Microplane

L'histoire de Microplane®

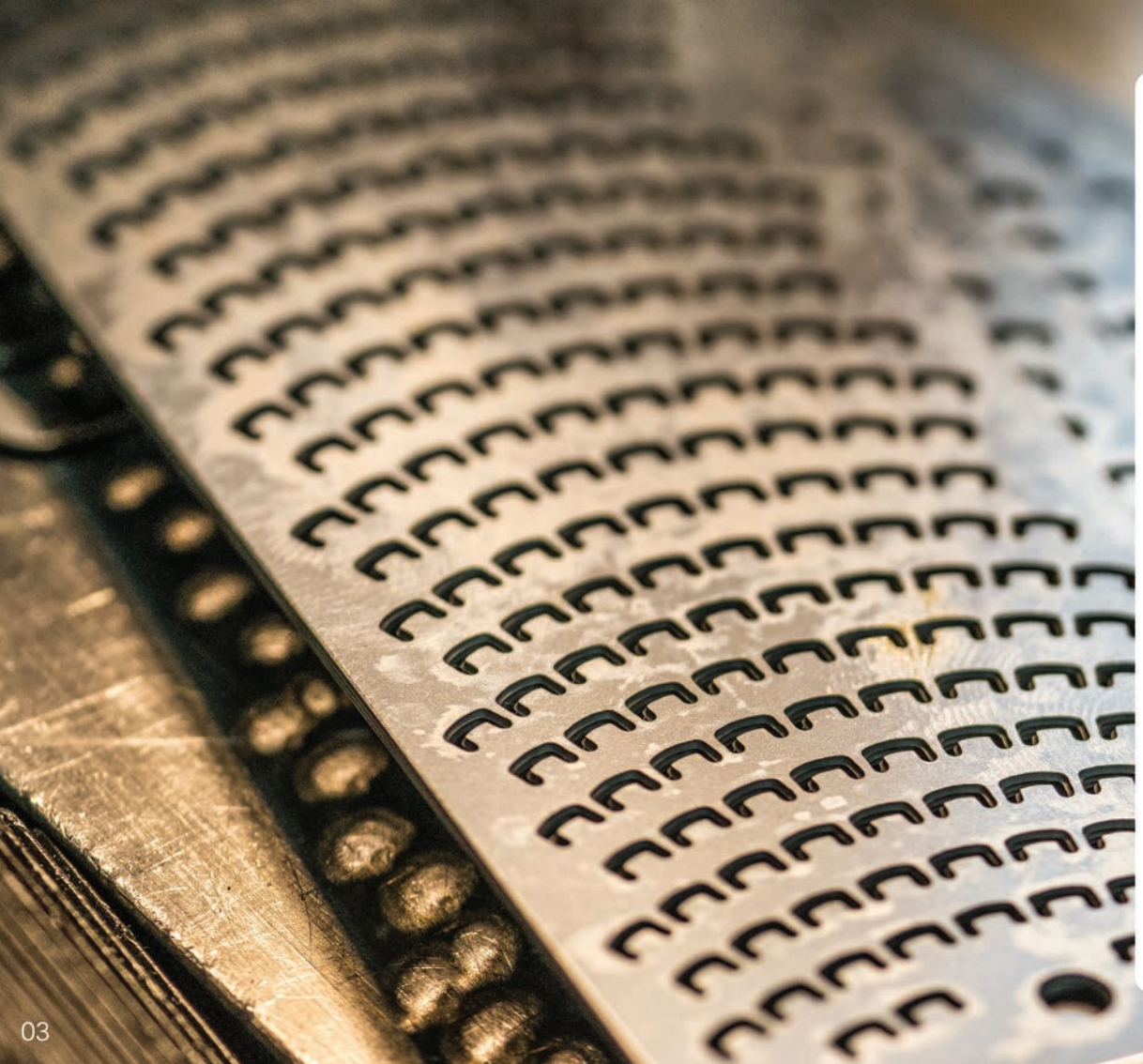
Du travail du bois à la cuisine...

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

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

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

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



Le procédé photochimique innovant de Microplane®

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

Comment fonctionne le procédé photochimique?

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

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

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

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

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

Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni ecrasés

Râpez sans effort pour un meilleur résultat

Les arômes naturels et les saveurs sont libérés

L'ICÔNE MICROPLANE – LE ZESTEUR PREMIUM CLASSIC

DANS DE NOUVELLES COULEURS URBAINES ET NATURELLES

Découvrez notre nouvelle palette de couleurs!

NEW TIMELESS CHIC
SOPHISTICATED URBAN
WARM CLASSY EARTHY
BEAUTIFUL ELEGANT
AUTHENTIC GORGEOUS
STYLISH HARMONIC

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

Râpez sans effort pour un meilleur résultat

Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés

Les arômes naturels et les saveurs sont libérés

Design élancé et emblématique

Manche soft touch ergonomique et confortable

Pieds en caoutchouc anti-rayures

SMOOTHIE BOWL AUX FRUITS D'ÉTÉ

2 portions

Ingrédients :

2 bananes congelées
250 g de mélange de baies surgelées
1 gobelet de yaourt de soja (à la vanille, si possible)
1 cuillère à café de poudre d'açaï
1-2 cuillères à café de miel
Râpe de ½ citron Bio - *fraîchement râpé avec le Zesteur*

Ingrédients pour le topping :

Amandes et noix - *finement râpées avec le Zesteur*
Kiwi
Framboises
Fraises
Myrtilles
Flocons d'avoine

Congelez la veille, les bananes épluchées et coupées en morceaux,. Congelez éventuellement aussi quelques myrtilles pour le nappage.

Laissez décongeler un peu les bananes et les baies, puis mixez-les dans le robot ménager jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez le yaourt de soja et la poudre d'açaï ainsi que le zeste d'un demi-citron bio. Si nécessaire, ajoutez 1 à 2 cuillères à café de miel ou en napper le dessus.

Topping :

Pour le topping du bowl, épluchez le kiwi et coupez-le en morceaux de la taille d'une bouchée et disposez-les sur le smoothie avec les baies. Râpez les amandes et les noix - avec le zesteur par-dessus. Saupoudrez 1 cuillère à soupe de flocons d'avoine.

Les produits Microplane en action :

Zester Blade

SORBET À L'ORANGE SANGUINE ET À LA CARDAMOME

6 personnes

Ingrédients :

135 g de sucre (moitié sucre de bouleau)
12 graines de cardamome, écrasées
1 pincée de fève tonka - *finement râpée avec le Zesteur*
Râpe de 2 oranges sanguines Bio - *fraîchement râpée avec le Zesteur*
400 ml de jus d'orange fraîchement pressée de 5-8 oranges sanguines Bio
jus de ½ citron Bio fraîchement pressé
50 g de pistaches - *finement râpées avec la lame du zesteur*
Plus quelques pistaches grossièrement hachées
1 orange (sanguine) bio, en filets, pour servir

Chauffez doucement le sucre et 150 ml d'eau dans une casserole en remuant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajoutez les graines de cardamome écrasées dans la casserole avec le jus de citron. Ajoutez le zeste des oranges sanguines Bio fraîchement râpées avec le Zesteur et leur jus. Retirez du feu, remuez et laissez refroidir.

Plus le liquide est froid, mieux c'est pour la sorbetière. Tamisez le liquide et congelez-le ensuite dans la sorbetière ou bien versez-le dans un récipient plat résistant et mettez-le au congélateur.

Attendez que le liquide soit partiellement congelé sur le bord du récipient. Mélangez bien à chaque fois et remettez-le dans le congélateur. Répétez plusieurs fois ! Enfin laissez refroidir la masse de glace dans le congélateur pendant 2 à 3 heures, puis prélevez des boules et répartissez-les dans des coupes à champagne. Garnissez chacune d'elles d'un filet d'orange et râpez des pistaches fraîches dessus avec le Zesteur. Ajoutez quelques pistaches hachées grossièrement et servir.

Les produits Microplane en action :

Zesteur

GNOCCHI AU BEURRE DE SAUGE

4 personnes

Ingrédients pour la pâte de pommes de terre :

1 kg de pommes de terre farineuses
100 g de farine, éventuellement plus
noix de muscade - *finement râpée avec le Zesteur*
sel
poivre - fraîchement moulu avec le Moulin à épices

Pour le beurre de sauge :

10 feuilles de sauge
beurre
parmesan - *fraîchement râpé avec le Zesteur*

Lavez les pommes de terre, coupez-les en deux et faites-les cuire à la vapeur dans une casserole avec un tamis jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez-les un peu refroidir, pelez-les puis passer-les au presse-purée. Ajoutez la farine, le sel, le poivre fraîchement moulu avec le moulin à épices et la noix de muscade, fraîchement râpée avec le zesteur, et travaillez le tout pour obtenir une pâte souple.

Puis divisez la boule de pâte en 4 portions et formez chaque portion en un rouleau de 40 cm de long. Découpez des petits gnocchis à l'aide d'une spatule. Pour obtenir le motif typique des gnocchis, appuyez sur les gnocchis avec une fourchette ou passez les sur une planche à gnocchis.

Faites fondre le beurre dans une poêle avec la sauge et garder au chaud.

Enfin trempez les gnocchis dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes, puis retirez les à l'aide d'une louche et ajoutez les au beurre fondu.

Pour servir, râpez du parmesan frais avec le Zesteur sur les gnocchis au beurre de sauge.

Les produits Microplane en action :

Zesteur, Moulin à épices

#BLACK SHEEP

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

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

COLLECTION BLACK SHEEP

Râpe sans effort pour un meilleur résultat.

> Les aliments sont découpés avec précision, sans être déchirés ni déchiquetés.
>
> L'arôme naturel est libéré et rehausse le goût.

Un objet qui attire absolument tous les regards: de la poignée jusqu'à la lame, fabriqué uniquement en acier inoxydable, avec un aspect noir.

Manche agréable au toucher pour une utilisation confortable.

Le revêtement PVD* offre une meilleure résistance aux rayures.

Embout en caoutchouc antidérapant pour un maintien stable.

* PVD (Physical Vapour Deposition) est une technique de revêtement qui permet d'obtenir une couche de protection très fine et résistante par condensation d'atomes/molécules de gaz ou de vapeur sur l'acier inoxydable.

reddot award
product design 2022

PAIN CROUSTILLANT AU PARMESAN

1 plaque de cuisson

Ingrédients pour la pâte :

120 g de farine
60 g de graines de courge
60 g de graines de sésame
60 g de graines de tournesol
60 g de parmesan - *fraîchement râpé avec le zesteur*
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à café de sésame
Zaatar ou d'une épice à pain
1 noix de muscade - *fraîchement râpée avec le zesteur*
200 ml d'eau

Ingrédients pour le beurre au citron :

120 g de beurre
1 citron Bio - *fraîchement râpé avec le Zesteur*
1 cuillère à café de flocons de sel marin

Préchauffez le four à 200 °C.

Mélangez tous les ingrédients secs dans un saladier. Ajoutez l'eau et mélangez jusqu'à obtenir une pâte. Recouvrez la plaque de cuisson d'une couche de papier sulfurisé et étalez la pâte en une fine couche à l'aide d'une palette. Ne laissez pas de trous et veillez à ce que les bords soient droits.

Découpez ensuite à l'aide de la Roulette à pizza humidifiée, des lignes de rupture dans la pâte. Le pain croustillant sera divisé après la cuisson le long de ces lignes.

Puis faites cuire le pain croustillant au four pendant 50 à 60 minutes. Laissez refroidir et casser en morceaux prédécoupés.

Râpez le citron BIO avec le Zesteur. Mélangez 120 g de beurre à température ambiante avec le sel marin et le Zeste frais du citron bio et mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Les produits Microplane en action :

Zesteur , Roulette à Pizza

SALADE DE MELON

4 personnes

Ingrédients pour la salade :

900g de pastèque, melon, melon galia
1 bouquet de menthe poivrée
200 g de fromage de brebis
1 concombre - *épluché avec l'économe à lame pivotante*
1 poignée de pignons de pin
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
jus de ½ citron vert Bio
Zeste d'1 citron vert Bio- *râpé avec la râpe à Lame fine*
Sel marin en paillettes
poivre, moulu avec le Moulin à épices

Coupez les melons en deux et épépinez-les. Puis pelez-les et coupez-les en cubes de 2 cm. Vous pouvez profiter et manger tout de suite les morceaux mal coupés ou bien faire un smoothie au melon.

Ensuite épluchez le concombre avec l'économe à lame pivotante et coupez-le également en cubes, ainsi que le fromage de brebis. Lavez la menthe, puis arrachez les feuilles et ajoutez-les à la salade. Faites griller les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse, puis laissez-les refroidir pour les ajouter aussi à la salade. Zester les citrons verts sur la salade à l'aide de la râpe à Lame fine..

Pour la marinade, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron vert et assaisonnez avec du sel et du poivre fraîchement moulu avec le Moulin à épices. Mélangez le tout délicatement et vous avez la salade de melon. Bien réfrigérer la salade avant de la servir.

Les produits Microplane en action :

Lame fine, Moulin à épices, Éplucheur professionnel

TARTE AU CHOCOLAT ET AUX MARRONS

10 morceaux pour un moule à tarte de 26 cm de diamètre avec fond amovible

Ingrédients pour la pâte brisée :

350 g de farine
150 g de sucre
100 g de beurre très froid
Râpe de ½ fève tonka - *fraîchement râpée avec le zesteur*

Ingrédients pour la garniture :

500 g 1 boîte de purée de marrons
100 g de sucre
200 ml de lait
100 g de mascarpone
200 g de chocolat noir - grossièrement râpé avec la lame Gros Grains

Ingrédients pour la décoration :

50 g de chocolat noir - *fraîchement râpé avec la lame Double tranchant*
pépins de grenade

Les produits Microplane en action :

Zesteur, Lame Gros Grains, Lame Double Tranchant

Préparation de la pâte brisée :

Travaillez la farine, le sucre, le beurre très froid et la fève tonka, fraîchement râpée avec le zesteur jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau froide pour qu'elle tienne bien ensemble. Formez une boule, enveloppez-la dans un papier film et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant environ 30 à 40 minutes.

Préparation de la garniture :

Pour la farce, faites chauffer la purée de marrons, ajoutez-y le sucre et le lait et laissez mijoter 10 minutes. Retirez-la du feu, ajoutez les copeaux de chocolat fraîchement râpés avec la lame Gros Grains et laissez fondre. Puis laissez refroidir la garniture, et incorporez le mascarpone.

Préchauffez le four à 170° C et graissez un moule à tarte de 26 cm de diamètre avec fond amovible et saupoudrez-le de farine. Déroulez ensuite la pâte brisée refroidie et garnissez le moule à tarte. Placez à nouveau la tarte au réfrigérateur pendant environ 10 minutes.

Sortez le moule du réfrigérateur et remplissez-le de la garniture au chocolat et aux marrons refroidie. Faites cuire au four pendant environ 30 minutes puis laissez refroidir.

Râpez fraîchement 50 g de chocolat à l'aide de la Lame Double Tranchant et répartissez-le sur le bord de la tarte. Retirez les pépins de grenade de leur coque et distribuez-les de la même manière sur le bord de la tarte. Servez une partie des pépins de grenade séparément.

COLLECTION MASTER

Lame longue durée, fabriquée par photochimie

Râpez sans effort pour un meilleur résultat

Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés

Les goûts naturels et les saveurs sont libérés

Manche élégant en noyer du Kentucky (USA)

Pied en caoutchouc antidérapant pour un maintien stable

reddot award 2017
winner

SALADE DE POMMES GRANNY-SMITH ET DE NOIX

2-4 personnes

Ingrédients pour la salade :

250 g de pousses d'épinards
250 g de roquette
2 pommes Granny Smith - *coupées en tranches avec la Mandoline en V réglable*
1 poignée de noix

Ingrédients pour la vinaigrette au citron :

Jus d'1 citron bio
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
Zeste d'1 citron bio - *finement râpé avec la lame fine*
Sel
Poivre - *fraîchement moulu avec le moulin à épices*
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de crème fraîche

Dans un bol, mélangez le jus de citron, le zeste d'un citron bio - finement râpé avec la lame fine, le vinaigre de cidre, le poivre fraîchement moulu avec le moulin à épices et le sel. Vérifiez l'assaisonnement. Incorporez vigoureusement l'huile d'olive et la crème fraîche. Goûtez et ajoutez éventuellement une pincée de sucre. Gardez au frais.

Faites griller les noix dans une poêle puis mettez-les de côté.

Lavez soigneusement la salade, puis essorez-la et débarrassez-la des tiges trop épaisses. Lavez également les pommes. Placez ensuite la salade dans un saladier et coupez les pommes avec la Mandoline en V réglable Veillez à ce qu'il n'y ait pas de pépins dans le trognon sinon retirez-les. Répartissez la vinaigrette sur la salade et Mélangez délicatement. Les tranches de pommes ne doivent pas se casser ! Parsemez la salade avec les noix grillés et servez immédiatement.

Les produits Microplane en action :

Mandoline en V réglable avec râpe à julienne, Lame fine, Moulin à épices

COLLECTION GOURMET

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

Râpez sans effort pour un meilleur résultat

Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés

Les arômes naturels et les saveurs sont libérés

Manche soft touch ergonomique et confortable

Pieds en caoutchouc antidérapant pour plus de confort et de stabilité

SALADE DE CAROTTES, PAMPLEMOUSSES ET DATTES

4 personnes

Ingrédients :

10 carottes de couleurs différentes - *épluchées avec l'économe à lame pivotante, puis coupées en fins bâtonnets en utilisant la râpe carottes râpées*
2 pamplemousses
10 dattes

Vinaigrette :

Jus d'1 citron bio
Jus d'1 citron vert bio
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sirop d'érable
Sel
Poivre - *moulu grâce au Moulin à épices*
Moutarde au cresson

Épluchez les carottes à l'aide de l'économe à lame pivotante, puis coupez-les en fins batônnets avec la râpe carottes râpées. Tranchez les pamplemousses en filets. Récupérez le jus. Coupez les dattes en fines lamelles. Mélangez le tout dans un bol sans trop tasser.

Pour la vinaigrette, mélangez le jus de pamplemousse avec les autres ingrédients, salez, poivrez et versez sur la salade. Parsemez la salade de cresson juste avant de servir.

Les produits Microplane en action :

Économe à lame pivotante, Râpe carottes râpées, Moulin à épices

COLLECTION PROFESSIONAL

Lames en acier inoxydable ultra-affûtées et de longue durée – fabriquées par photochimie aux États-Unis

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

Fabriquées entièrement en acier inoxydable de qualité chirurgicale

Manche ergonomique pour plus de confort

Pieds en caoutchouc antidérapant pour plus de stabilité

CHEESECAKE À LA NOIX DE COCO (SANS CUISSON)

Ingrédients pour le fond :

100 g de biscuits au beurre
50 g de noix de coco - *fraîchement râpée avec la Lame Gros Grains*
80 g de beurre liquide

Ingrédients pour la garniture :

5 feuilles de gélatine
300 g de fromage frais
100 g de crème aigre
1 petite boîte de conserve de lait de coco
citron bio - *fraîchement râpé avec la lame Gros Grains*

Ingrédients pour le topping :

300 g de myrtilles
1 poignée de graines de grenade
100 g de pistaches grossièrement hachées et quelques - *unes fraîchement râpées avec la lame Gros Grains*
Noix de coco - *fraîchement râpée avec la lame Gros Grains*

Les produits Microplane en action :

Râpe : Lame Gros Grains

Versez la moitié des myrtilles dans une casserole avec 50 ml d'eau et faites bouillir. Ensuite égouttez les myrtilles ramollies au-dessus d'une passoire en récupérant le jus, puis pressez le reste des baies et laissez-les refroidir. Vous pouvez jeter les peaux restantes ou bien les garder pour le muesli.

Pour le fond de cheesecake, hachez finement les biscuits dans le robot de cuisine. Râpez avec la lame Gros Grains 50 g de noix de coco puis mélangez avec le beurre liquide et versez le tout dans un moule à tarte avec une base de levage en forme rectangulaire (env. 12 x 34 cm) Tassez à l'aide d'une cuillère à soupe ou de vos mains. Gardez au réfrigérateur jusqu'à ce que le fond durcisse.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 à 10 minutes. Dans un autre grand bol, mélangez le fromage frais avec la crême et le lait de coco jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez le zeste du citron Bio râpé avec la lame Gros Grains et mélangez bien le tout.

Essorez la gélatine, mettez la dans une casserole et faites-la chauffer doucement jusqu'à ce qu'elle se soit diluée. Équilibrez la température, ajoutez quelques cuillères à soupe de la masse crémeuse à la gélatine chaude et mélangez, puis seulement après ajoutez toute la gélatine à la garniture de crème . Versez la garniture sur le fond de biscuit et mettez au réfrigérateur pendant environ 2 heures pour qu'elle durcisse.

Démoulez la tarte avec la base de levage et faites-la glisser sur un plat. Avant de servir, saupoudrez le cheesecake de jus de myrtilles avec quelques myrtilles fraîches, des graines de grenade, des pistaches et de la noix de coco fraîchement râpée à l'aide de la Lame Gros Grains.

COLLECTION LES SPECIALISTES

Râpe multifaces Elite

Mandoline en V ajustable avec lame à julienne

Moulin à épices

La Collection « Les Spécialistes » propose des ustensiles de cuisine pratiques permettant de faciliter la préparation culinaire afin de vivre de délicieuses expériences gustatives !

Chaque ustensile offre :

- Fonctionnalité et facilité d'utilisation
- Des lames ultra-affûtées
- Une redoutable efficacité pour râper, trancher, agrémenter tous types de plats et boissons

Moulin à chili

Économe professionnel

Râpe pour saladier (très gros grains)

Roulette à pizza

Gant anti-coupures

TARTE FLAMBÉE À LA BETTERAVE

4 personnes

Ingrédients pour la pâte :

400 g de farine
2 cc de sel
2 cuillère à soupe d'huile d'olive
240 ml d'eau

Ingrédients pour la garniture :

200 g de fromage frais (de chèvre ou de brebis)
4 cuillères à soupe de lait
4 grosses betteraves précuites - *coupées en rondelles avec la mandoline en V*
2 oignons rouges - *coupés avec la mandoline en V*
2 grandes pommes - *coupées en bâtonnets avec la mandoline en V avec lame julienne*
feuilles de thym
sel
poivre, fraîchement moulu avec le moulin à épices

Pour la pâte, mélangez la farine, le sel, l'huile d'olive et l'eau et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Divisez-la en 4 boules et laissez-la reposer couverte.

Préchauffez le four à 200°. Tapissez deux plaques de cuisson de papier sulfurisé.

Mélangez le fromage frais avec le lait jusqu'à obtenir une consistance homogène. Salez et poivrez avec le poivre fraîchement moulu à l'aide du moulin à épices. Épluchez les oignons. Coupez les betteraves et les oignons en fines tranches à l'aide de la Mandoline en V, puis gardez de côté. Coupez les pommes en bâtonnets avec la Mandoline en V avec lame julienne et mettez-les également de côté.

Ensuite sur une surface légèrement farinée, formez les boules de pâte en fonds ovales, et placez deux fonds de pâte sur chacune des plaques de cuisson. Badigeonnez de fromage frais en laissant le bord libre de 2 cm. Répartir ensuite les betteraves et les rondelles d'oignon uniformément sur les fonds. Pour terminer, parsemez les bâtonnets de pomme. Faites cuire dans le four préchauffé pendant environ 10 minutes puis saupoudrez de thym.

Les produits Microplane en action :

Mandoline en V avec lame julienne

GUIDE DES LAMES

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

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

À chacun de vos besoins correspond une râpe Microplane® qui vous permettra de cuisiner sans effort, efficacement, et avec un réel plaisir!

Râpe à Épices

La lame de la râpe à épices est la plus fine qui permet de transformer les épices en poudre.

Aliments & Plats

- Conçue pour râper la noix de muscade, la cannelle, l'anis étoilé, les fèves tonka ou le chocolat très finement.
- Idéale pour décorer les desserts, les boissons comme le chocolat chaud ou les cocktails.
- La noix de muscade finement râpée rehausse la saveur de vos purées de pommes de terre, soupes ou sauces.

Zesteur

Notre célèbre Zesteur permet d'obtenir un résultat très fin et aéré. Il est idéal pour les aliments qui demandent à être coupés très finement.

Aliments & Plats

- Idéal pour les zestes d'agrumes, pour ajouter des saveurs naturelles aux vinaigrettes, crèmes brûlées au citron ou à des biscuits maison.
- Râper le parmesan fraîchement par-dessus vos spaghettis bolognaise, vos risottos ou encore une salade césar.

Étoile

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

Aliments & Plats

- Un parmesan fraîchement râpé pour vos entrées, salades, soupes, plats de pâtes ou risottos, ou encore pour sublimer vos sauces.
- Idéale pour râper très finement le gingembre pour tous vos plats asiatiques ou encore donner une touche fraîche à votre thé au gingembre.
- Et pour garnir vos desserts, ou intensifier un cappuccino avec du chocolat ou de la cannelle.

Lame Fine

La lame fine permet d'obtenir une texture délicate et fine. Grâce aux arômes fins et riches vous intensifiez le goût d'un plat ou directement sur les papilles. Les aliments contenant beaucoup d'humidité comme le gingembre, l'ail ou les piments auront une texture proche de celle d'une purée.

Aliments & Plats

- Idéale pour zester des agrumes sans toucher les parties amères. Les zestes sont parfaits pour rehausser un plat consistant, un assaisonnement, ou encore une pâtisserie.
- Elle s'utilise avec des épices dures comme la muscade, la cannelle, les fèves tonka ou encore le chocolat.

Gros Grains

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

Aliments & Plats

- Convient aux fromages à pâte dure, comme le parmesan ou le pecorino sec, pour rehausser une soupe.
- Idéale pour plusieurs variétés de fruits et légumes comme les poires, les pommes, la noix de coco, les noix, les carottes ou le gingembre.
- Pour ajouter des arômes pendant la cuisson, elle râpe les échalotes, les oignons, l'ail ou le gingembre.
- Le gingembre râpé fera merveille dans une soupe ou un plat asiatique ou encore pour intensifier un thé au gingembre.
- Pour préparer une purée de carottes ou de pommes pour les plats des nourrissons.

Lame à Carottes Râpées

La nouvelle lame à carottes râpées est idéale pour créer des salades de crudités telles que les carottes, les betteraves ou encore les courgettes. Elle est inspirée par la salade de carottes râpées classique française.

Aliments & Plats

La lame à carottes râpées crée des bâtonnets râpés qui sont un peu plus larges, mais légèrement plus fins que les juliennes classiques. Le résultat est toutefois moins large que celui de la lame très gros grains. Cette lame est idéale pour beaucoup de légumes.

Double Tranchant

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

Aliments & Plats

- Pour tous les aliments nécessitant une texture plus ferme, comme les courgettes, les fromages à pâte dure ou le chou.
- Idéale pour râper des fromages à pâte dure ou molle sur une omelette, dans un soufflé, un gratin et autres spécialités culinaires.
- Pour confectionner des "röstis" à base d'oignons et pomme de terre.
- Parfaite pour râper le chocolat pour fabriquer des desserts.
- Pour créer des salades riches en vitamines avec des carottes ou radis.

Coupe Large

Grâce à la lame coupe large vos plats seront un plaisir pour les papilles et les yeux. Elle permet d'obtenir des copeaux larges mais extrêmement minces. Finement râpés, les copeaux sauront sublimer tous vos plats pour un résultat visuel époustouflant et une expérience gustative intense et particulière.

Aliments & Plats

- Pour garnir parfaitement un grand nombre d'entrées telles qu'un carpaccio de bœuf, une salade césar ou des paninis.
- Parfaite pour couper en tranches d'ail pour des plats salés.
- Des copeaux de chocolat pour sublimer vos gâteaux et autres desserts.

Très Gros Grains

La lame très gros grains vous permet de couper les aliments en lanières larges, comme celles d'une julienne, mais plus grandes et plus épaisses. Idéale pour rehausser la saveur d'un ingrédient en particulier!

Aliments & Plats

- Pour râper des fromages à pâte dure et molle pour vos salades, vos tacos ou vos pizzas.
- Idéale pour la préparation des salades de chou.
- Pour les pommes de terre, les oignons, les carottes ou encore les courgettes pour concocter des pots-au-feu, des gratins, des omelettes et beaucoup plus encore.
- Parfaite pour râper le beurre froid lors de la préparation de pâtes à tartes. Pour sublimer vos desserts avec de la noix de coco fraîche ou du chocolat.

Ultra Gros Grains

La lame ultra gros grains râpe les aliments en bâtonnets et est idéale pour rehausser la saveur d'un ingrédient en particulier ou si vous souhaitez râper une quantité d'aliments plus importante.

Aliments & Plats

- Idéalement conçue pour râper les aliments plus grands comme les courgettes, les pommes de terre, les choux et bien plus encore.
- La citrouille fraîchement râpée est parfaite pour concocter de délicieuses soupes.
- Les carottes rehausseront davantage les arômes de votre pot-au-feu.
- Parfaite pour les fromages à pâte molle qui sublimeront vos gratins de pommes de terre ou de légumes.

Mandoline

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

Aliments & Plats

- Pour créer des salades de légumes saines telles qu´une salade de concombre rafraîchissante ou compléter votre salade avec des tranches de radis.
- Pour créer de brelles garnitures de pizza comme par exemple du peppéroni.
- Pour trancher les pommes de terre et divers légumes pour de beaux gratins.
- Pour créer des garnitures de cocktail, des eaux aromatisées saines, des desserts parfaits et plus encore.

Mandoline à Julienne

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

Aliments & Plats

- Pour trancher les carottes en julienne pour une salade de carottes & de chou frisé.
- Pour trancher les patates douces, les courgettes et les carottes pour un sauté de façon asiatique.
- Pour trancher la betterave rouge et le concombre en lanières fines à la julienne pour une salade riche en vitamines.

CONSEILS D'ENTRETIEN & D'UTILISATION

LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

Toutes les râpes Microplane résistent au lave-vaisselle.*

Cependant, pour que les lames restent affûtées le plus longtemps possible, nous vous recommandons de les laver à la main.

Veuillez noter que les couvercles ne sont pas adaptés au lave-vaisselle. Veuillez les nettoyer toujours à la main.

**À l'exception de notre série Master, dont les poignées en noyer doivent être uniquement lavées à la main (ne pas plonger dans l'eau).*

RÂPER SANS EFFORT

Grâce à la netteté des lames, sans pression et avec un minimum d'effort, les aliments glissent doucement, rapidement et facilement de la lame sans être déchirer, ni déchiqueter en produisant des résultats parfaits après chaque utilisation.

Râper sans faire le moindre effort est plus facile et plus amusant. Cela permet également d'éviter les accidents non désirés.

UTILISATION SÛRE ET FLEXIBLE

Toutes nos râpes sont équipées de pieds en caoutchouc antidérapants. Cela vous permet de maintenir la râpe en toute sécurité sur différentes surfaces et selon l'angle souhaité.

Les pieds en caoutchouc garantissent la stabilité et le confort.

COMMENT RANGER LA RÂPE EN TOUTE SÉCURITÉ

Chaque produit Microplane est équipé d'un couvercle de protection. Veillez à toujours bien mettre le couvercle sur les lames lorsque vous les rangez.

Ainsi, lorsqu'elles sont rangées dans un tiroir ou dans une armoire, vous êtes protégés.

Le fait de couvrir les lames avec le couvercle permet également de conserver le tranchant des lames plus longtemps, car le contact avec d'autres outils est minimisé.

NETTOYAGE FACILE

Immédiatement après avoir utilisé la râpe, retirez la nourriture des lames sur une planche ou sur tout autre espace de travail.

De cette façon, les restes d'aliments ne sèchent ni ne collent à la lame, ce qui sinon la rendrait plus difficile à nettoyer par la suite.

Ensuite, il suffit de rincer la râpe sous l'eau et de la laisser sécher.

Pour les inspirations, les astuces, les conseils et les dernières nouveautés, suivez nous sur:

@microplaneintl **@microplaneintl** **/Microplaneintl**

Microplane® International GmbH & Co. KG
Schnackenburgallee 41d
22525 Hamburg
Germany
Tel: +49 (0)40 8971 286 0
info@microplaneintl.com
www.microplaneintl.com

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