGA E  
STRETTA PER UNA  
MAGGIORE PRECISIONE

**POWER BLADE: DOTATA DI  
400 MICRO-DENTI**  
PER PRESTAZIONI ECCELLENTI



PIEDINI IN GOMMA  
ANTISCIVOLO



MANICO ERGONOMICO  
CON IMPUGNATURA SOFT-TOUCH  
PER IL MASSIMO COMFORT



**LAMA PROGETTATA  
PER RACCOGLIERE IL CIBO GRATTOGIATO  
SUL RETRO DELLA GRATTOGIA**

# SERIE BLACK SHEEP

AUDACE E UNICA:

PER DISTINGUERSI  
ANCHE IN CUCINA



reddot winner 2022



Lama Zester

**LAME ULTRA  
AFFILATE,  
FOTOINCISE,  
IN ACCIAIO  
INOSSIDABILE -  
MADE IN USA**

**CONFEZIONE  
ELEGANTE,  
PERFETTA COME  
REGALO PER  
OGNI OCCASIONE!**



**BLACK  
SHEEP**

FULL METAL GRATER  
COARSE BLADE

Microplane



Lama ultra spessa

**GRANDE IMPATTO  
VISIVO:**

UN DESIGN COMPLETAMENTE NERO, DAL  
MANICO ALLA LAMA, PER UN LOOK STRAVAGANTE.

# #BLACKSHEEP

FINITURA ELEGANTE:  
**RIVESTIMENTO PVD NERO**  
PER UN ASPETTO  
SOFISTICATO

Lama fine



LAVORARE IN SICUREZZA:  
**PIEDINO IN GOMMA  
ANTISCIVOLO**  
PER MAGGIORE STABILITÀ



Lama spessa

COSTRUZIONE  
DUREVOLE:  
**ROBUSTA STRUTTURA  
IN ACCIAIO  
INOSSIDABILE**



Lama a scaglie grandi

**UN MUST-HAVE PER GLI AMANTI DEL  
GOURMET E DEL DESIGN, PER I PIÙ RIBELLI  
E PER CHIUNQUE APPREZZI L'ORIGINALITÀ!**



Doppia Lama media



**AFFETTA-TARTUFO  
2 IN 1**  
- AFFETTA & GRATTUGIA

# SERIE MASTER

MAESTRIA  
ARTIGIANALE:

L'ELEGANZA  
INCONTRA  
L'EFFICIENZA





**LAME  
ULTRA AFFILATE,  
FOTOINCISE,  
IN ACCIAIO  
INOSSIDABILE  
- MADE IN USA**



**STRUTTURA  
ROBUSTA  
IN ACCIAIO  
INOSSIDABILE**



**Lama Zester**



**reddot award 2017  
winner**

**ELEGANTE  
MANICO IN NOCE  
DEL KENTUCKY, USA**

**Lama a scaglie grandi**





LA COMBINAZIONE  
PERFETTA DI **STILE SOFISTICATO,**  
**DURATA E PRESTAZIONI**  
**IMPECCABILI!**



**PIEDINO IN GOMMA ANTISCIVOLO**  
**PER COMFORT E STABILITÀ**



# SERIE PROFESSIONAL

PRECISIONE PROFESSIONALE:

ELEGANTE ACCIAIO  
INOSSIDABILE PER  
LO CHEF MODERNO





Doppia Lama media

Lama spessa

**STRUTTURA  
ROBUSTA ED  
ELEGANTE  
COMPLETAMENTE  
IN ACCIAIO  
INOSSIDABILE**



Lama Zester

## **NUOVO DESIGN IN ACCIAIO, CHIC ED ELEGANTE**

COMBINA PRESTAZIONI IMPAREGGIABILI CON DURABILITÀ  
ECCEZIONALE ED UN'ELEGANZA SEMPLICE E SENZA TEMPO

ELEGANTE,  
ROBUSTA,  
**STRUTTURA**  
IN ACCIAIO  
INOSSIDABILE



LAVORARE IN SICUREZZA:  
**PIEDINO IN GOMMA**  
**ANTISCIVOLO**  
PER MAGGIORE STABILITÀ



**LAME ULTRA AFFILATE,**  
**FOTOINCISE, IN ACCIAIO**  
**INOSSIDABILE - MADE IN USA**



SLEEK

Serie Professional

CHIC

# SERIE GOURMET

IL MASSIMO DELL'ECCELLENZA  
PER CREAZIONI CULINARIE PERFETTE.  
UNA LAMA PER OGNI ESIGENZA.



MANICO  
ERGONOMICO CON  
IMPUGNATURA  
SOFT-TOUCH  
PER IL MASSIMO  
COMFORT



## DESIGN ERGONOMICO E SENZA TEMPO:

SI INTEGRA PERFETTAMENTE E COMPLETA  
LA SERIE PREMIUM CLASSIC  
CON DIVERSI TIPI DI LAMA E UNA SUPERFICIE  
DI GRATTUGIA PIÙ AMPIA



PIEDINI IN GOMMA  
ANTISCIVOLO  
PER STABILITÀ  
E FLESSIBILITÀ



LAME ULTRA AFFILATE,  
FOTOINCISE, IN ACCIAIO  
INOSSIDABILE - MADE IN USA

# Ampia selezione di **diversi** tipi di lama



# SERIE SPECIALTY

UNITI DALLA COMPETENZA:

**UTENSILI PERFETTI  
PER GRATTUGIARE,  
AFFETTARE, SBUCCIARE  
E DECORARE**





# PELAVERDURE PROFESSIONALI



# PELAVERDURE XL



# PELAVERDURE A Y

LAMA  
DRIITA

LAMA  
SEGHETTATA

LAMA  
JULIENNE



# TAGLIA AVOCADO 3 IN 1



## MACINA PEPERONCINO





**GRATTUGIA  
GIREVOLE**

**LAMA  
ULTRA  
SPESSA**



**GRATTUGIA  
PER  
SCODELLE**



**CON  
FUNZIONE  
JULIENNE  
MANDOLINA  
A V**



**GRATTUGIA  
A 4 FACCE**



**ACCESSORIO  
PER ZENZERO**

**GRATTUGIA  
PER SCODELLE**



**LAMA  
FINE**



**GUANTO  
PROTETTIVO**



**GRATTUGIA  
PENTABOX**

# LAMA ZESTER



# LAMA PER SPEZIE



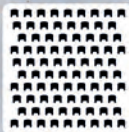
# LAMA A STELLA



# LAMA FINE



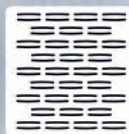
# LAMA SPESSA



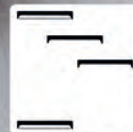
# LAMA JULIENNE FINE



# DOPPIA LAMA MEDIA



# LAMA A SCAGLIE GRANDI

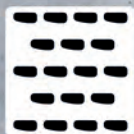




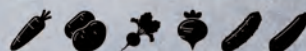
**LAMA  
ULTRA  
SPESSA**



**LAMA  
SPESSA  
XL**



**MANDOLINA**



**MANDOLINA  
JULIENNE**



# CONSIGLI UTILI

## CONSERVARE IN SICUREZZA

**Utilizzare la cover:** Coprire sempre la lama con la cover quando non in uso.

**Proteggere le dita:** Riporre le grattugie con la loro cover in cassetti o armadietti.

**Mantenere le lame affilate:** Le cover aiutano a mantenere le lame affilate riducendo il contatto con altri utensili.

## COME GRATTUGIARE VELOCEMENTE LA SCORZA DI AGRUMI

**Grattugiare facilmente:** Tieni l'agrume in una mano e fai scivolare delicatamente le lame affilate sulla superficie, ruotando costantemente il frutto per evitare di grattugiare la parte bianca amara.

**Raccogliere le zest:** La scorza grattugiata resterà sul retro della grattugia. Battere leggermente su una superficie oppure usare un cucchiaino per la rimozione.

**Consiglio dell'esperto:** Usare agrumi biologici non trattati per il miglior risultato

## GRATTUGIARE IL FORMAGGIO IN MODO SEMPLICE

**Posizionare e grattugiare:** Mettere il formaggio sul piano di lavoro con la parte affilata delle lame rivolta verso di esso.

**Sicurezza e semplicità:** Fare scorrere la grattugia sul formaggio. Le lame sono rivolte verso il cibo, non verso le dita.

**Raccolta facile:** Il formaggio grattugiato resta sul retro della grattugia per essere raccolto immediatamente.

## GRATTUGIARE SENZA SFORZO

**Facile e veloce:** Grazie alle lame ultra affilate, il cibo scivola senza sforzo, ottenendo risultati perfetti di volta in volta.

**Sicuro e piacevole:** Nessuna pressione necessaria significa meno rischi di scivolamenti e tagli, rendendo l'operazione di taglio sicura e piacevole.

## FACILI DA PULIRE

**Lavabili in lavastoviglie:** Le grattugie Microplane\* possono essere lavate in lavastoviglie.

**Consigliato il lavaggio a mano:** Per mantenere le lame affilate più a lungo, si consiglia il lavaggio a mano.

**Quick Clean:** Dopo l'uso, battere via i residui dalle lame, sciacquare sotto l'acqua corrente e lasciare asciugare.

**Pulizia rapida:** Simply rinse under water and let it drip dry. This prevents food from drying on the blade, making cleaning easier.

**Manutenzione della cover:** Le cover protettive non sono lavabili in lavastoviglie e vanno lavate sempre a mano.

*\* Eccezione: La serie Master con manico in legno di noce richiede solo lavaggio a mano (non immergere in acqua). Anche la serie Black Sheep con rivestimento in PVD richiede solo lavaggio a mano.*

## USO FLESSIBILE E SICURO

**Stabilità antiscivolo:** Le nostre grattugie a mano con piedini in gomma antiscivolo garantiscono un posizionamento sicuro e maggiore stabilità su piatti, ciotole e varie superfici.

**Comfort migliorato:** Il piedino in gomma assicura stabilità e comfort durante l'uso.



## LA STORIA DI MICROPLANE DALLA FALEGNAMERIA ALLA CUCINA

Nel 1994, una casalinga canadese prese in prestito uno strumento da falegnameria del marito per grattugiare la scorza di un'arancia. Immediatamente si rese conto che la lama scivolava sull'arancia senza alcuno sforzo e che la scorza grattugiata cadeva giù come neve. Questa scoperta fu all'origine della creazione delle grattugie da cucina Microplane, rivoluzionando il modo di grattugiare.

Riconosciuta a livello globale, Microplane è stata la prima azienda ad utilizzare la tecnologia di fotoincisione nella produzione di grattugie, un processo innovativo che rende le lame ultra affilate. Prodotte negli USA, queste lame tagliano gli ingredienti con precisione, garantendo che il cibo non si attacchi e che scivoli agevolmente sulla grattugia per risultati perfetti di volta in volta.

Oggi Microplane è la scelta preferita da chef professionisti e appassionati di cucina in tutto il mondo.



**SERIE  
PROFESSIONAL**



**SERIE  
MASTER**



**SERIE BLACK  
SHEEP**

**SERIE  
PREMIUM  
CLASSIC**



**SERIE  
GOURMET**



Per ispirazioni, consigli  
e ultime novità seguici su:

 @microplaneintl

 @microplaneintl

 /Microplaneintl

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

Schnackenburgallee 41d  
22525 Hamburg  
Germany

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

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

