



Microplane

PHOTO
ETCH
TECHNOLOGY
THE ORIGINAL

ENGINEERED FOR PRECISION SINCE 1994

BLADES MADE IN USA

FR

TIMELESS
AWARD-WINNING
SOPHISTICATED

ALL-TIME FAVORITE
ORIGINAL

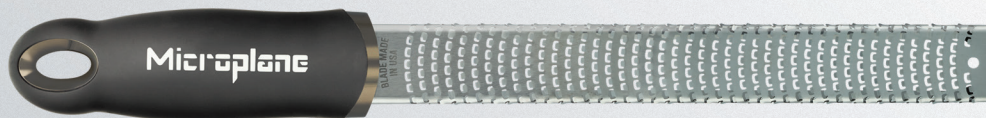
ICON

INDISPENSABLE
IN EVERY
KITCHEN

AUTHENTIC

THE
PREFERRED
GRATER
OF CHOICE

MUST-HAVE
BEST IN
CLASS



BIENVENUE DANS LE MONDE DE MICROPLANE

Des agrumes au fromage, nos râpes et outils finement conçus vous aident à créer des chefs-d'œuvre culinaires sans effort.

Microplane, le pionnier des outils de coupe photodécoupés, vous propose des lames ultra tranchantes et durables, fabriquées aux États-Unis. Ces lames coupent les aliments durs et mous avec précision, garantissant des résultats parfaits à chaque fois. Apprécies par les chefs professionnels et les cuisiniers du monde entier, les râpes Microplane sont indispensables dans toutes les cuisines !

Découvrez la magie dans votre cuisine !

UNE QUALITÉ QUI CHANGE LA PRÉPARATION EN CUISINE

Les lames les plus tranchantes au monde, photogravées et durables - Made in USA.

Râpe sans effort pour des résultats supérieurs.

Les aliments sont coupés avec précision
- ils ne sont pas déchirés.

L'arôme naturel se développe
- le goût est renforcé.

SÉRIE PREMIUM CLASSIC

LA PRÉCISION
LÉGENDAIRE DE L'ICÔNE :
L'ART DE RÂPER
À LA PERFECTION

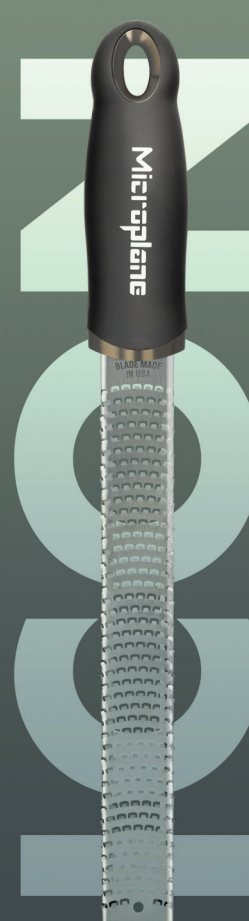




**DES COULEURS
URBAINES,
TERREUSES
ET CHAUDES
ENRICHISSENT
CHAQUE
AMÉNAGEMENT
DE CUISINE**



**LAME EN ACIER INOXYDABLE
PHOTOGRAVÉE, TRANCANTE
COMME UN - MADE IN USA**



**L'ORIGINAL -
LONG ET ÉTROIT
POUR UNE
COUPE PRÉCISE**

**LAME PUISSANTE -
ÉQUIPÉE DE
400 MICRO-DENTS
POUR DES
PERFORMANCES
EXCEPTIONNELLES**



PIEDS ANTI-RAYURE
EN PLASTIQUE



POIGNÉE ERGONOMIQUE AU TOUCHER
DOUX POUR UN MAXIMUM DE CONFORT



**LA CONCEPTION UNIQUE DE LA LAME PERMET
DE RECUEILLIR LES ALIMENTS RÂPÉS
À L'ARRIÈRE DE LA RÂPE**

SÉRIE BLACK SHEEP

AUDACIEUX ET UNIQUE:
SE DÉMARQUER
DANS LA CUISINE



red dot winner 2022



**LAMES EN
ACIER
INOXYDABLE
ULTRA
TRANCHANTES
ET PHOTOGRAVÉES**
- FABRIQUÉES
AUX ÉTATS-UNIS



**EMBALLAGE AU
DESIGN EXQUIS,
CE QUI EN FAIT
LE CADEAU IDÉAL
POUR TOUTES
LES OCCASIONS !**



**UN VÉRITABLE
ACCROCHE-REGARD :**

UN DESIGN ENTièrement NOIR, DU MANCHE
À LA LAME, POUR UN LOOK EXTRAVAGANT

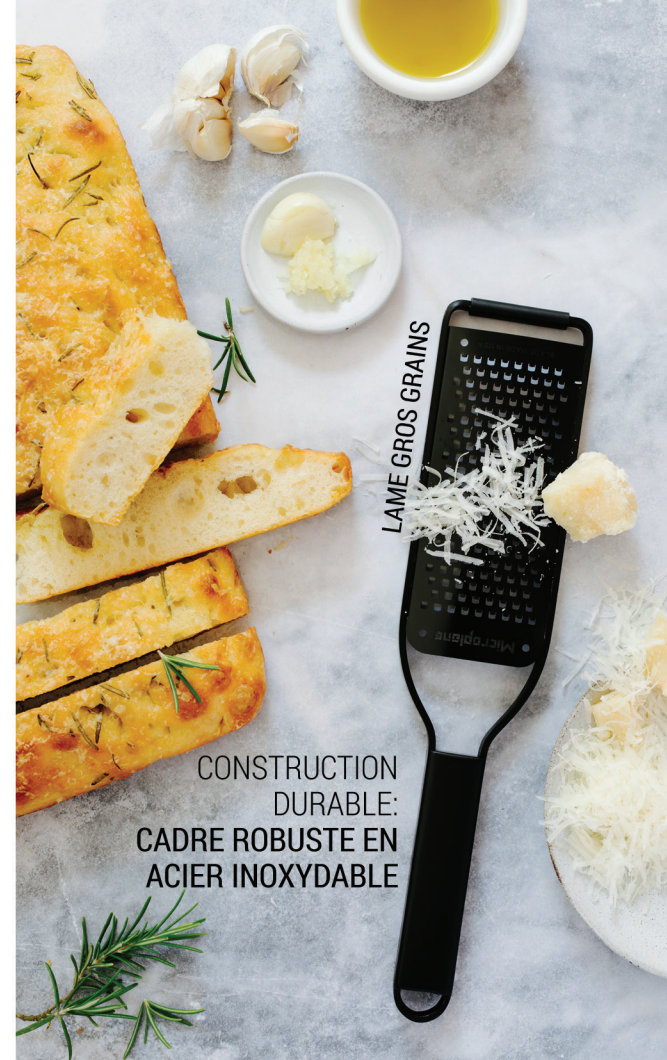
#BLACKSHEEP

FINITION ÉLÉGANTE:
REVÊTEMENT PVD NOIR
POUR UNE APPARENCE
SOPHISTIQUEE RÉSISTANT
AUX RAYURES

LAME FINE



SÉCURITÉ RENFORCÉE:
PIED EN CAOUTCHOUC
ANTIDÉRAPANT
POUR UNE MEILLEURE
STABILITÉ



LAME GROS GRAINS

CONSTRUCTION
DURABLE:
CADRE ROBUSTE EN
ACIER INOXYDABLE

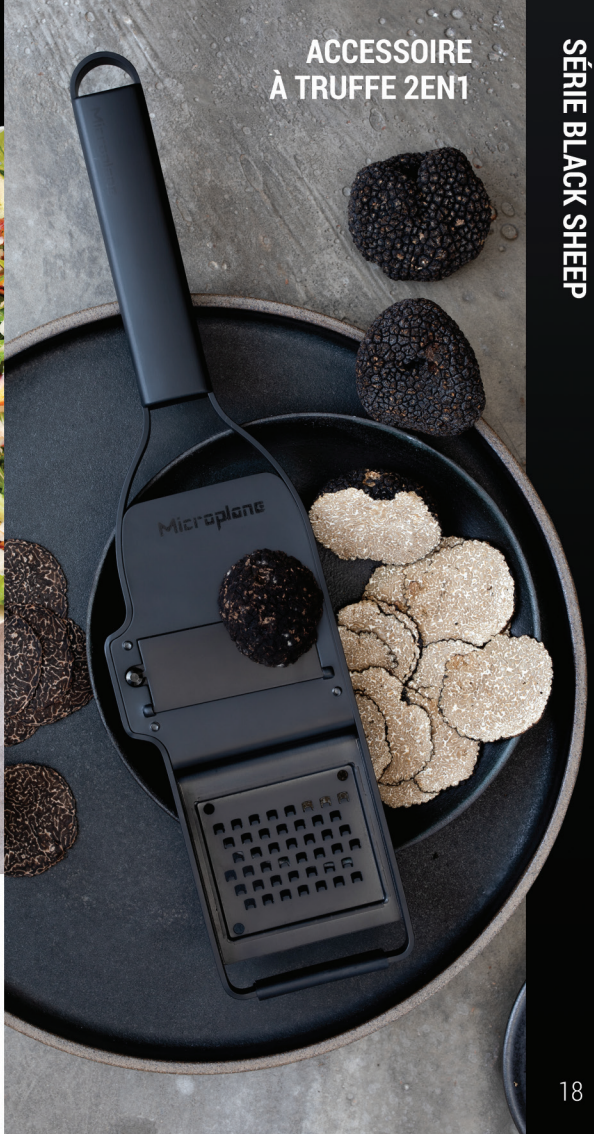


COUPE LARGE

INDISPENSABLE POUR TOUS LES GOURMETS, LES AMATEURS DE DESIGN, LES REBELLES DE LA CUISINE ET TOUS CEUX QUI APPRÉCIENT CE QUI EST SPÉCIAL !



LAME DOUBLE TRANCHANT



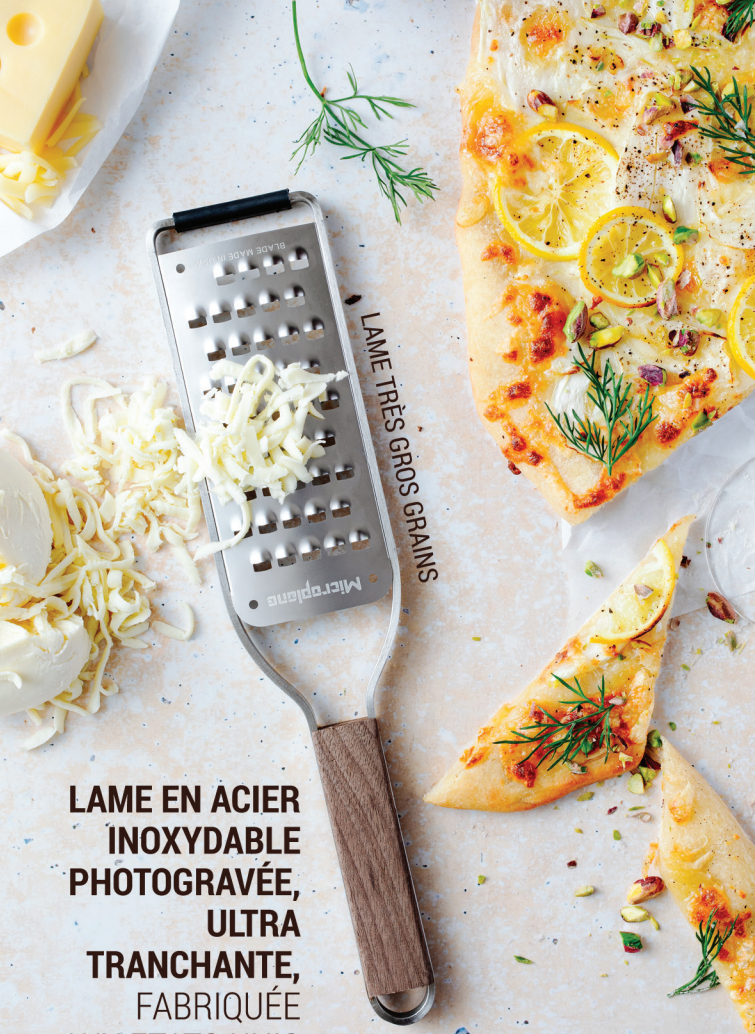
ACCESSOIRE À TRUFFE 2EN1

SÉRIE MASTER

UN ARTISANAT
PARFAIT :

L'ÉLÉGANCE
ET L'EFFICACITÉ
EN HARMONIE





**LAME EN ACIER
INOXYDABLE
PHOTOGRAVÉE,
ULTRA
TRANCHANTE,
FABRIQUÉE
AUX ETATS-UNIS**



**MONTURE ROBUSTE
EN ACIER
INOXYDABLE**



reddot award 2017
winner

**MANCHE ÉLÉGANT
ET MAGNIFIQUE
EN BOIS DE NOYER
DU KENTUCKY, USA**





LA COMBINAISON PARFAITE
D'UN STYLE SOPHISTIQUÉ,
D'UNE DURABILITÉ ET D'UNE
PERFORMANCE SANS FAILLE !



LAME DOUBLE TRANCHANT



LAME FINE

PIED EN CAOUTCHOUC ANTIDÉRAPANT
POUR PLUS DE CONFORT ET DE STABILITÉ



SÉRIE PROFESSIONNELLE

PRÉCISION PROFESSIONNELLE :

ACIER INOXYDABLE
ÉLÉGANT POUR
LE CHEF MODERNE



LAME DOUBLE TRANCHANT

LAME GROS GRAINS

CONSTRUCTION
ENTIÈREMENT
EN ACIER
INOXYDABLE



ZESTEUR

Microplane

NOUVEAU DESIGN CHIC ET ÉPURÉ EN ACIER INOXYDABLE

COMBINANT DES PERFORMANCES INÉGALÉES AVEC UNE
DURABILITÉ EXCEPTIONNELLE ET UNE ÉLÉGANCE
SIMPLE ET INTÉMPIRELLÉ

CADRE
ÉLÉGANT
ET ROBUSTE
EN ACIER
INOXYDABLE



SÉCURITÉ RENFORCÉE :
PIED EN CAOUTCHOUC
ANTIDÉRAPANT
POUR UNE
MEILLEURE STABILITÉ



LAMES EN ACIER INOXYDABLE,
ULTRA TRANCHANTES,
PHOTOGRAVÉES, FABRIQUÉES
AUX ÉTATS-UNIS





SLEEK

SÉRIE PROFESSIONNELLE

CHIC

SÉRIE GOURMET

L'EXCELLENCE CULINAIRE :

**AFFINEZ VOS CRÉATIONS
AVEC PRÉCISION.
UNE LAME POUR CHAQUE BESOIN**





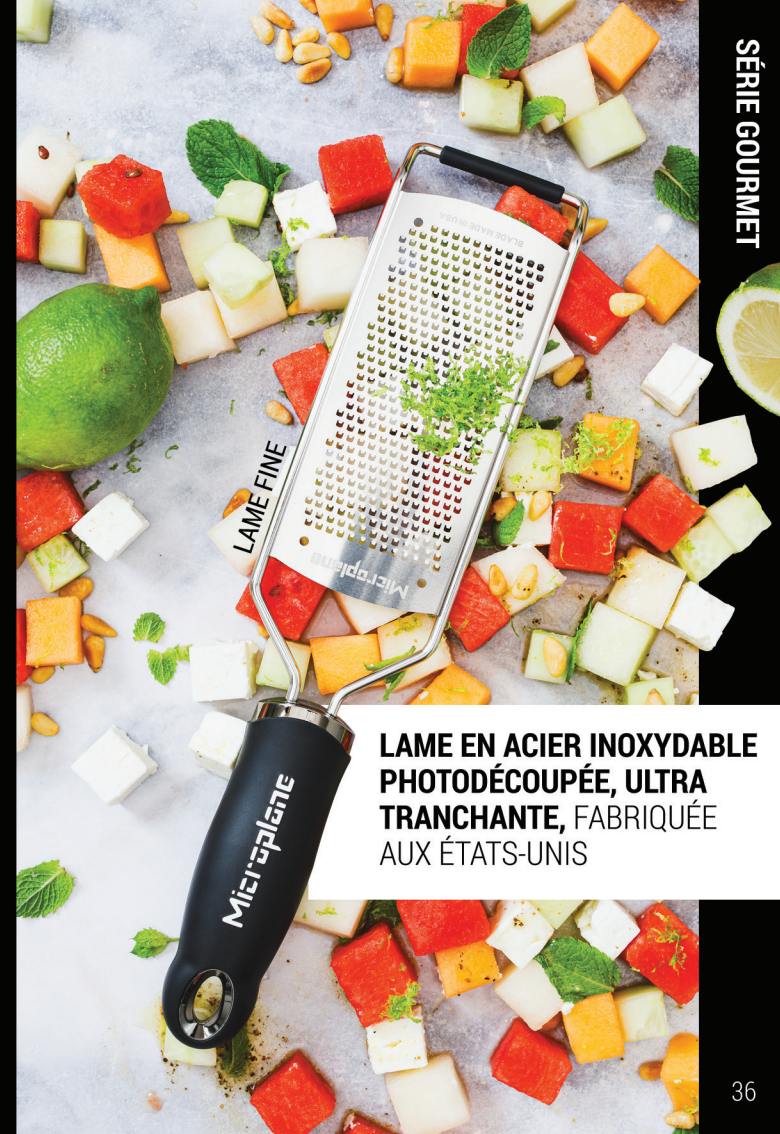
POIGNÉE ERGONOMIQUE
DOUCE AU TOUCHER
POUR PLUS DE CONFORT

& DESIGN INTEMPOREL ET ERGONOMIQUE :

S'INTÈGRE PARFAITEMENT, ÉLARGISSANT
LA SÉRIE PREMIUM CLASSIC
AVEC DIFFÉRENTS STYLES DE LAMES ET UNE
SURFACE DE RÂPAGE PLUS LARGE



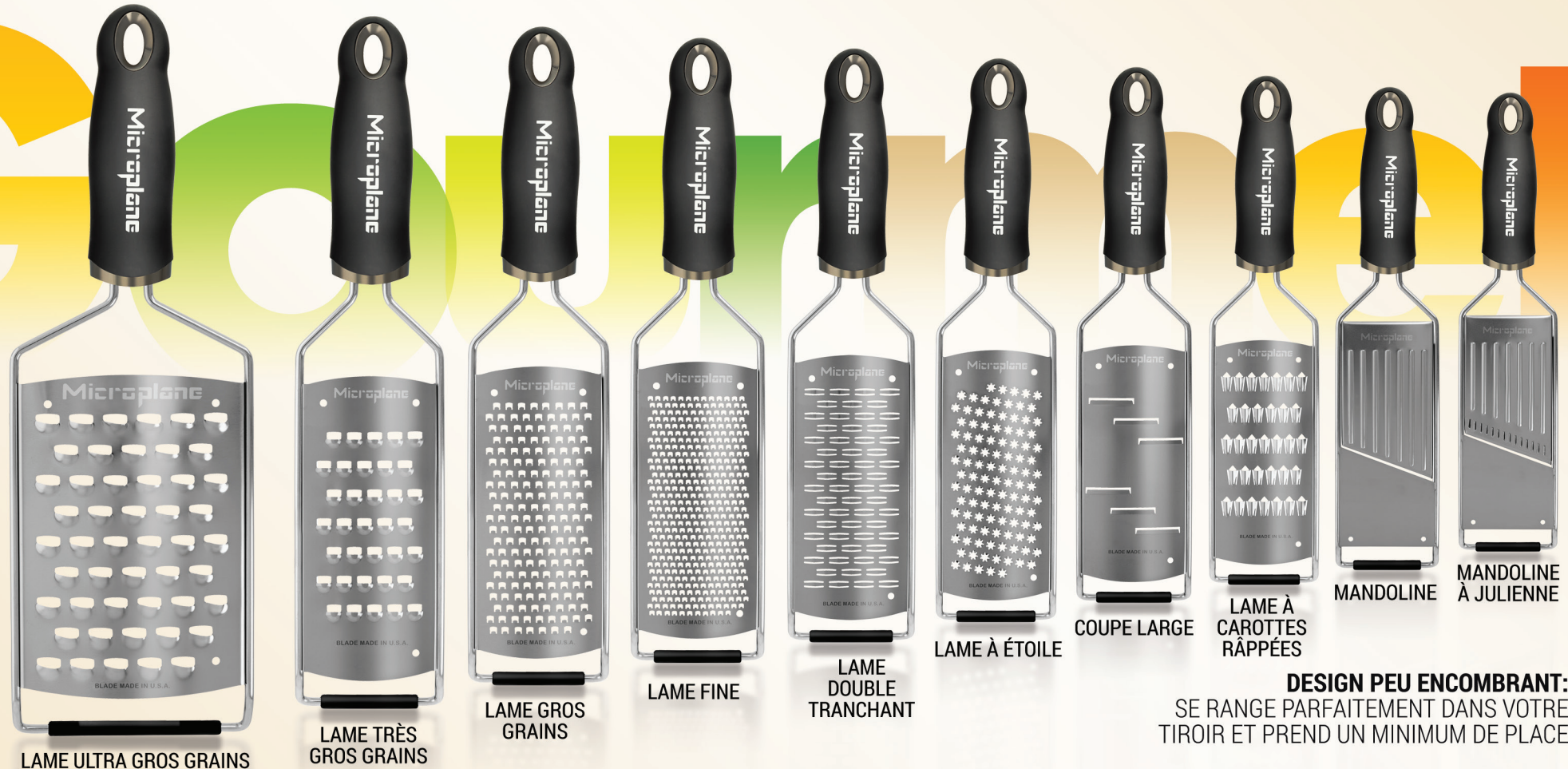
PIEDS ANTIDÉRAPANTS
EN CAOUTCHOUC
POUR PLUS
DE STABILITÉ
ET DE FLEXIBILITÉ



SÉRIE GOURMET

LAME EN ACIER INOXYDABLE
PHOTODÉCOUPÉE, ULTRA
TRANCHANTE, FABRIQUÉE
AUX ÉTATS-UNIS

Vaste sélection de différents styles de lames



SÉRIE SPECIALTY

UNIES PAR L'EXPERTISE:

LA PERFECTION
POUR RÂPER,
COUPER, ÉPLUCHER
ET GARNIR







MOULIN À PIMENT





**RÂPE
À MANIVELLE**

**LAME
TRÈS
GROS
GRAINS**



**RÂPE
POUR
SALADIER**



**MANDOLINE
EN V AVEC JULIENNE**



**RÂPE
4 FACES**



**RÂPE
À GINGEMBRE**

**RÂPE
POUR
SALADIER**



**LAME
TRÈS
FIN**



**GANT
ANTI-COUPURE**



**RÂPE
MULTI-
FACES
ELITE**

RÂPE À ÉPICES



ZESTEUR



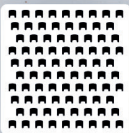
LAME À ETOILE



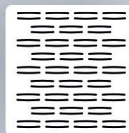
LAME FINE



LAME GROS GRAINS



LAME À CAROTTES RAPÉES

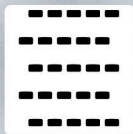


LAME DOUBLE TRANCHANT



COUPE LARGE

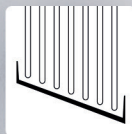
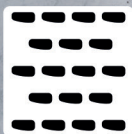




**LAME TRÈS
GROS
GRAINS**



**LAME
ULTRA GROS
GRAINS**



MANDOLIN



**MANDOLINE
À JULIENNE**



CONSEILS UTILES

COMMENT RÂPER LA RÂPE EN TOUTE SÉCURITÉ

Utiliser la housse de protection : Placez toujours la housse de protection sur les lames lorsque les râpes ne sont pas utilisées.

Protégez vos doigts : Rangez la râpe avec son étui de protection dans des tiroirs ou des armoires pour protéger vos doigts lorsque vous la saisissez.

Garder le tranchant des lames : Un étui de protection aide à conserver le tranchant des lames en minimisant le contact avec d'autres outils.

RÂPER LE FROMAGE EST UN JEU D'ENFANT & SÛR

Placer & râper : Placer le fromage sur une planche, retourner la râpe de manière à ce que les lames tranchantes soient dirigées vers le fromage.

Sûr & facile : glisse sur le fromage avec la lame tranchante. Les lames sont orientées vers l'aliment, pas vers les doigts.

Récupération facile : Le fromage râpé est recueilli à l'arrière de la râpe, ce qui permet un meilleur dosage.

COMMENT ZESTER FACILEMENT LES AGRUMES

Zester facilement les agrumes : Tenez l'agrumes et glissez doucement les lames tranchantes sur la surface, en tournant constamment le fruit pour éviter la pulpe blanche amère.

Collecte facile : Le zeste s'accumule à l'arrière de la râpe. Vous pouvez passer le doigt ou une cuillère pour l'enlever. Ou taper le zesteur doucement sur une planche pour faire sortir les zestes.

Conseil de pro : pour une meilleure abrasion, utilisez des agrumes bio, non traités.

LE NETTOYAGE EN TOUTE SIMPLICITÉ

LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE : Toutes les râpes Microplane* peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Lavage à la main recommandé : Pour une longévité maximale des lames, privilégier le lavage à la main.

Un nettoyage facile : Juste après avoir râpé, tapoter les résidus, rincer la lame sous l'eau courante et laisser sécher.

Nettoyer les housses de protection à la main : les housses de protection ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle.

** Exception : notre série Master avec des manches en noyer qui ne peuvent être lavés qu'à la main (ne pas les faire tremper dans l'eau).*

RÂPER SANS EFFORT

Râper sans effort : Grâce à nos lames ultra-affûtées, les aliments glissent sans effort et sans pression.

Sûr et facile : l'absence de pression signifie moins de risques de dérapages et de coupures, ce qui rend la râpe sûre et agréable.

UTILISATION SÛRE ET FLEXIBLE

Pieds en caoutchouc antidérapants : assurent la stabilité sur les bols, les casseroles et différentes surfaces.

Confort et stabilité : le pied en caoutchouc assure un frottement agréable et sûr.

L'HISTOIRE DE MICROPLANE®: DU TRAVAIL DU BOIS À LA CUISINE...

En 1994, une femme au foyer canadienne, frustrée par sa râpe, s'est emparée d'un outil de son mari dans l'atelier de menuiserie. La lame a glissé sans effort sur l'orange et la peau est tombée comme des flocons de neige.

Ces lames tranchantes comme des rasoirs, qui râpent et coupent les aliments avec précision, ont posé la première pierre les râpes de cuisine Microplane. Une ligne de produits révolutionnaire est née.

En tant que pionnier mondialement reconnu de la technologie de photogravure et avec plus de 50 ans d'expérience, Microplane a établi de nouvelles normes.

Les râpes Microplane sont les outils préférés des cuisiniers professionnels et amateurs et sont devenues indispensables dans les cuisines & restaurants du monde entier.

Un MUST-HAVE absolu pour chaque cuisine !



**SÉRIE
PROFESSIONNELLE**



**SÉRIE
MASTER**



**SÉRIE
BLACK
SHEEP**



**SÉRIE
PREMIUM
CLASSIC**



**SÉRIE
GOURMET**



Pour des conseils, des astuces
et des nouvelles, suivez-nous :

 @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

