



PHOTO
ETCH
TECHNOLOGY

THE ORIGINAL

ENGINEERED FOR PRECISION SINCE 1994

BLADES MADE IN USA

Microplane

CATALOGUE PRODUITS 2026/2027

CATALOGO PRODOTTI

L'exigence au service du geste. La passion au cœur de chaque détail.

Strumenti con uno scopo. Persone con passione.

Microplane incarne l'alliance parfaite entre précision absolue, innovation permanente et compréhension intime des attentes culinaires les plus élevées.

Nos lames photo-gravées, d'une finesse incomparable, et nos créations au design minutieusement étudié sont le fruit de décennies de savoir-faire. Elles offrent aux chefs comme aux amateurs éclairés la maîtrise du geste et la promesse de résultats d'exception, avec élégance et fluidité.

Derrière chaque pièce se tient une équipe passionnée — du service client aux forces commerciales, du marketing à la logistique — animée par une même quête : atteindre et dépasser les standards d'excellence.

Notre équipe de direction européenne, représentée ici, incarne les talents et l'engagement de toutes celles et ceux qui façonnent, chaque jour, l'univers et la vision de Microplane.

Microplane rappresenta precisione, innovazione e una profonda comprensione delle esigenze culinarie.

Le nostre lame foto-incise e gli strumenti progettati con cura sono il risultato di decenni di esperienza — e permettono a chef e appassionati di cucina di ottenere risultati eccellenti con semplicità e piacere.

Dietro ogni prodotto c'è un team dedicato — dal servizio clienti alle vendite, dal marketing alla logistica — unito da un unico obiettivo: l'eccellenza.

Qui è raffigurato il nostro team di direzione europeo, simbolo delle persone, delle competenze e dell'impegno che ogni giorno danno forma alla visione di Microplane.



Contenuto **CONTENU**

Informations générales

Informazioni generali

Série Black Sheep Serie Black Sheep	9
Série Master Serie Master	17
Série Premium Classic Premium Classic Serie	23
Série Gourmet Serie Gourmet	31
Série Professional Serie Professional	37
Style Line Style Line	43
Série Specialty Serie Specialty	47
Coffrets Cadeaux Set regalo	71
Guide des Lames Guida alle lame	75
Présentoirs Comptoir Espositori da banco	83
Présentoirs Permanents Espositori permanenti	87
Supports Marketing pour Points de Vente Materiale pubblicitario	89
Conseils d'Utilisation et d'Entretien Consigli utili	91
Comment Vendre Microplane au Mieux Come vendere Microplane al meglio	92



NOTRE HISTOIRE

Née dans un atelier de menuiserie. Perfectionnée en cuisine.

L'histoire de Microplane dans l'univers culinaire débute par une innovation inattendue : la transformation d'un outil de menuiserie en la première râpe photo-gravée au monde.

L'étincelle ? Une pâtissière canadienne, frustrée par sa râpe traditionnelle, emprunta la râpe à bois de son mari. En la faisant glisser sur une orange, le zeste tomba comme des flocons de neige — et une révolution culinaire était née.

Aujourd'hui, nos lames, râpes et ustensiles accompagnent chefs et passionnés de cuisine aux quatre coins du monde.

NOTRE ENTREPRISE

Depuis plus de 50 ans, nous concevons des outils d'une précision remarquable — d'abord pour le travail du bois, puis pour sublimer le geste culinaire au quotidien.

Nos lames emblématiques sont fabriquées aux États-Unis à partir du même acier inoxydable haut de gamme que celui utilisé pour nos instruments médicaux — garantissant un tranchant incomparable, une durabilité exceptionnelle et des performances constantes.

NOTRE TECHNOLOGIE

Microplane a été pionnier de la photo-gravure appliquée aux ustensiles de cuisine.

Contrairement aux lames estampées ou fraisées, notre procédé crée des arêtes ultra-affûtées qui tranchent avec précision, préservant la texture, les arômes et toute l'intensité des saveurs.

Une précision qui se savoure.

DIETRO I PRODOTTI

LA NOSTRA STORIA

Dalla falegnameria alla cucina...

Il percorso di Microplane nel mondo della cucina è iniziato con una scoperta rivoluzionaria: trasformare uno strumento per la lavorazione del legno nella prima grattugia foto-incisa al mondo. L'idea nasce da un'intuizione semplice: una pasticceria canadese, insoddisfatta della sua grattugia, utilizzò la raspa del marito. Facendola scorrere su un'arancia, la scorza cadde come fiocchi di neve — segnando l'inizio di una rivoluzione culinaria.

Oggi, le nostre lame, grattugie e strumenti sono utilizzati e apprezzati da chef e appassionati di cucina in tutto il mondo.

LA NOSTRA AZIENDA

Da oltre 50 anni sviluppiamo strumenti di straordinaria precisione — inizialmente per la lavorazione del legno e successivamente per migliorare l'esperienza in cucina.

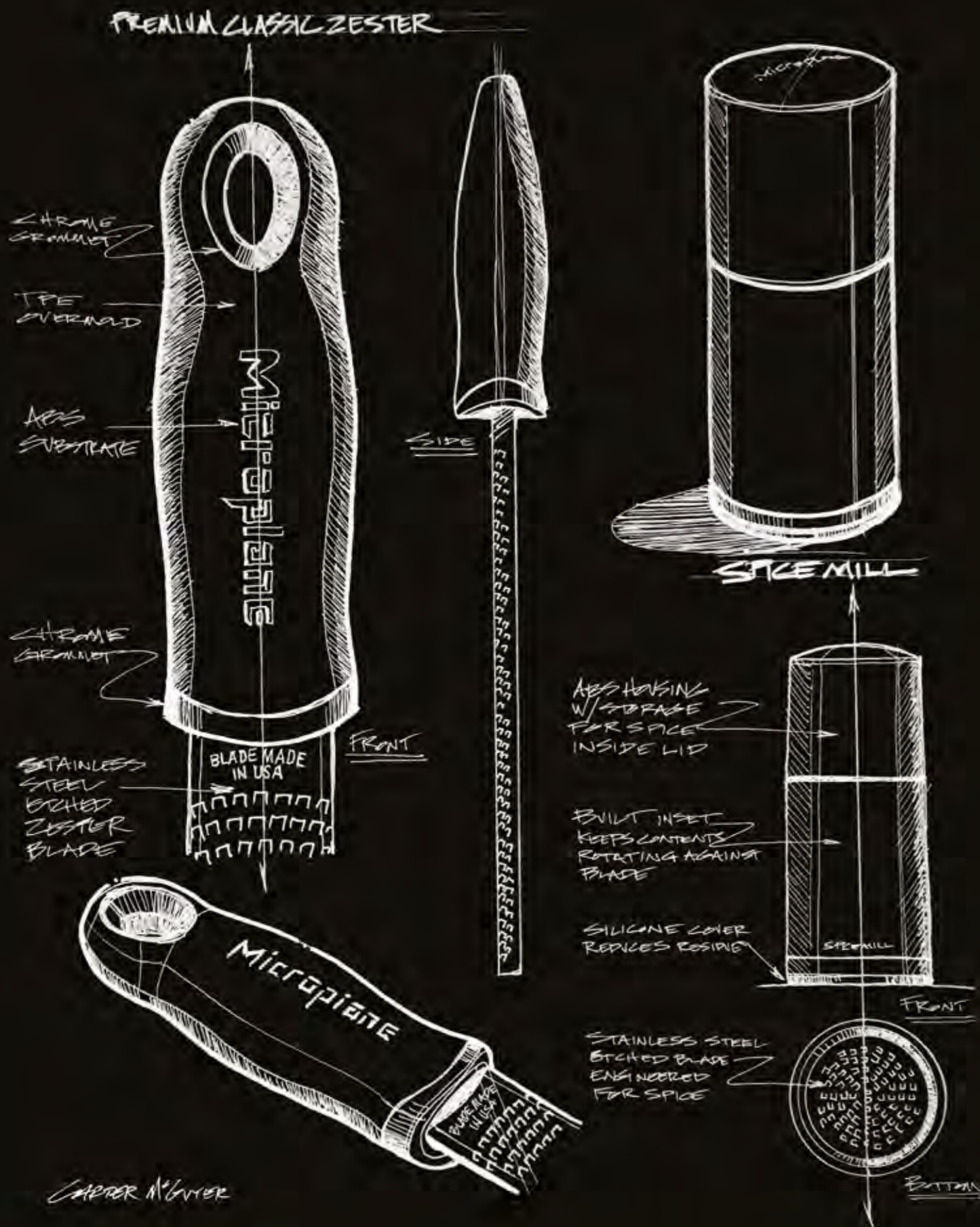
Le nostre lame distintive sono prodotte negli Stati Uniti utilizzando lo stesso acciaio inossidabile di alta qualità impiegato per gli strumenti medici — per garantire affilatura, durata e prestazioni elevate.

LA NOSTRA TECNOLOGIA

Microplane è pioniera della tecnologia foto-incisa applicata agli utensili da cucina.

A differenza delle lame stampate o fresate, questo processo crea taglienti estremamente affilati che tagliano con precisione, preservando consistenza, aroma e sapore.

Una precisione che si percepisce al gusto.



Design & Innovation

En collaboration avec le designer **Carter McGuyer**, nous marions avec élégance fonctionnalité et esthétique dans chacune de nos collections.

De l'emblématique **manche Premium Classic** à la toute nouvelle série **Style Line by Microplane**, chaque outil naît des retours des utilisateurs et se distingue par son confort, sa polyvalence et son allure intemporelle.

Savoir-Faire & Qualité

Forte de décennies d'expertise, notre maison cultive l'excellence à chaque étape. Chaque râpe témoigne de notre exigence : de l'acier soigneusement sélectionné aux mains expertes qui la façonnent.

Nous ne nous contentons pas de satisfaire les attentes : nous les sublimons.

Notre Promesse

Les **outils Microplane** vont bien au-delà de la simple performance.

Ils éveillent la créativité, révèlent les saveurs et font du quotidien un véritable plaisir.

Qu'il s'agisse de zester un agrume ou de râper un parmesan, nos outils transforment la préparation en inspiration et chaque repas en un instant à savourer.

Conçus pour inspirer confiance et libérer l'imagination, ils transforment l'ordinaire en extraordinaire — pour les cuisiniers amateurs comme pour les chefs professionnels, avec efficacité, plaisir et résultats exceptionnels.

Notre engagement : offrir des produits fiables et prestigieux, où technologie avancée et savoir-faire artisanal se rencontrent.

Durable. Raffiné. Incomparable.

Design e Innovazione

In collaborazione con il designer Carter McGuyer, uniamo funzionalità ed estetica in ogni linea di prodotto.

Dall'iconico manico Premium Classic fino alla più recente serie Style Line by Microplane, ogni strumento nasce dal feedback degli utenti ed è perfezionato per offrire comfort, versatilità e un design senza tempo.

Esperienza e Qualità

La nostra reputazione si basa su decenni di esperienza e su un continuo processo di miglioramento. Ogni grattugia riflette il nostro impegno per la qualità — dalla selezione dell'acciaio alla cura nella lavorazione. Non ci limitiamo a soddisfare le aspettative. Le superiamo.

La Nostra Promessa

Gli strumenti Microplane sono progettati per fare molto più che funzionare.

Stimolano la creatività, esaltano i sapori e rendono più piacevoli i gesti quotidiani.

Che si tratti di grattugiare agrumi o il parmesano, ogni strumento trasforma la preparazione in un momento di ispirazione.

Progettiamo strumenti che trasmettono sicurezza, liberano la creatività e valorizzano ogni preparazione — aiutando chef e appassionati a cucinare con piacere, efficienza e risultati di alto livello.

Il nostro impegno è offrire prodotti affidabili e di prima qualità, sviluppati con tecnologie avanzate e lavorazioni di precisione.

Sostenibile. Premium. Il meglio della categoria.

CARATTERISTICHE E PUNTI DI FORZA

CARACTÉRISTIQUES & POINTS FORTS

Microplane — Le pionnier des outils culinaires à lame photo-gravée

1990–2010 : Protection par brevet aux États-Unis pour la technologie de lame photo-gravée.

Plus de 50 ans d'expertise en photo-gravure, perfectionnée du travail du bois à l'usage culinaire.

Lames ultra-affûtées grâce à la photo-gravure d'un seul côté — nettement supérieures aux lames estampées ou doublement gravées.

Acier inoxydable premium exclusivement — choisi pour sa durabilité et son tranchant longue durée.

Acier plus dur que celui des concurrents — garantissant précision maximale et performance exceptionnelle.

Microplane — il pioniere degli utensili da cucina foto-incisi

1990–2010: tecnologia delle lame foto-incise protetta da brevetto negli Stati Uniti

Oltre 50 anni di esperienza nel processo di foto-incisione — perfezionato dalla lavorazione del legno all'utilizzo in cucina

Lame ultra-affilate grazie alla foto-incisione unilaterale — superiori rispetto alle lame stampate o incise su entrambi i lati

Solo acciaio inossidabile di alta qualità — selezionato per garantire durata e affilatura nel tempo

Acciaio più duro rispetto ai concorrenti — per la massima precisione e prestazioni elevate

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

Les lames les plus affûtées au monde — Fabriquées aux États-Unis.

Les lames en acier inoxydable photo-gravées Microplane® offrent une netteté, une durabilité et une efficacité inégalées, pour les chefs professionnels comme pour les cuisiniers amateurs.

Le lame più affilate al mondo per grattugiare — Made in USA

Le lame in acciaio inox foto-incise Microplane offrono un'affilatura, una durata e prestazioni senza pari — ideali per chef professionisti e appassionati di cucina.

Découpe précise sans déchirer ni écraser les ingrédients

Préservation des arômes et intensification des saveurs pour des résultats culinaires supérieurs

Gli alimenti vengono tagliati con precisione e non strappati

L'aroma naturale viene sprigionato e i sapori vengono esaltati

Râpage sans effort

Aucune pression nécessaire. Les aliments glissent parfaitement sur la lame sans coller, s'accumuler ou boucher les bords — grâce à des tranchants ouverts ultra-affûtés qui coupent avec précision et libèrent instantanément les ingrédients.

Grattugiare senza sforzo

Non è necessario esercitare pressione. Gli alimenti scorrono facilmente sulla superficie di taglio senza attaccarsi né accumularsi, grazie ai taglienti ultra-affilati che tagliano con precisione e rilasciano immediatamente gli ingredienti.

Performance polyvalente

Chaque lame s'adapte à une grande variété d'ingrédients — du zeste d'agrumes aux fromages durs et légumes racines

Prestazioni versatili

Ogni lama è adatta a una grande varietà di ingredienti — dalla scorza di agrumi ai formaggi duri e alle verdure a radice.

Résultats parfaits à chaque fois

Fini les râpes émoussées. Profitez d'un râpage lisse et satisfaisant à chaque utilisation.

Risultati sempre perfetti

Niente più grattugie poco affilate. A ogni utilizzo, risultati uniformi e precisi.

Design pensé pour vous

Lames durables, manches ergonomiques, base antidérapante, protections et nettoyage facile — conçus pour un usage quotidien.

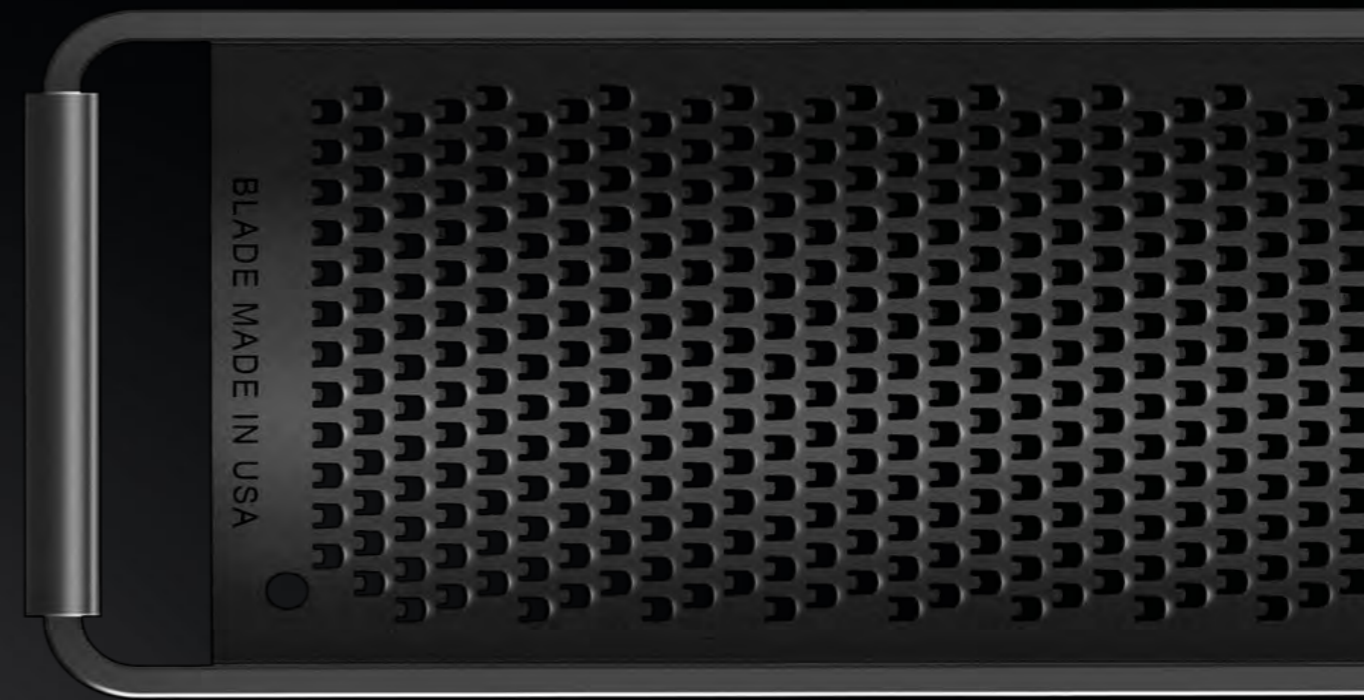
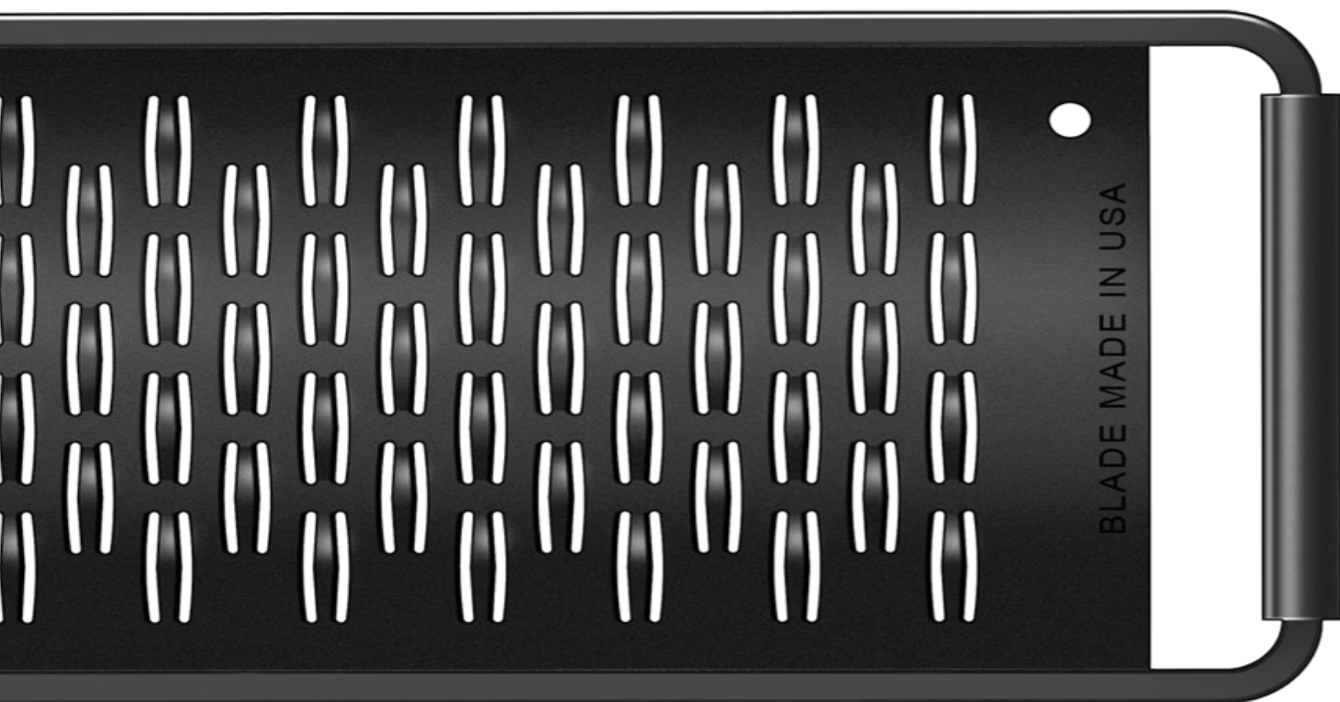
Design studiato nei dettagli

Lame durevoli, manici ergonomici, base antiscivolo, cover protettive e facile pulizia — progettati per l'uso quotidiano.



LA SÉRIE BLACK SHEEP: ÉLÉGANT, RAFFINÉ, PUISSANT

BLACK SHEEP SERIES:
STILE. ELEGANZA. CARATTERE.



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

#BLACK

SHEEP



Serie Black Sheep

SÉRIE BLACK SHEEP

La **Série Black Sheep** redéfinit la râpe de cuisine avec son élégance tout-noir et la lame ultra-affûtée signature **Microplane**.

Du manche au cadre jusqu'à la lame, chaque détail est réalisé en acier inoxydable avec un **revêtement PVD noir** — une déclaration audacieuse qui allie esthétique dramatique et fonctionnalité sans compromis.

Lauréate du **Red Dot Award : Product Design 2022**, cette série associe courbes délicates et structure robuste, faisant de chaque râpe un véritable objet de design et un élément remarquable dans toute cuisine.

Disponible en **sept types de lames** : Zesteur, Fine, Gros Grains, Double Tranchant, Très Gros Grains, Coupe Large et l'Accessoire à Truffe 2-en-1 — Coupe & Râpe.

Pour ceux qui osent être différents.

La Serie Black Sheep ridefinisce le grattugie da cucina con la sua estetica total black e l'iconica lama ultrascharpa Microplane.

Dal manico alla struttura fino alla lama, ogni dettaglio è realizzato in acciaio inox con rivestimento PVD nero — un'affermazione di design audace che unisce un'estetica distintiva a una funzionalità senza compromessi.

Premiata con il Red Dot Award: Product Design 2022, questa serie combina linee eleganti e struttura robusta, trasformando ogni grattugia in un vero oggetto di design e in un elemento distintivo in ogni cucina.

Disponibile in sette tipologie di lama: lama zester, lama fine, lama spessa, doppia lama media, lama ultra spessa, lama a scaglie grandi e accessorio per tartufo 2 in 1 — Affetta e Grattugia.

Per chi sceglie di distinguersi.

CARACTÉRISTIQUES EN UN COUP D'ŒIL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI IN SINTESI

Construction tout en acier inoxydable avec revêtement PVD noir, pour un look entièrement noir dramatique et une résistance accrue aux rayures

Base en caoutchouc antidérapante pour une stabilité optimale lors du râpage

Lame photo-gravée ultra-affûtée et durable en acier inoxydable — Fabriquée aux États-Unis

Découpe précise des aliments, sans déchirer ni écraser

Manche en métal élégant, au toucher agréable et lisse

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

Gli alimenti vengono tagliati con precisione e non strappati
L'aroma naturale viene sprigionato e i sapori vengono esaltati

Grattugie completamente in metallo con rivestimento PVD nero — look opaco & total black e maggiore resistenza ai graffi

Manico piacevole al tatto per grattugiare in tutta comodità
Gomma antiscivolo per grattugiare con stabilità

BLACK SHEEP ZESTER

BLACK SHEEP ZESTEUR

#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

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

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





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



LAMA A SCAGLIE GRANDI 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



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



ACCESSOIRE PER TARTUFO 2IN1 –
AFFETTA E GRATTUGIA

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



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

UN DESIGN D'EMBALLAGE AMÉLIORÉ

NUOVO DESIGN DELLA
CONFEZIONE





Serie Master

SÉRIE MASTER

La **Série Master** rend hommage aux origines de Microplane® dans le travail du bois — là où précision et savoir-faire se rencontrent bien avant la cuisine.

Avec son **manche en noyer du Kentucky (USA)** et son cadre robuste en acier inoxydable, chaque râpe allie design intemporel et performance moderne.

La **lame ultra-affûtée, photo-gravée en acier inoxydable — Made in USA** garantit un râpage sans effort et des résultats parfaits, à chaque utilisation.

Cette série fut la première à mettre le **design au premier plan**, combinant raffinement esthétique et fonctionnalité éprouvée.

Lauréate du **Red Dot Award : Product Design 2017**, la Série Master célèbre l'artisanat et l'excellence culinaire.

Disponible en **sept types de lames** : Zesteur, Fine, Gros Grains, Double Tranchant, Très Gros Grains, Coupe Large et l'Accessoire à Truffe 2-en-1 — Coupe & Râpe.

La Serie Master rende omaggio alle origini di Microplane nella lavorazione del legno — dove precisione e artigianalità si incontravano ben prima della cucina.

Con l'elegante manico in legno di noce del Kentucky, USA, e la robusta cornice in acciaio inossidabile, ogni grattugia unisce un design senza tempo a prestazioni moderne.

L'affilatissima lama foto-incisa in acciaio inossidabile — Made in USA — garantisce una grattugiatura senza sforzo e risultati impeccabili, utilizzo dopo utilizzo.

La Serie Master è stata la prima serie Microplane a portare il design in primo piano, combinando raffinatezza estetica e funzionalità affidabile.

Premiata con il Red Dot Award: Product Design 2017, la Serie Master celebra l'artigianalità e l'eccellenza culinaria.

Disponible in sette tipologie di lama: lama zester, lama fine, lama spessa, doppia lama media, lama ultra spessa, lama a scaglie grandi e accessorio per tartufo 2 in 1 — Affetta e Grattugia.



L'ESSENTIEL EN UN COUP D'ŒIL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI IN SINTESI

Pied en caoutchouc antidérapant pour confort et stabilité optimale

Structure élégante et robuste pour une stabilité durable

Lame photo-gravée ultra-affûtée et longue durée en acier inoxydable — Made in USA

Découpe précise, sans déchirer ni écraser les aliments

Libération naturelle des arômes pour intensifier les saveurs

Manche raffiné en noyer du Kentucky (USA)

Affilatisime e durevoli lame foto-incise in acciaio inossidabile — Made in USA

Grattugiare senza sforzo per ottenere risultati ottimali

Gli alimenti vengono tagliati con precisione e non strappati

L'aroma naturale viene sprigionato e i sapori vengono esaltati

Elegante manico in legno di noce del Kentucky, USA
Piedino in gomma antiscivolo per comfort e stabilità

Struttura elegante e robusta per una stabilità ottimale

MASTER ZESTER

#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



LAMA A SCAGLIE GRANDI 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



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

ACCESSORIO PER TARTUFO 2 IN 1 AFFETTA E GRATTOGIA ACCESSOIRE À TRUFFE-PRO 2 EN 1 COUPE & RÂPE

#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.





Bouton de Rose / Rosa Malva #46923

Cannelle / Terracotta #46823

Gris Orage / Antracite #46743

Vert Eucalyptus / Eucalipto #46727

Vert Saugé / Salvia #46723

Jaune Moutarde / Giallo Ocra #46623

Beige Sable / Avorio #46323



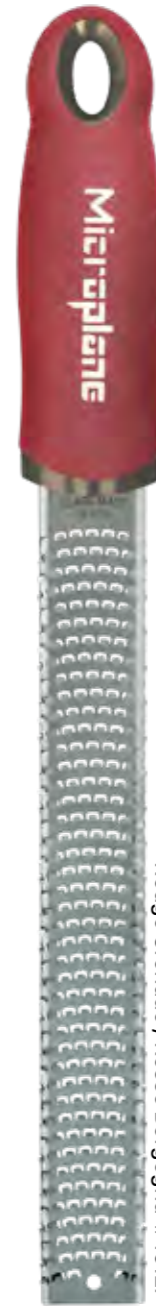
Fleur de Lavande / Fior di lavanda #46566



Bleu Nuage / Carta da zucchero #46227



Bleu Denim / Blu Denim #46223



Rouge Grenade / Rosso Borgogna #46127



Rose à Lèvres / Rosa antico #46123



Blanc / Bianco #46301



Noir / Nero #46020



Bleu Myrtille / Blu Mirtillo #46263



Crème de Citron / Crema di Limone #46664



Vert Basilic / Verde Basilico #46762



Orange Coucher de Soleil / Arancio Tramonto #46861

POP OF COLOUR
Exclusive Release!

ORIGINAL AUTHENTIC MUST-HAVE ICON
SOPHISTICATED TIMELESS CLASSY AWARD
WINNING ALL TIME FAVORITE BEST IN CLASS
GRATER OF CHOICE



SERIE PREMIUM CLASSIC

SÉRIE PREMIUM CLASSIC

La Série Premium Classic est l'originale de notre collection de râpes — née dans l'atelier de menuiserie avant de conquérir la cuisine — et demeure la préférée des chefs professionnels comme des passionnés de gastronomie. Avec son design long et élancé en forme de râpe et sa lame photo-gravée originale dotée de plus de 400 micro-dents ultra-affûtées, Microplane a créé une véritable icône.

Une Icône Colorée pour Chaque Cuisine

Le légendaire **Zesteur Premium Classic** se décline dans une palette polyvalente de tons ludiques, urbains et naturels — désormais enrichie d'une audacieuse collection **Pop of Colour**.

Un accent stylé pour chaque cuisine et chaque personnalité.

La Serie Premium Classic è l'originale tra le grattugie Microplane — nata nella falegnameria e perfezionata in cucina — e continua a essere la preferita da chef professionisti e appassionati di cucina. Con il suo design iconico, lungo e affusolato, e la lama foto-incisa originale con oltre 400 micro-denti ultra-affilati, Microplane ha creato una vera icona.

Un'icona a colori per ogni cucina

Il leggendario Zester Premium Classic è disponibile in un'ampia palette di colori — dalle tonalità giocose e urbane fino a quelle più naturali — ora arricchita da un'espressiva collezione Pop of Colour.

Un accento di stile per ogni cucina e ogni personalità.

CARACTÉRISTIQUES EN UN COUP D'ŒIL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI IN SINTESI

Manche ergonomique
soft-touch pour un
confort optimal

Affilissimes et durevols lame photo-incise
in acciaio inossidabile – Made in USA

Gli alimenti vengono tagliati
con precisione e non strappati

Grattugiare senza sforzo
per ottenere risultati ottimali

L'aroma naturelle viene sprigionato
e i sapori vengono esaltati

Design iconico, lungo e affusolato

Manico soft-touch ergonomico
per il massimo comfort

Piedini in plastica anti-graffio
per una stabilità ottimale

Pieds en caoutchouc
antidérapant pour une
stabilité optimale

Design fin et iconique,
immédiatement
reconnaisable

Lame photo-gravée ultra-affûtée
et durable en acier inoxydable —
Made in USA

Découpe précise, sans
déchirer ni écraser les aliments

Râpage fluide et sans effort
pour des résultats supérieurs

Libération naturelle des
arômes pour sublimer les saveurs

PREMIUM CLASSIC ZESTER PREMIUM CLASSIC ZESTEUR



#46743

Gris Orage

Antracite

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399467436

32,5 x 3,5 x 3 cm

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

Una speciale confezione regalo è disponibi-
le su richiesta (pagina 90).



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

NEW



#46923
Bouton de Rose
Rosa Malva
EAN # 0098399469232



#46823
Cannelle
Terracotta
EAN # 0098399468235



#46127
Rouge Grenade
Rosso Borgogna
EAN # 0098399461274



#46323
Beige Sable
Avorio
EAN # 0098399463230



#46566
Fleur de Lavande
Fior di lavanda
EAN # 0098399465661

Tous les zesteurs
Tutti gli zester

Unité de vente / Imballo 4/24
32,5 x 3,5 x 3 cm



#46623
Jaune Moutarde
Giallo Ocra
EAN # 0098399466231



#46227
Bleu Nuage
Carta da zucchero
EAN # 0098399462271



#46223
Bleu Denim
Blu Denim
EAN # 0098399462233



#46301
Blanc
Bianco
EAN # 0098399463018



#46263
Bleu Myrtille
Blu Mirtillo
EAN # 0098399462639



#46762
Vert Basilic
Verde Basilico
EAN # 0098399467627



#46723
Vert Saugé
Salvia
EAN # 0098399467238



#46727
Vert Eucalyptus
Eucalipto
EAN # 0098399467276



#46123
Rose à Lèvres
Rosa antico
EAN # 0098399461236



#46020
Noir
Nero
EAN # 0098399460208



#46664
Crème de Citron
Crema di Limone
EAN # 0098399466644



#46861
Orange Coucher de Soleil
Arancio Tramonto
EAN # 0098399468617

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 RÂPE À ÉPICES



#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

SÉRIE GOURMET

La **Série Gourmet** incarne compétence, polyvalence et ergonomie.

Grâce à une **surface de râpage plus large** et plusieurs types de lames distincts, elle garantit des résultats précis — du fin à l'extra-gros — pour répondre à tous les besoins culinaires.

Chaque râpe est équipée d'un **pied en caoutchouc antidérapant** et du célèbre **manche soft-touch**, offrant confort et contrôle au quotidien.

Si son design est plus sobre que nos lignes premium comme **Black Sheep**, **Master** ou **Professional**, la Série Gourmet complète parfaitement la **Série Premium Classic** — partageant le même manche ergonomique et offrant une gamme étendue de lames pour des résultats dignes des professionnels.

Types de lames disponibles:

Gros Grains, Double Tranchant, Fine, Coupe Large, Très Gros Grains, Lame Étoile, Lame Ultra Gros Grains, Double Lame (Fine & Gros Grains), Carottes Râpées, Mandoline, Mandoline à Julienne

La Serie Gourmet rappresenta competenza, versatilità e prestazioni ergonomiche.

Grazie a una superficie di grattugiatura più ampia e a diverse tipologie di lama, consente di ottenere risultati precisi — da fine a extra grosso — per soddisfare ogni esigenza in cucina.

Ogni grattugia è dotata di piedino in gomma antiscivolo e dell'iconico manico soft-touch, per garantire comfort e controllo nell'uso quotidiano.

Con un design più essenziale rispetto alle linee premium come Serie Black Sheep, Serie Master o Serie Professional, la Serie Gourmet estende in modo naturale la Serie Premium Classic — mantenendo lo stesso manico ergonomico e ampliando la gamma di lame per risultati di livello professionale.

Tipologie di lama disponibili:

Lama spessa, doppia lama media, lama fine, lama a scaglie grandi, lama ultra spessa, lama a stella, lama spessa XL, lama doppia – spessa & fine, lama julienne fine, mandolina e mandolina julienne.

CARACTÉRISTIQUES EN UN COUP D'ŒIL

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI IN SINTESI

Lame photo-gravée ultra-affûtée
et durable en acier inoxydable —
Made in USA

Découpe précise des
aliments, sans déchirer ni écraser
Râpage fluide et sans effort
pour des résultats supérieurs
Libération naturelle des arômes pour
sublimer les saveurs

Manche ergonomique
soft-touch pour
un confort optimal

Pied en caoutchouc
antidérapant pour
stabilité et sécurité

Affilatissime e durevoli lame
foto-incise in acciai
inossidabile — Made in USA

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

Manico soft-touch ergonomico per il massimo comfort
Piedino in gomma antiscivolo per comfort e stabilità

LAMA FINE FINE

#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



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

SÉRIE PROFESSIONAL

La **Série Professional** allie performance inégalée, durabilité exceptionnelle et élégance discrète.

Entièrement conçue en **acier inoxydable**, elle reprend la structure et le manche de nos célèbres séries **Master** et **Black Sheep**, avec cette fois un **manche brossé en acier inoxydable** qui apporte une touche moderne et intemporelle.

Inspirée par les chefs professionnels, la Série Professional attire le regard dans toute cuisine.

Les **pieds en caoutchouc antidérapants** assurent la stabilité lors du râpage, tandis que le design entièrement inox allie élégance quotidienne et durabilité — idéal pour ceux qui apprécient une cuisine propre et professionnelle.

Disponible en **six types de lames** : Zesteur, Fine, Gros Grains, Double Tranchant, Très Gros Grains, Coupe Large — pour permettre aux cuisiniers amateurs et professionnels de réaliser des préparations parfaites au quotidien.

La Serie Professional combina prestazioni elevate, straordinaria durata ed eleganza essenziale.

Realizzata interamente in acciaio inossidabile, riprende la stessa struttura e il design dell'impugnatura delle apprezzate Serie Master e Serie Black Sheep — ora con un manico in acciaio inox spazzolato che conferisce un'estetica moderna e senza tempo.

Inspirata alle esigenze degli chef professionisti, la Serie Professional rappresenta un vero elemento distintivo in ogni cucina.

Il piedino in gomma antiscivolo garantisce stabilità durante l'utilizzo, mentre il design interamente in acciaio inox unisce eleganza quotidiana e resistenza nel tempo — ideale per chi predilige uno stile di cucina pulito e professionale.

Disponible in sei tipologie di lama: lama zester, lama fine, lama spessa, doppia lama media, lama a scaglie grandi e lama ultra spessa.

CARACTÉRISTIQUES EN UN COUP D'ŒIL

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI IN SINTESI

Pied en caoutchouc
antidérapant pour
confort et stabilité

Structure
élégante et
robuste pour une
stabilité optimale

Lame photo-gravée ultra-affûtée
et durable en acier inoxydable —
Made in USA

Libération naturelle des arômes pour
sublimer les saveurs

Découpe précise des aliments,
sans déchirure ni écrasement

Râpage fluide et sans effort pour
des résultats supérieurs

Conception
entièrement en acier
inoxydable de qualité
chirurgicale

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

L'aroma naturale viene sprigionato
e i sapori vengono esaltati

Gli alimenti vengono tagliati con
precisione e non strappati

Grattugiare senza sforzo per
ottenere risultati ottimali

Struttura elegante e robusta
per una stabilità ottimale

Realizzata interamente in acciaio
inossidabile di alta qualità

Piedino in gomma antiscivolo
per comfort e stabilità

PROFESSIONAL ZESTER ZESTEUR

#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

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

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



BLADE MADE IN USA



LAMA FINE FINE

#59004

Acier inoxydable
Acciaio inossidabile
Carton Size / VE 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
Carton Size / VE 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
31,5 x 7,5 x 3,0 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





S T Y L E | L I N E

by Microplane

Là où le design rencontre la précision

Chez **Microplane**, la performance et la fonctionnalité ont toujours été au cœur de notre démarche.

Avec **Style Line**, nous prolongeons cet héritage dans un nouvel univers — où l'expertise culinaire rencontre un design raffiné.

Chaque pièce est conçue avec soin pour sublimer l'expérience en cuisine, alliant **ergonomie parfaite et esthétique intemporelle**.

Des **tons chauds et naturels** aux finitions en **noyer, frêne clair ou bois noir profond**, associés à des **accents en acier inoxydable** et à des lignes épurées, **Style Line** transforme les ustensiles du quotidien en véritables objets de design.

Bien plus qu'une simple fonctionnalité — **un véritable art de vivre**.

Bienvenue dans Style Line by Microplane — une célébration de l'élégance, de la précision et de l'art de cuisiner.

Dove il design incontra la precisione

In Microplane, prestazioni e funzionalità sono da sempre al centro di ogni prodotto.

Con Style Line, questo approccio si evolve in una nuova dimensione — dove l'esperienza culinaria incontra un design raffinato.

Ogni strumento è progettato con cura per valorizzare l'esperienza in cucina, combinando ergonomia, qualità e un'estetica senza tempo.

Dalle tonalità calde e naturali del legno di noce al frassino chiaro fino alle finiture in legno nero intenso — abbinare ad accenti in acciaio inossidabile e linee essenziali — la Style Line trasforma gli utensili quotidiani in veri oggetti di design.

Più di una semplice funzionalità. È uno stile di vita.

Benvenuti in Style Line by Microplane — una celebrazione di eleganza, precisione e arte culinaria.



NEW

MACINA SPEZIE MOULIN À ÉPICES WOOD EDITION

Sa lame ultra-affûtée en acier inoxydable photo-gravé — Made in USA râpe facilement les épices dures et libère pleinement leurs arômes pour des saveurs intensifiées. Le corps en bois premium offre une sensation chaleureuse et agréable au toucher, tandis que le compartiment supérieur hermétique préserve la fraîcheur et le parfum des épices.

Le Moulin à Épices Wood Edition allie design élégant et performance exceptionnelle.

L'affilâtissima lama foto-incisa in acciaio inossidabile — Made in USA — consente di grattugiare facilmente le spezie più dure, sprigionando al massimo il loro aroma per un'intensità di gusto superiore. Il corpo in legno di alta qualità offre una piacevole sensazione al tatto, mentre il pratico scomparto superiore ermetico mantiene le spezie fresche e aromatiche più a lungo.

Il Macina Spezie Wood Edition unisce design elegante e prestazioni elevate.



#48790

Noyer classique / Acier inoxydable
legno di noce con acciaio inossidabile

EAN # 0098399487908



#48990

Frêne nordique / Acier inoxydable revêtu de PVD noir
Frassino nordico / Acciaio inossidabile rivestito in PVD nero

EAN # 0098399489902



#48190

All Black / Acier inoxydable avec revêtement PVD noir
All Black / Acciaio inossidabile con rivestimento PVD nero

EAN # 0098399481906

Unité de vente / Imballo 4/16
13 x 6,2 x 6,2 cm



NUTMEG, CINNAMON, LONG BLACK PEPPER, PEPPERCORN, TONKA BEAN, NUTS



NEW

SET BAR TOOLS SET D'USTENSILES DE BAR



reddot winner 2026

Cinq outils de bar essentiels accompagnés d'un bloc en bois premium
Lames Zesteur Signature et Classic pour des zestes fins ou plus généreux
Éplucheur en Y et couteau cannelure pour une préparation précise des agrumes et des twists élégants

Décapsuleur au design épuré et minimaliste

Les outils se rangent parfaitement dans un bloc en bois sculptural

Idéal pour offrir, recevoir ou sublimer les rituels du quotidien

Cinque strumenti essenziali per il bar con blocco in legno premium

Lame Zester Signature e Classic per zest fini e più intensi

Pelaverdure a Y e coltello canale per la preparazione precisa degli agrumi e decorazioni eleganti

Apribottiglie dal design essenziale e contemporaneo

Gli accessori si inseriscono perfettamente nel blocco in legno scolpito

Ideale per regalare, ricevere ospiti o valorizzare i rituali quotidiani



#41752

Noyer / Acier inoxydable
Legno di noce / Acciaio inossidabile

EAN # 0098399417523



#41352

Frêne nordique / Acier inoxydable
Frassino nordico / Acciaio inossidabile

EAN # 0098399413525



#41052

All Black / Acier inoxydable avec revêtement PVD noir

All Black / Acciaio inossidabile con rivestimento PVD nero

EAN # 0098399410524

Unité de vente / Imballo 4/16
13,5 x 4,2 x 6,1 cm



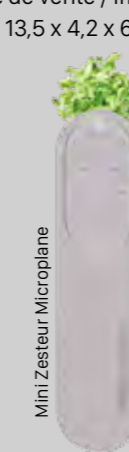
Décapsuleur

Apribottiglie



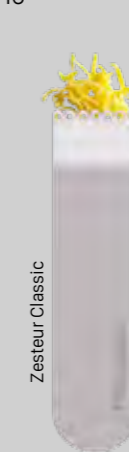
Éplucheur en Y avec lame dentelée

Pelaverdure a Y con lama dentellata



Mini Zesteur Microplane

Mini Zester Microplane



Zesteur Classic

Zester Classic



Cannelure

Coltello canale



Serie Specialty

SÉRIE SPECIALTY

Dans la **Série Specialty**, Microplane réunit ses outils les plus spécialisés — chacun conçu pour sublimer des moments précis de la préparation culinaire.

Du **râpage et du tranchage** à **l'épluchage, au dressage et à l'assaisonnement**, ces produits transforment les gestes du quotidien en véritables plaisirs culinaires.

La série comprend des **outils professionnels** tels que des éplucheurs, l'outil pour avocat et le coupe-pizza, ainsi que des **moulins haute performance**, des **râpes boîte polyvalentes** et des **mandolines de précision**.

Qu'il s'agisse de préparer des légumes, de finaliser un plat ou d'ajouter la touche parfaite d'épices, la **Série Specialty** propose des solutions **intelligentes et ergonomiques**, alliant fonctionnalité et style.

Désormais enrichie par **Style Line by Microplane**, cette série continue d'évoluer — avec des outils qui associent **design raffiné, matériaux agréables au toucher et praticité au quotidien**.

La Serie Specialty amplia la competenzaza Microplane oltre il classico grattugiare, offrendo strumenti specializzati progettati per rendere più precisi ed efficienti specifici passaggi della preparazione in cucina.

Che si tratti di grattugiare, tagliare, sbucciare, guarnire o insaporire — ogni utensile è sviluppato per una funzione ben definita, trasformando i gesti quotidiani in un'esperienza più semplice e piacevole.

La serie comprende utensili professionali come pelaverdure, il taglia avocado 3 in 1 e il tagliapizza, oltre a macine ad alte prestazioni, grattugie box versatili e affettatrici di precisione.

Dalla preparazione degli ingredienti alla rifinitura dei piatti, fino al tocco finale di sapore, la Serie Specialty offre soluzioni intelligenti ed ergonomiche che uniscono funzionalità e design.

Con l'introduzione della Style Line by Microplane, la serie continua a evolversi — integrando materiali raffinati, forme essenziali e praticità nell'uso quotidiano.

NEW

ROTELLA TAGLIAPIZZA
**ROULETTE À PIZZA
 AVEC PIQUE-PÂTE**

Lame ronde en acier inoxydable extrêmement tranchante: idéale pour les pizzas, tartes, focaccias, quiches et autres produits de boulangerie.

Coupe sans effort: sa construction robuste et sa forme unique garantissent une coupe en douceur à travers plusieurs couches de pâte.

Double fonction: le couvercle de la lame sert également de pique-pâte ce qui permet à la vapeur de s'échapper lors de la cuisson.

Affilissima lama circolare in acciaio inossidabile: ideale per pizze, dolci, crostate, focacce, quiche e altri prodotti da forno.

Tagliare senza sforzo: la sua struttura robusta insieme alla sua peculiare forma garantiscono un taglio scorrevole attraverso vari strati di pasta.

Doppia funzione: il coprilama funge anche da rullo per forare l'impasto e fare uscire il vapore durante la cottura.



#48015

Noir / Acier inoxydable

Nero / Acciaio Inox

Unité de vente/Imballo6/24

EAN # 0098399480152

20 x 10,8 x 2,5 cm



FLAT BREAD | QUICHE | TARTE FLAMBÉE | CAKES | TARTS

NEW

AFFETTAFORMAGGI PROFESSIONALE
**TRANCHETTE
 À FROMAGE**

Lame ultra-tranchante - Tranche sans effort les fromages à pâte semi-dure à dure.

Structure antiadhésive - Permet au fromage de se détacher facilement de la lame.

Poignée ergonomique Soft Touch - Pour un confort et un contrôle optimal.

Utilisation polyvalente - Idéale pour différents types de fromages et légumes fermes.

Lama ultra-affilata - Affetta senza sforzo formaggi semi-stagionati e stagionati.

Struttura antiaderente - Garantisce il facile distacco del formaggio dalla lama.

Manico ergonomico Soft-Touch - Per comfort e controllo ottimali.

Uso Versatile - Ideale per diversi tipi di formaggio e verdure.



#48943

Noir / Acier inoxydable

Nero / Acciaio Inox

Unité de vente/Imballo 6/24

EAN # 0098399489438

23 x 8,5 x 2,5 cm



SEMI-HARD CHEESE | HARD CHEESE

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

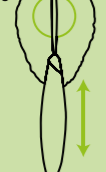
1 Couper en deux
Couper en deux



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

PELAVERDURE

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

Affilatissima 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

Affilatissima 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

#48092

Noir / Acier Inoxydable

Nero / Acciaio inossidabile

EAN # 0098399480923

Unité de vente / Imballo 6/24

18,5 x 2,5 x 2,5 cm



TOMATO, KIWI, PEPPER, PEACH, PAPAYA



PELAVERDURE 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

PELAVERDURE 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

PELAVERDURE 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

PELAVERDURE XL
ÉCONOME EXTRA-LARGE

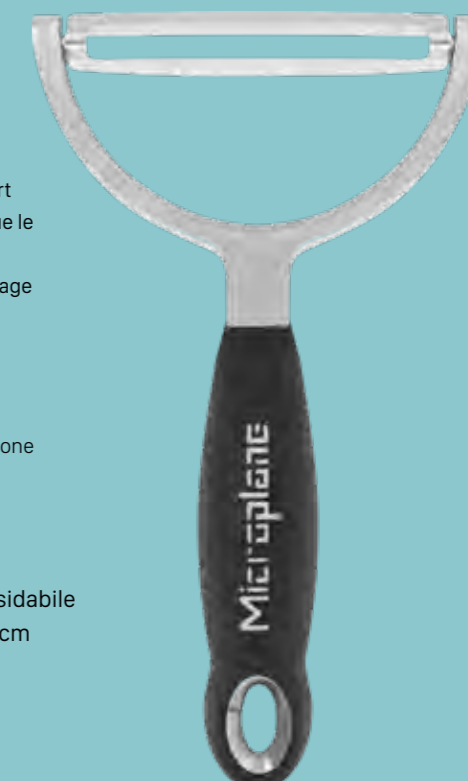
Lame extra-large et ultra-affûtée en acier inoxydable pour éplucher sans effort
Idéale pour des fruits larges ou des légumes-racines à peau plus épaisse tels que le potimarron, la patate douce et le melon
Peut aussi servir à effilocheur du chou, de la salade ou faire des copeaux de fromage
La lame pivotante permet de suivre facilement les contours de l'aliment

Affilattissima 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 Nero / 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



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

NEW

MACINA SPEZIE MOULIN À ÉPICES COLOR EDITION

Conçu pour râper et conserver efficacement les épices dures.
Lames en acier inoxydable photo-gravé ultra-affûtées — Made in USA.
Le râpage ultra-fin libère au maximum les arômes naturels.

Progettato per grattugiare e conservare in modo efficiente le spezie più dure.
Affilatissime e durevoli lame foto-incise in acciaio inossidabile — Made in USA.
Il risultato di grattugiatura ultra-fine sprigiona al massimo gli aromi naturali.



PASTEL

- 4x #48727 - Eucalyptus / Eucalipto
- 4x #48723 - Sauge / Salvia
- 4x #48223 - Bleu Denim / Denim
- 4x #48227 - Bleu ciel / Azzurro cielo
- 4x #48923 - Bouton de rose / Rosa malva

22 x 27 x 20 cm



VIBRANT / DYNAMIC

- 4x #48743 - Gris orange / Grigio scuro
- 4x #48323 - Beige sable / Avorio
- 4x #48727 - Eucalyptus / Eucalipto
- 4x #48223 - Bleu Denim / Denim
- 4x #48123 - Rose à lèvres / Rosa antico

22 x 27 x 20 cm



Présentoir de comptoir (20 pièces) / Espositore da banco (20 pezzi)

EMPTY Display - #47069E-Empty



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

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



reddot award 2017
winner

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

Affilatissima 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

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

Affilatissima lama foto-incisa 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 TM – 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



CHILI

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

Affilatissime 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

Noir / Acier inoxydable

Noir / Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo 6/24

EAN # 0098399480503

18 x 7 x 7 cm



HARD CHEESE, NUTS, CHOCOLATE, HARD SPICE, PEPPERCORNS

GRATTUGIA PER CIOTOLA — LAMA ULTRA SPESSA

RÂPE POUR SALADIER — LAME TRÈS GROS GRAINS

Râpe et transforme les légumes en grains ou riz directement dans un bol.
Lame ultra-affûtée, photo-gravée en acier inoxydable — Made in USA.

Permette di grattugiare e ottenere consistenze tipo "riso" direttamente nella ciotola.
Affilatissime e durevoli lame foto-incise in acciaio inossidabile — Made in USA.

Peut être positionnée de différentes manières à l'intérieur ou sur le dessus de votre bol préféré.
Deux poignées arrondies soft-touch antidérapantes pour confort et sécurité lors de l'utilisation.

Progettata per adattarsi a diverse posizioni, all'interno o sopra la ciotola.
Due manici arrotondati soft-touch antiscivolo per comfort e stabilità durante l'utilizzo.



Sur le bol
Sulla scodella



A l'intérieur
All'interno



Incliné à l'intérieur
Inclinata all'interno



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

GRATTUGIA PER CIOTOLA — LAMA FINE

RÂPE POUR SALADIER — LAME FINE

Lame ultra-affûtée, photo-gravée en acier inoxydable — Made in USA.
Parfaite pour fromages durs, épices, oignon, carotte, gingembre et agrumes.

Affilatissime e durevoli lame foto-incise in acciaio inossidabile — Made in USA.
Ideale per formaggi a pasta dura, spezie, cipolla, carote, zenzero e agrumi.

NEW

GRATTUGIA PENTABOX PURECUT RÂPE 5 FACES PURECUT

5 lames photo-gravées ultra-affûtées et durables — Made in USA
Types de lames : Fine, Grossière, Extra Grossière, Ruban et Large Râpeur

Design ergonomique et intelligent
Construction légère pour une manipulation facile et un rangement compact
Pieds antidérapants pour plus de stabilité
Stabilité renforcée pour un râpage sûr et fluide

5 affilatissime e durevoli lame foto-incise — Made in USA
Lama fine, lama spessa, lama ultra spessa, doppia lama media e lama a scaglie grandi

Design ergonomico e funzionale
Struttura leggera per una facile maneggevolezza e una conservazione compatta
Piedini antiscivolo
Maggiore stabilità per una grattugiatura sicura e uniforme



#34342

Beige sable
Avorio

Unité de vente / Imballo 4/16

EAN # 0098399343426

21,2 x 10,3 x 8,5 cm



FINE
LAMA FINE



GROS GRAINS
LAMA SPESSA



TRÈS GROS GRAINS
LAMA ULTRA SPESSA



COUPE LARGE
LAMA A SCAGLIE GRANDI



DOUBLE TRANCHANT
DOPPIA LAMA MEDIA

#34742

Vert Eucalyptus
Verde Eucalipto

Unité de vente / Imballo 4/16

EAN # 0098399347424

21,2 x 10,3 x 8,5 cm

#34942

Gris Orage
Gris Orage

Unité de vente / Imballo 4/16

EAN # 0098399349428

21,2 x 10,3 x 8,5 cm

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 / Lama fine



CITRUS, HARD CHEESE, GINGER, NUTMEG, GARLIC

Gros Grains / Lama spessa



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

Très Gros Grains

Lama ultra spessa



POTATO, CHEESE, CABBAGE, CUCUMBER, PUMPKIN & MORE

Coupe Large

Lama a scaglie grandi



HARD CHEESE, CHOCOLATE, TRUFFLE, BUTTER & MORE

Double Tranchant

Doppia lama media



COCONUT, CARROT, APPLE, ZUCCHINI, CHOCOLATE

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

Très Gros Grains / Lama ultra spessa



CABBAGE, POTATO, PUMPKIN, CHEESE, BEETROOT

Lame à trancher / Slicer à Mandolina



CUCUMBER, CARROT, ZUCCHINI, GINGER

Double Tranchant / Doppia lama media



COCONUT, CARROT, APPLE, ZUCCHINI, CHOCOLATE

NEW

Mandolina Regolabile con Lama a V PureCut

MANDOLINE EN V RÉGLABLE PURECUT

Lame en V ultra tranchante en acier inoxydable
Coupe les fruits et légumes avec précision et facilité.

Précision de coupe polyvalente
Réglez la molette pour obtenir des tranches ultrafines jusqu'à 8 mm d'épaisseur.

Sécurité et stabilité
Poignée ergonomique, pieds antidérapants et ancrages à la base assurent une stabilité maximale.

Protège-main universel inclus
Pour la protection des doigts pendant l'utilisation.

Lama a V in acciaio inossidabile ultra-affilata
Taglia con precisione e facilità frutta e verdura.

Precisione di taglio versatile
Regola la manopola per fette da ultra sottili fino a 8mm di spessore.

Sicura & Stabile
Manico ergonomico con piedini antiscivolo e ancoraggi alla base per la massima stabilità.

Salvadita universale incluso
Per la protezione delle dita durante l'uso.



#48342

Beige sable

Avorio

EAN # 0098399483429



#48746

Vert Eucalyptus

Verde Eucalipto

EAN # 0098399487465



#48944

Gris Orage

Antracite

EAN # 0098399489445



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

Unité de vente/ Imballo 4/16
35,5 x 10,2 x 3,5 cm

MANDOLINA REGOLABILE 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 !

Lame en V
Lama a V



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



Lame à julienne
Lama Julienne



ZUCCHINI, CARROT, APPLE,
RADISH, CELERIAC

La compacta 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!



#48940

Noir / Acier Inoxydable

Nero / Acciaio inossidabile

Unité de vente / Imballo 4/16

EAN # 0098399489407

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

NEW

GRATTUGIA CON CONTENITORE
— LAMA SPESSE E DUE COPERCHI

**RÂPE-CONTENANT
— LAME GROS GRAINS
AVEC DEUX COUVERCLES**

Pratique & Polyvalente: Idéale pour râper et conserver fromage, chocolat, noix et autres aliments en toute simplicité

Lame grossière ultra-affûtée en acier inoxydable photo-gravé — Made in USA:

Râpe directement dans le contenant avec facilité

Contenant: Collecte les ingrédients et garde tout propre pendant le râpage

Couvercle en bois: Parfait pour servir le fromage à table et protège la lame

Couvercle hermétique: Pratique pour le stockage au réfrigérateur

Pratica e versatile: Ideale per grattugiare e conservare formaggio, cioccolato, frutta secca e altri alimenti in modo semplice e ordinato

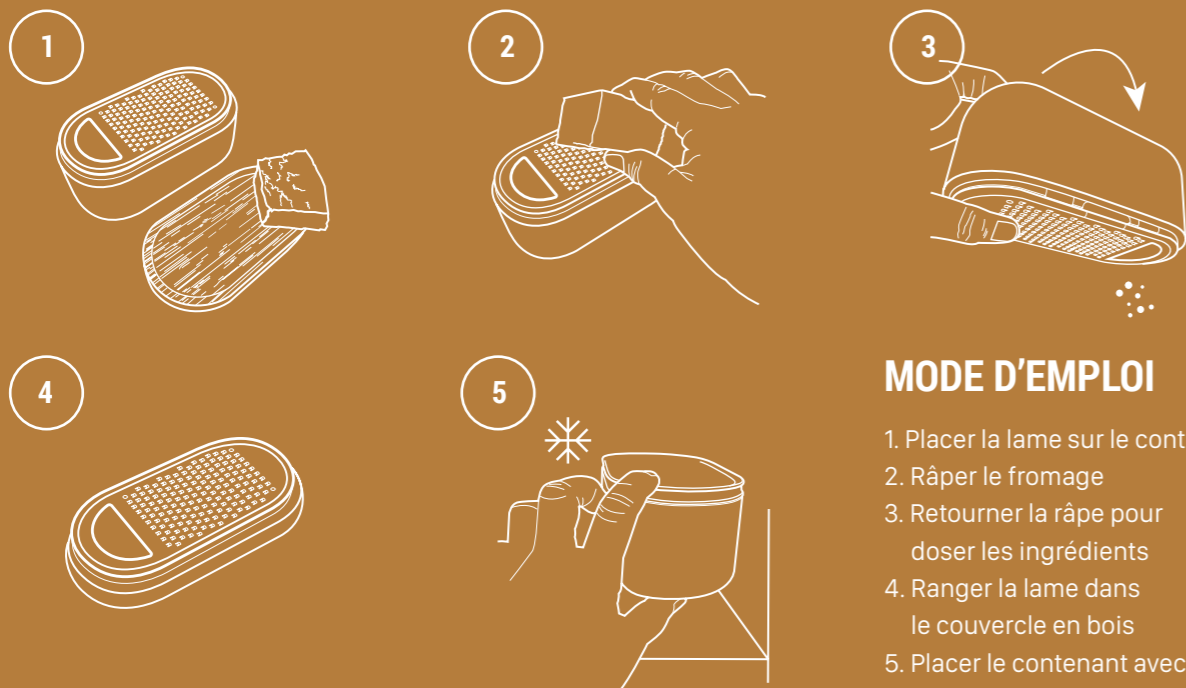
Lama spessa in acciaio inossidabile ultra-affilata, foto-incisa — Made in USA:

Consente di grattugiare facilmente formaggio e altri ingredienti direttamente nel contenitore

Contenitore: Raccoglie gli ingredienti mantenendo il piano di lavoro pulito durante l'utilizzo

Coperchio in legno: Ideale per servire il formaggio a tavola e come protezione per la lama

Coperchio ermetico: Perfetto per la conservazione in frigorifero



MODE D'EMPLOI

1. Placer la lame sur le contenant
2. Râper le fromage
3. Retourner la râpe pour doser les ingrédients
4. Ranger la lame dans le couvercle en bois
5. Placer le contenant avec couvercle hermétique au réfrigérateur



#34300

Beige Sable/ Bambou

Avorio / Bambù

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399343006

7,8 x 16,5 x 8,5 cm

#34700

Gris Orage / Bois de Noyer

Antracite / Legno di Noce

Unité de vente / Imballo 4/24

EAN # 0098399347004

7,8 x 16,5 x 8,5 cm



COME UTILIZZARE

1. Posizionare la lama sul contenitore
2. Grattugiare il formaggio
3. Capovolgere la grattugia per distribuire il contenuto
4. Riporre la lama nel coperchio in legno
5. Conservare il contenitore con coperchio ermetico in frigorifero



HARD CHEESE, CHOCOLATE, NUTS, HARD SPICES, CARROTS

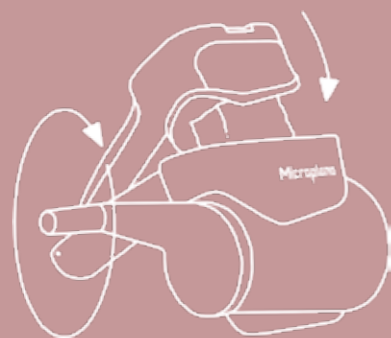
GRATTUGIA GIREVOLE RÂPE À MANIVELLE

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

Affilattissima 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 / Riempi

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

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



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

#34630

Jaune / Giallo

Unité de vente / Imballo 12/48

EAN # 0098399346304

7 x 3,8 x 5,5 cm

#34830

Orange / Arancio

Unité de vente / Imballo 12/48

EAN # 0098399348308

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



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™ s'adapte à la courbe
de votre paume

Affilattissima 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

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 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



Affilatisime 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

GUANTO PROTETTIVO GANT DE PROTECTION

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

S'utilise avec tous les produits

Microplane

Convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers

Taille: Moyenne



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

Medio: Medio

#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 affilatisime lame in acciaio inossidabile

Ideale per zucchine, carote, cetrioli e rafano

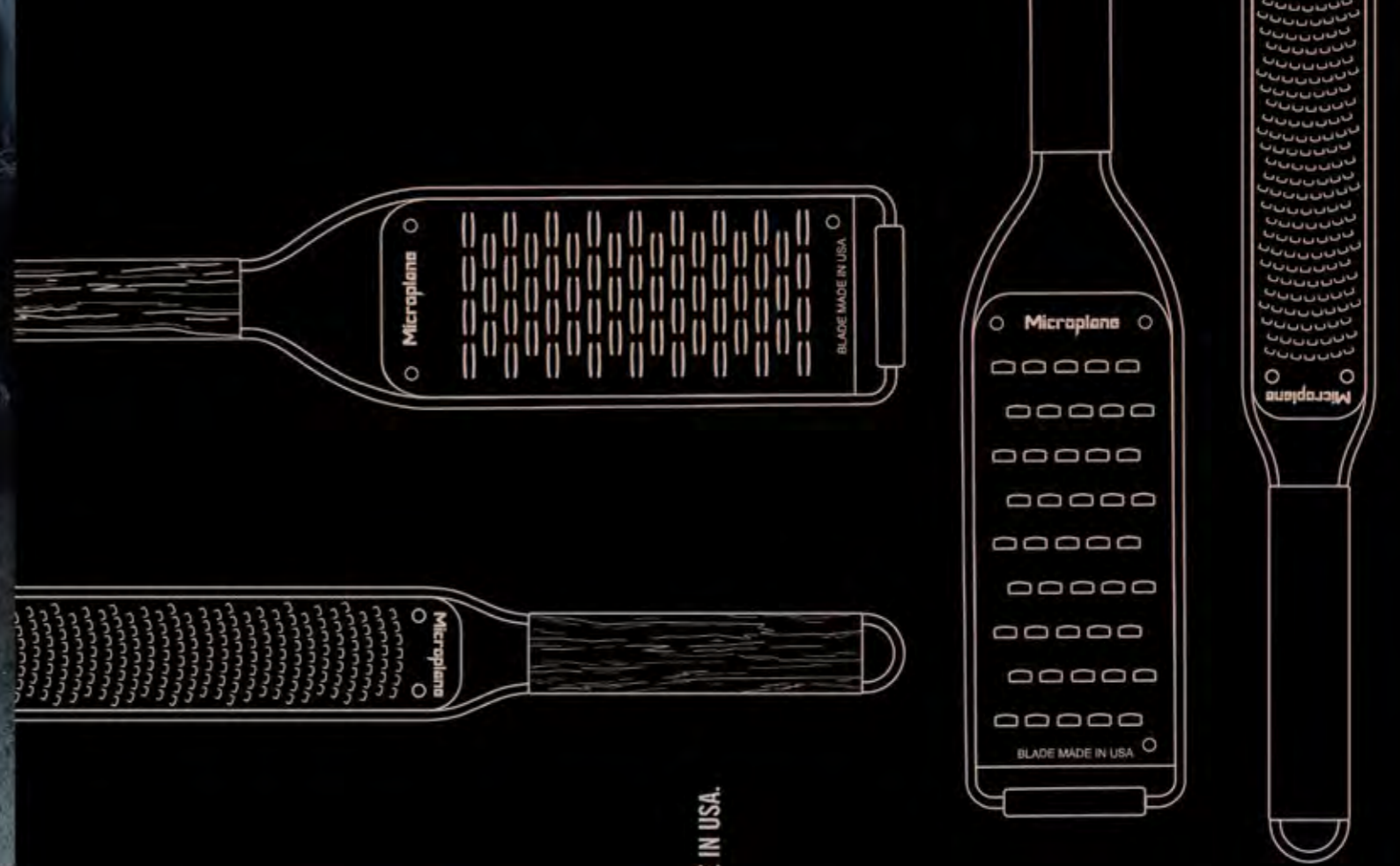
Create spirali di verdura per delle linguine senza glutine oppure per delle allegre insalate, oppure ancora da saltare in padella o per decorare i vostri piatti!

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



GIFT SETS

THE GRATER. THE ORIGINAL. BLADES MADE IN USA.



Plaisir Culinaire, Offert avec Élégance

Célébrez l'art d'offrir avec les Coffrets Cadeaux Microplane, soigneusement conçus pour les amateurs de cuisine et les passionnés de saveurs.

Des Coffrets Gourmet polyvalents aux lignes raffinées de la Série Master et à l'élégance épurée de la Série Professional, chaque coffret associe différents types de râpes et outils sélectionnés pour répondre à un large éventail de besoins culinaires.

Piacere culinario, perfettamente da regalare

Celebrate l'arte del regalo con i set Microplane, pensati e composti con cura per appassionati di cucina e amanti del gusto.

Dai versatili set della Serie Gourmet alle linee raffinate della Serie Master fino all'eleganza essenziale della Serie Professional, ogni set combina diverse tipologie di grattugia e strumenti selezionati per soddisfare un'ampia varietà di esigenze in cucina.



Set Master

#36089

Unité de vente / Imballo 6/12

EAN # 0098399360898

35 x 16 x 3,9 cm



Set Master

#43320

Master Zesteur

Master Zester

#43308

Master Très Gros Grains

Master Lama Ultra-spessa

Set Master

#36159

Unité de vente / Imballo 6/12

EAN # #0098399361598

35 x 16 x 3,9 cm



Set Master

#43320

Master Zesteur

Master Zester

#43302

Master Double Tranchant

Master Doppia Lama Media

#43308

Master Gros Grain

Master Lama Ultra-spessa



Set Professional

#36181

Unité de vente / Imballo 6/12

EAN # 0098399361819

35 x 16 x 3,9 cm



Set Professional

#59020

Professional Zesteur

Professional Zester

#59008

Professional Très Gros Grains

Professional Lama Ultra-spessa

Set Gourmet avec Économe à lame pivotante

#36182

Unité de vente / Imballo 6/12

EAN # 0098399361826

35 x 16 x 3,9 cm



Set Gourmet avec Gant de protection

#36179

Unité de vente / Imballo 6/12

EAN # 0098399361796

35 x 16 x 3,9 cm



Set Gourmet con Pelaverdure

#46020

Premium Classic Zesteur

Premium Classic Zester

#45008

Gourmet Très Gros Grains

Gourmet Lama Ultra-spessa

#48091

Économe à lame pivotante

Pelaverdura Professionale

Set Gourmet con Guanto protettivo

#46020

Premium Classic Zesteur

Premium Classic Zester

#45044

Gourmet Mandoline

Mandolina Gourmet

#34027

Gant de protection

Guanto protettivo



Guida alle lame

GUIDE DES LAMES

Conçues pour toutes les textures, toutes les saveurs.

Du zeste aérien aux rubans de légumes audacieux, les lames Microplane sont pensées pour offrir le résultat parfait à chaque utilisation. Chaque type de lame procure une texture spécifique, transformant les ingrédients avec précision et facilité. Qu'il s'agisse de superposer les saveurs, de sublimer la présentation ou de rendre la préparation plus agréable, il existe une lame Microplane adaptée à chaque tâche.

Parce que chaque cuisinier a son rythme — et que chaque plat mérite sa finition parfaite.

Progettate per ogni consistenza, ogni gusto.

Dalla scorza fine e leggera alle ampie strisce di verdura, le lame Microplane sono pensate per offrire sempre il risultato perfetto. Ogni tipo di lama crea una consistenza distinta, trasformando gli ingredienti con precisione e facilità. Che si tratti di esaltare i sapori, valorizzare la presentazione o rendere la preparazione più piacevole, esiste una lama Microplane adatta a ogni utilizzo.

Perché ogni cuoco ha il proprio ritmo — e ogni piatto merita il tocco finale perfetto.





LAMA ZESTER

LAME ZESTEUR

Notre célèbre Lame Zesteur râpe ultra-fin, produisant des copeaux légers comme des plumes qui libèrent un arôme maximal. Idéal pour : Agrumes, fromages durs, chocolat et truffe.

Exemples d'utilisation : Zeste d'agrumes sur pâtes ou desserts, Zeste de citron dans une vinaigrette, Poudre de chocolat sur un tiramisu, Copeaux de truffe sur un risotto

La nostra celebre lama zester grattugia ultra-fine, creando un risultato leggero e delicato che sprigiona il massimo aroma. Ideale per: agrumi, formaggi a pasta dura, cioccolato e tartufo.

Esempi di utilizzo: scorza di agrumi su pasta o dessert, scorza di limone in una vinaigrette, polvere di cioccolato sul tiramisù, scaglie di tartufo sul risotto.



LAMA PER SPEZIE

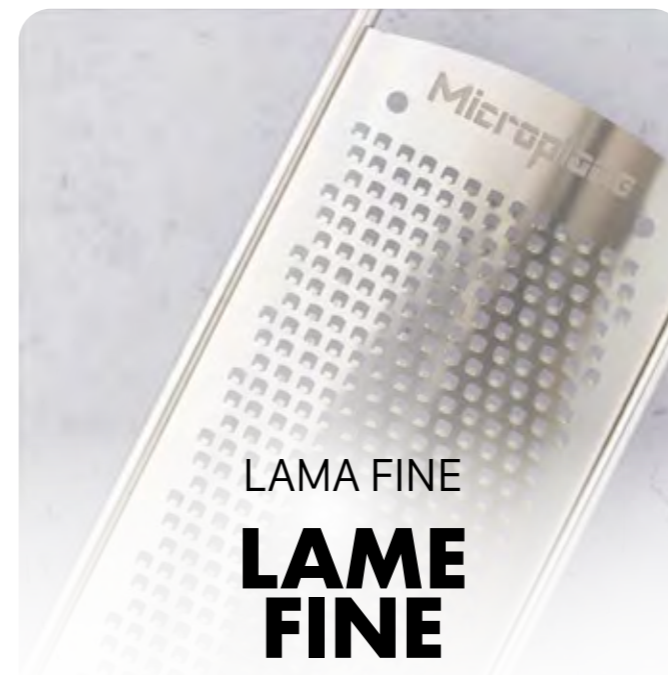
LAME ÉPICES

La Lame Épices est notre plus petite lame, conçue pour transformer les épices dures en poudre fine en toute simplicité. Idéal pour : Noix de muscade, fève tonka, cannelle ou zestes d'agrumes séchés.

Exemples d'utilisation : Noix de muscade fraîche dans une béchamel, Cannelle sur un riz au lait, Fève tonka dans une crème anglaise, Zestes d'agrumes séchés dans un vin chaud épicé.

La lama per spezie è la nostra lama più piccola, progettata per trasformare facilmente le spezie dure in una polvere finissima. Ideale per: noce moscata, fava tonka, cannella e scorze di agrumi essiccate.

Esempi di utilizzo: noce moscata fresca nella besciamella, cannella sul riso al latte, fava tonka nella crema inglese, scorze di agrumi essiccate nel vin brulé.



LAMA FINE

LAME FINE

Crée des flocons délicats et fins tout en libérant un arôme intense. Les aliments humides comme le gingembre, l'ail ou le piment se transforment en purée, idéale pour sauces et marinades.

Exemples d'utilisation : Émulsion beurre-parmesan, Pâte d'ail pour aioli, Purée de gingembre pour wok, Piment pour marinades.

Produce fiocchi fini e delicati con un rilascio intenso degli aromi. Gli ingredienti più umidi come zenzero, aglio o peperoncino assumono una consistenza simile a una purea, ideale per salse e marinate.

Esempi di utilizzo: emulsione di burro e parmigiano, pasta d'aglio per aioli, purea di zenzero per piatti wok, peperoncino per marinate.



LAMA SPESSA

LAME GROS GRAINS

Produit des copeaux légèrement plus épais que la lame Fine — offrant une texture fraîche et agréable tout en restant délicate.

Idéal pour : Fromages, noix de coco, chocolat, ainsi que fruits et légumes fermes.

Exemples d'utilisation : Salade croquante céleri-pomme, Copeaux de chocolat pour brownies, Noix de coco râpée pour currys, Fromage semi-dur pour gratins.

Crea un risultato leggermente più corposo rispetto alla lama fine — con una consistenza fresca, ma sempre delicata. Ideale per: formaggio, cocco, cioccolato e frutta e verdura compatte.

Esempi di utilizzo: insalata croccante di sedano e mela, scaglie di cioccolato per brownies, cocco grattugiato per curry, formaggio semi-stagionato per gratin.





LAMA JULIENNE FINE
**LAME
CAROTTES
RÂPPÉS**

Crée des bâtonnets julienne ultra-fins, encore plus fins que ceux de la mandoline Julienne. Idéal pour : Carottes, pommes, betteraves.

Exemples d'utilisation : Julienne de pomme pour desserts, Julienne de carotte pour soupes, Julienne de betterave pour salades, Julienne de concombre pour rouleaux de sushi.

Crea striscioline julienne ultra-fini, ancora più sottili rispetto a quelle della mandolina julienne. Ideale per: carote, mele e barbabietole.

Esempi di utilizzo: julienne di mela per dessert, julienne di carota per zuppe, julienne di barbabietola per insalate, julienne di cetriolo per roll di sushi.



DOPPIA LAMA MEDIA
**LAME DOUBLE
TRANCHANT**

Râpe dans les deux sens pour créer des rubans de largeur moyenne. Idéal pour: Fromage, courgettes, oignons.

Exemples d'utilisation : Rubans de chocolat pour la décoration de gâteaux, Boucles de beurre pour le dressage, Rubans de courgette pour salades, Rubans d'oignon pour gratins.

Grattugia in entrambe le direzioni creando strisce di media larghezza. Ideale per: formaggio, zucchine e cipolle.

Esempi di utilizzo: strisce di cioccolato per decorare torte, riccioli di burro per l'impattamento, strisce di zuccina per insalate, strisce di cipolla per gratin.



LAMA A SCAGLIE GRANDI
**LAME COUPE
LARGE**

Crée de larges copeaux ultra-fins qui fondent facilement et subliment la présentation des plats. Idéal pour : Champignons, fromage, chocolat.

Exemples d'utilisation : Carpaccio de champignons, Copeaux de parmesan sur une salade César, Boucles de chocolat pour mousse, Tranches de truffe pour une cuisine raffiné.

Crea scaglie larghe e sottilissime che si sciolgono facilmente e valorizzano la presentazione dei piatti. Ideale per: funghi, formaggio e cioccolato.

Esempi di utilizzo: carpaccio di funghi, scaglie di parmigiano su insalata Caesar, riccioli di cioccolato per mousse, scaglie di tartufo per piatti raffinati.



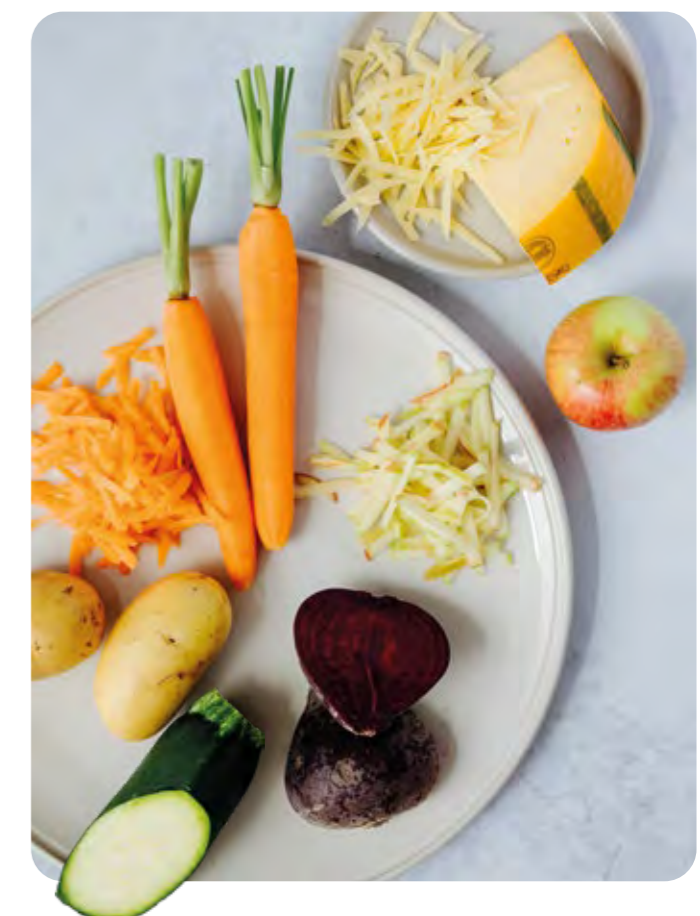
LAMA ULTRA SPESSA
**LAME TRÈS
GROS GRAINS**

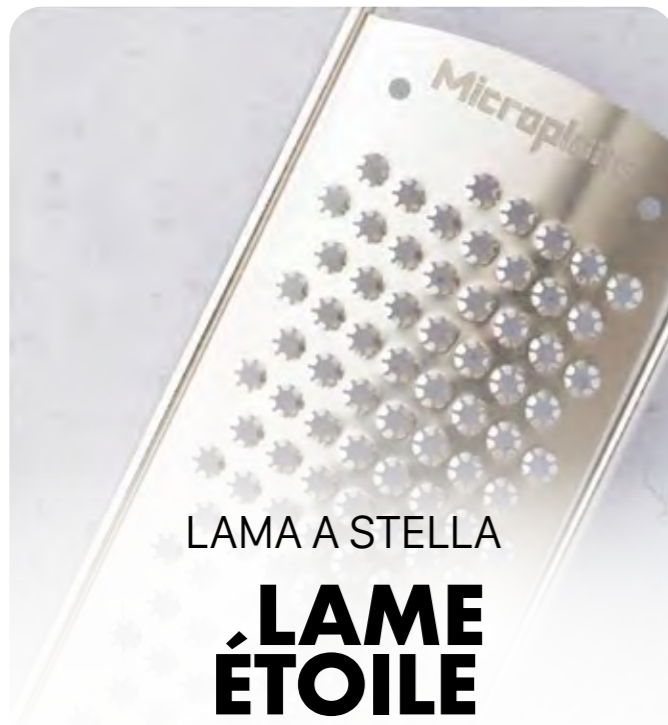
Produit des copeaux épais et rustiques, offrant volume et texture. Idéal pour : Carottes, pommes de terre, fromage, betteraves.

Exemples d'utilisation : Gratin de légumes racines, Rôsti de pommes de terre, Salade de betteraves, Cheddar rustique pour gratins et plats au four.

Produce scaglie spesse e rustiche, con volume e presenza. Ideale per: carote, patate, formaggio e barbabietole.

Esempi di utilizzo: gratin di ortaggi a radice, rôsti di patate, insalata di barbabietole, cheddar rustico per sfornati e piatti al forno.





LAMA A STELLA

LAME ÉTOILE

Crée des flocons ultra-fins et aérés, avec une texture en forme de flocon de neige. Idéal pour : Zestes d'agrumes, fromages durs.

Exemples d'utilisation : Neige de parmesan sur pâtes, Zeste d'agrumes pour cocktails, Fromage dur sur carpaccio, Flocons de chocolat blanc pour desserts.

Crea fiocchi ultra-fini e soffici, con una texture simile a fiocchi di neve. Ideale per: scorze di agrumi e formaggi a pasta dura.

Esempi di utilizzo: neve di parmigiano sulla pasta, scorza di agrumi per cocktail, formaggio a pasta dura su carpaccio, fiocchi di cioccolato bianco per dessert.



LAMA SPESSA XL

LAME ULTRA GROS GRAINS

Crée des brins extra-larges et audacieux, mettant en valeur chaque ingrédient et apportant du volume. Idéal pour : Potiron, pommes de terre, fromage, légumes racines.

Exemples d'utilisation : Beignets de courgette, Rösti de potiron, Cheddar rustique pour gratins, Gratin de légumes racines.

Crea fili extra-large e decisi, che valorizzano i singoli ingredienti e aggiungono volume. Ideale per: zucca, patate, formaggio e ortaggi a radice.

Esempi di utilizzo: frittelle di zucchini, rösti di zucca, cheddar rustico per gratin, gratin di ortaggi a radice.



MANDOLINA

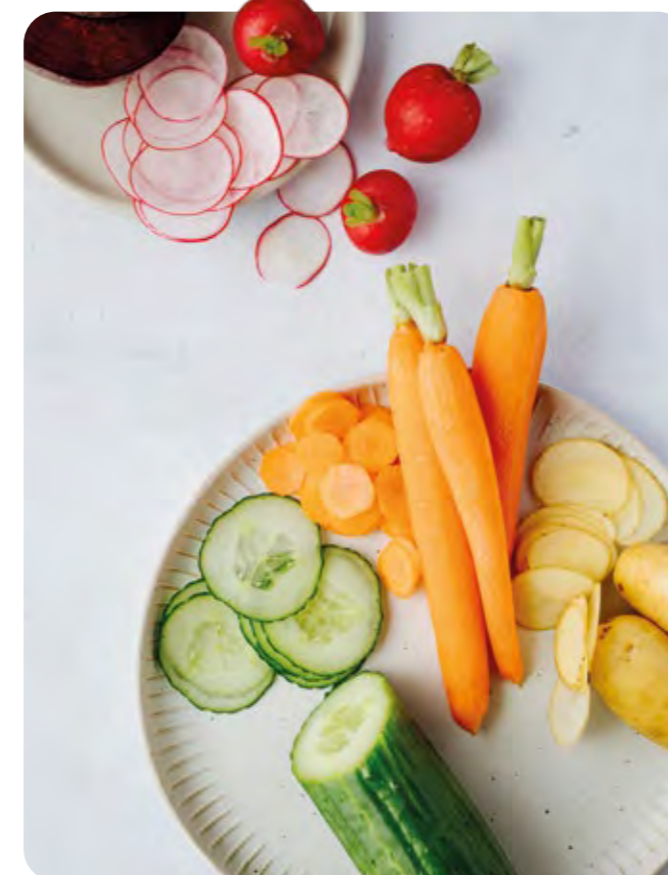
GOURMET MANDOLINE

Réalise des tranches fines et uniformes de concombre, radis, courgette, pommes de terre, pommes, et plus encore. Idéal pour : Salades et superpositions d'ingrédients.

Exemples d'utilisation : Salade de concombre, Gratin de pommes de terre, Tranches de pomme pour tarte, Tranches de radis pour garniture.

Taglia cetrioli, ravanelli, zucchine, patate, mele e altri ingredienti in fette sottili e uniformi. Ideale per: insalate e preparazioni a strati.

Esempi di utilizzo: insalata di cetrioli, gratin di patate, fette di mela per crostata, fette di ravanello per guarnire.



MANDOLINA JULIENNE

MANDOLINE À JULIENNE

Découpe des bâtonnets longs et fins, semblables à des allumettes. Idéal pour : Carottes, courgettes, betteraves — apporte texture et élégance aux plats.

Exemples d'utilisation : Julienne de carotte pour wok, Julienne de courgette pour salades, Julienne de betterave pour garniture, Julienne de pomme pour coleslaw.

Taglia gli ingredienti in strisce lunghe e sottili, simili a fiammiferi. Ideale per: carote, zucchine e barbabietole — per aggiungere texture ed eleganza ai piatti.

Esempi di utilizzo: julienne di carota per piatti wok, julienne di zuccina per insalate, julienne di barbabietola per guarnire, julienne di mela per slaw.



Espositori da banco **PRÉSENTOIRS COMPTOIR**



16x SKUs

ESPOSITORE PREMIUM ZESTER **PRÉSENTOIR PREMIUM ZESTEUR**

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
4x Avorio + 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-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



12x SKUs



15x 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

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

15x SKUs



ESPOSITORE PELAVERDURE
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
Pelaverdure

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



(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

ESPOSITORE PELAVERDURE 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
Pelaverdure - Y

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

JULIENNE / JULIENNE
15x 48083 Eplucheur Y -Julienne
Pelaverdure Y -Julienne

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

VIDE / VUOTO (# 47891E-EMPTY)
Disponible pour un assortiment personnalisé
Espositore vuoto disponibile per assortimento a scelta

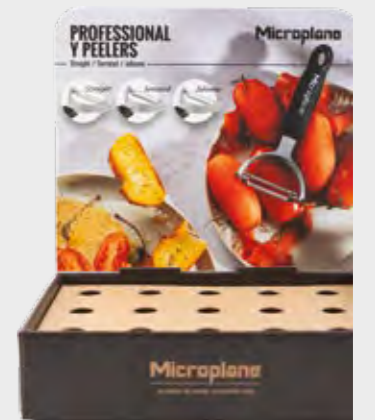


15x SKUs



ESPOSITORE DA BANCO COMPLETO
— PRONTO PER ESSERE RICARICATO

PRÉSENTOIR DE COMPTOIR COMPLET — PRÊT À ÊTRE RECHARGÉ



Espositori permanenti PRÉSENTOIRS PERMANENTS

Microplane propose des présentoirs attractifs et soigneusement conçus pour le point de vente, permettant non seulement de mettre en valeur la gamme croissante d'ustensiles de cuisine et de râpes portatives, mais aussi de stimuler les achats impulsifs. Conçus pour s'adapter aux besoins spécifiques de chaque détaillant, ces présentoirs allient esthétique et fonctionnalité pour un merchandising efficace.

Microplane offre espositori per il punto vendita dal design accattivante e curato, pensati per valorizzare al meglio la crescente gamma di utensili da cucina e grattugie, stimolando al tempo stesso gli acquisti d'impulso. Progettati per adattarsi alle diverse esigenze dei rivenditori, questi espositori combinano estetica e funzionalità per una presentazione efficace nel punto vendita.

BLACK STEEL COUNTER DISPLAY*



#36175

Acier inoxydable Noir
Acciaio inossidabile nero
Inclus 19 crochets
Compact / Rotatif / Double-face
Compatto / girevole / 2 facce
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



CASTINO BLACK STEEL 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



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 60 SKUS 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 60 referenze
Proposta di assortimento disponibile su richiesta

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 45 produits différents
Équipement conseillé disponible sur demande

Dimensioni: 460 x 390 x 1800 cm

Materiale : Metallo

Possibilità di esporre fino a 45 referenze
Proposta di assortimento disponibile su richiesta

Materiali marketing per il punto vendita

MATÉRIEL MARKETING POUR POINTS DE VENTE

Microplane propose aux détaillants une gamme complète de supports marketing pour renforcer la notoriété et présenter la marque Microplane de manière optimale.

Ces supports contribuent à stimuler les ventes et sont disponibles gratuitement sur demande.

Microplane offre ai rivenditori una vasta gamma di materiali marketing per aumentare la visibilità del brand e presentare il marchio Microplane in modo efficace.

Questi materiali supportano le vendite e sono disponibili gratuitamente su richiesta.



CONFEZIONE REGALO PER ZESTER
PREMIUM CLASSIC

BOÎTE CADEAU POUR ZESTEUR PREMIUM CLASSIC

#36020

Disponible sur demande / Disponibile su richiesta



CONFEZIONE REGALO PER
ZESTER MASTER; BLACK SHEEP E
PROFESSIONAL

BOÎTE CADEAU POUR ZESTEUR MASTER, BLACK SHEEP ET PROFESSIONAL

#36320

Disponible sur demande / Disponibile su richiesta

CONTENITORE BROCHURE PRÉSENTOIR À BROCHURES

#36014



BROCHURE CLIENTI BROCHURES

#36105 ENG

#36205 DE

#36305 IT

#36505 FR

21 x 21 cm



TOTEM ELLIPTICO STAND-UP TOTEM DE SOL

180 x 50 cm



CARTELLINO ESPOSITORE CHEVALET DE COMPTOIR

25 x 40 cm

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Usage facile. Performance durable.

RÂPER SANS EFFORT

Les lames Microplane sont ultra-affûtées grâce au procédé de photo-gravure. Un simple glissement suffit — aucune force nécessaire. Les aliments glissent en douceur, sont coupés avec précision comme avec un couteau tranchant, jamais déchirés. Les dents photo-gravées restent propres et ne retiennent rien.

ZESTER LES AGRUMES FACILEMENT

Roulez légèrement le fruit sur la lame en tournant au fur et à mesure. Cela évite l'amertume du zeste et ne capture que le zeste aromatique.

RANGEMENT SÛR

Protégez toujours les lames avec couvercles ou rangez-les dans des tiroirs adaptés. Cela préserve le tranchant et protège vos doigts.

CONSIGLI DI UTILIZZO E MANUTENZIONE

Utilizzo semplice. Prestazioni durature.

GRATTUGIARE SENZA SFORZO

Le lame Microplane sono ultra-affilate grazie al processo di foto-incisione. È sufficiente un movimento leggero — senza applicare pressione. Gli alimenti scorrono facilmente e vengono tagliati con precisione, come con un coltello affilato, senza essere strappati. Grazie ai denti foto-incisi, nulla si accumula: la lama rimane pulita e libera.

ZESTARE GLI AGRUMI CON FACILITÀ

Far scorrere delicatamente il frutto sulla lama, ruotandolo durante il movimento. In questo modo si evita la parte bianca amara e si ottiene solo la scorza aromatica.

CONSERVAZIONE SICURA

Proteggere sempre le lame con coprilama o riporle ordinatamente in un cassetto. Questo mantiene l'affilatura e protegge le dita.

UTILISATION FLEXIBLE ET STABLE

Les pieds antidérapants et poignées ergonomiques offrent stabilité et contrôle sur toutes les surfaces — bols, planches ou plans de travail.

NETTOYAGE SIMPLIFIÉ

Rincez immédiatement après usage pour éviter que les résidus ne sèchent. Pour les morceaux tenaces, utilisez une brosse douce.

COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE

Toutes les râpes Microplane sont compatibles lave-vaisselle.

Produits avec éléments en bois : Master Series (manches en noyer), Spice Mill Wood Edition, bloc du Bar Tool Set, couvercle en bois du Container Grater.

Produits avec revêtement PVD (ex. Black Sheep Series) pour préserver la finition.

Couvercles protecteurs de lame ne doivent jamais aller au lave-vaisselle.

UTILIZZO STABILE E SICURO

Piedini antiscivolo e manici ergonomici garantiscono stabilità e controllo su qualsiasi superficie — ciotole, taglieri o piani di lavoro.

PULIZIA SEMPLICE

Sciacquare subito dopo l'uso per evitare che i residui si seccino. Per residui più ostinati, utilizzare una spazzola morbida.

LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

Tutte le grattugie Microplane sono lavabili in lavastoviglie.

Prodotti con componenti in legno — inclusi Serie Master (manici in noce), Spice Mill Wood Edition, il blocco del Bar Tool Set e il coperchio in legno della Grattugia con contenitore.

Prodotti con rivestimento PVD (come la Serie Black Sheep) — per preservare la finitura.

Coprilama — non adatti alla lavastoviglie e da pulire sempre a mano.

Come vendere Microplane al meglio

COMMENT VENDRE MICROPLANE AU MIEUX

FAITES RESENTIR LA QUALITÉ SUPÉRIEURE DE MICROPLANE — LAISSEZ VOS CLIENTS VIVRE LA DIFFÉRENCE GRÂCE À :

Mettre en avant les lames: Photo-gravées, ultra-affûtées, Made in USA — une précision qui distingue Microplane.

• **Former votre équipe: Sessions de formation produit** pour vos vendeurs

• **Offrir des expériences: Stations d'essai et kits de démonstration**

• **Montrer le résultat :** zeste aérien d'agrumes, flocons de fromage légers, copeaux de légumes généreux, noix de muscade pour un impact aromatique.

RENDRE L'EXPERTISE MICROPLANE VISIBLE:

• **Maintenir en stock le Zesteur Premium Classic**

• Proposer un **large assortiment de types de lames**

• **Upsell par série :** guider le choix selon le style de manche, la variété de lames et les besoins spécifiques en cuisine

• **Positionner les râpes Microplane** dans les zones clés du magasin

• Fournir **des informations produits claires et détaillées**

ÉVEILLER LES ÉMOTIONS DES CLIENTS:

• **Raconter l'histoire :** de l'innovation en menuiserie à l'excellence culinaire

• **Faire ressentir la différence :** laissez les clients expérimenter le glissement sans effort et la coupe précise

• **Aspect cadeau :** positionner Microplane comme un **cadeau design et performant** pour les passionnés de cuisine

• **Partager des recettes et idées de présentation**

• **Mettre en avant des chefs et personnalités** qui utilisent Microplane

RENDETE TANGIBILE LA QUALITÀ SUPERIORE DI MICROPLANE — PERMETTETE AI VOSTRI CLIENTI DI PERCEPIRE LA DIFFERENZA ATTRAVERSO:

• Mettere in evidenza le lame: foto-incise, ultra-affilate, Made in USA — una precisione che distingue Microplane

• Formazione prodotto per il team di vendita

• Postazioni prova e kit dimostrativi

• Mostrare il risultato: scorza di agrumi leggera, fiocchi di formaggio soffici, strisce di verdura più corpose — e noce moscata per un'intensa esperienza aromatica

• Dimostrazioni prodotto dal vivo

RENDERE VISIBILE L'EXPERTISE MICROPLANE:

• Tenere sempre disponibile il Premium Classic Zester

• Offrire un'ampia selezione di tipologie di lame

• Vendita aggiuntiva per serie: guidare la scelta in base al tipo di manico, alla varietà di lame e alle esigenze specifiche in cucina

• Posizionare le grattugie Microplane nelle aree strategiche del punto vendita

• Fornire informazioni prodotto chiare e dettagliate

COINVOLGERE LE EMOZIONI DEI CLIENTI:

• Raccontare la storia: dalle origini nella lavorazione del legno all'eccellenza culinaria

• Puntare sull'esperienza: far provare direttamente la scorrevolezza e il taglio preciso

• Valorizzare il prodotto come idea regalo: design distintivo e prestazioni elevate per appassionati di cucina

• Condividere ricette e idee di presentazione

• Evidenziare chef e personalità che utilizzano Microplane



Microplane

Microplane

Microplane

BLADE MADE IN USA

Microplane

BLADE MADE IN USA

Microplane

BLADE MADE IN USA

Microplane

Microplane

Microplane

BLADE MADE IN USA


Microplane


BLADE MADE IN USA


Microplane

Per ispirazioni e consigli seguitemi 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