



COMMUNIQUÉ DE PRESSE JANVIER 2019

ÉCONOME À LAME PIVOTANTE : Design chic et ergonomique pour une efficacité professionnelle.

Il n'y a rien de plus commun et utilisé en cuisine qu'un économe. C'est l'ustensile indispensable dont il existe de nombreuses versions, et pourtant il n'est pas toujours aisé de trouver celui qui réunira tous les critères de satisfaction de son utilisateur : confortable, ergonomique, performant et beau !

Le spécialiste américain des râpes les mieux affûtées et les plus performantes au monde se devait de proposer dans ses collections un économe digne de ce nom ! Voilà qui est fait avec cette nouvelle version au design très élégant et équilibré pour éplucher tous fruits et légumes sans aucun effort, sans devoir exercer la moindre pression.

La double lame en acier inoxydable, ultra-affûtée et incurvée, pivote à 30° afin de s'adapter avec aisance aux contours arrondis de certains fruits et légumes et faciliter l'épluchage. Le manche en Soft Touch assure non seulement une prise en main agréable, mais a été pensé pour permettre au pouce et à l'index de trouver des positions confortables pour guider au mieux l'économe dans sa tâche.

Idéal pour éplucher fruits et légumes classiques tels que : carottes, navets, courgettes, pommes de terre, panais, mangues ou pommes, sa lame peut également éplucher très facilement des variétés à la peau plus coriace, types : Butternut, potimaron, coings... L'extrémité de l'économe a été conçue pour permettre par la même occasion de retirer les yeux des pommes de terre ou toutes les imperfections observées pendant la préparation des fruits et légumes.

Mais avec un ustensile aussi performant et efficace, pourquoi ne pas réaliser de jolis copeaux ou confectionner de belles salades colorées avec des rubans de fruits et légumes ?

Disponible en une seule version : manche noir/acier brossé

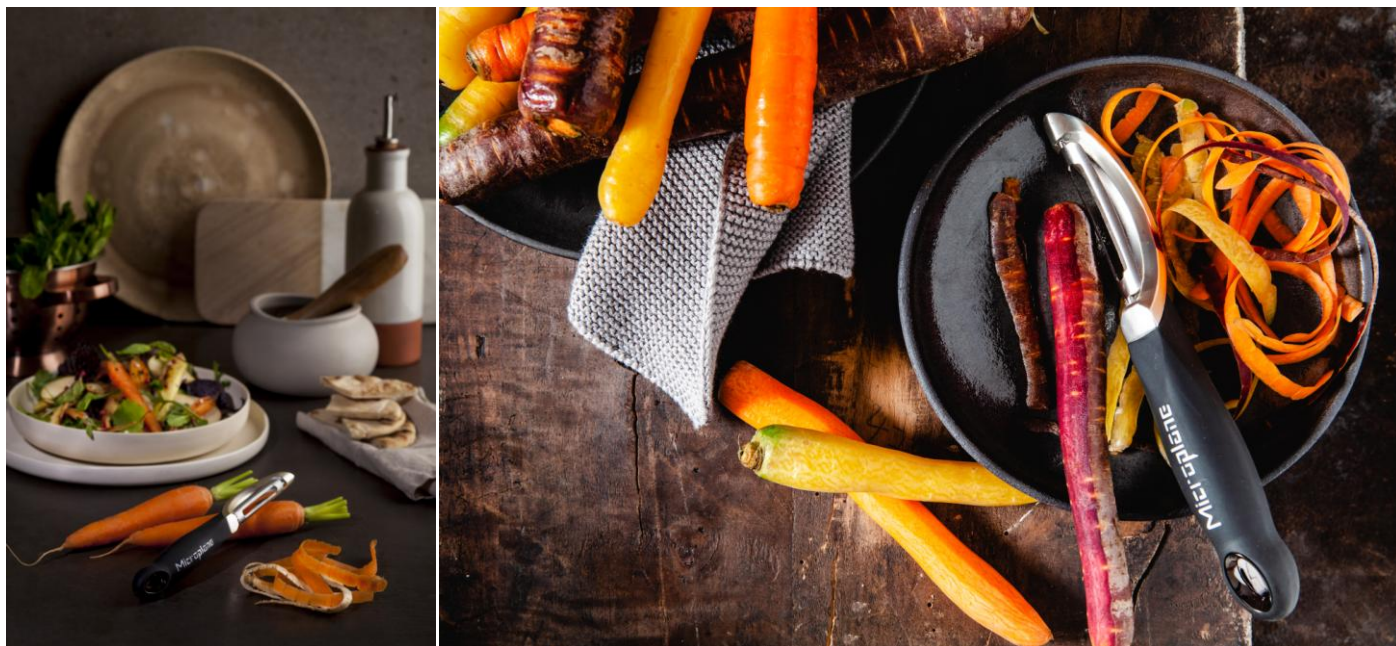
Dimensions (L x P) : 18,5 x 3 cm

PPI : 19,95 € (dispo en magasin à partir de Mai 2019)



Tout commença en 1994 lorsqu'une ménagère qui confectionnait un gâteau à l'orange, frustrée par le résultat obtenu par sa râpe, fouilla l'atelier de menuiserie de son époux. Une lime à bois de la marque Microplane® attira son attention. Quelle ne fut sa surprise de constater que les zestes d'orange qui en tombaient étaient légers et vaporeux comme des flocons de neige tombant du ciel. Les râpes culinaires Microplane® étaient nées !

Les râpes ultra-performantes de l'entreprise américaine sont appréciées des connaisseurs du monde entier pour leur tranchant incomparable. Pionnière dans l'utilisation de la photochimie pour la fabrication de ses lames, Microplane a révolutionné l'univers des râpes et ne cesse encore aujourd'hui d'innover. Les lames « **made in USA** » de tous ses nouveaux ustensiles de cuisine, affûtées à l'extrême, restent toujours d'une redoutable efficacité.



Infos lecteurs : +49 (0) 40 89 71 28 60 – www.microplaneintl.com



Contact presse : Nathalie Lavirotte Communication

22 rue de Vintimille – 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65 – nlavirotte@wanadoo.fr

Microplane® International GmbH & Co. KG
Schnackenburgallee 41d – 22525 Hamburg (Germany)
Contact : Ines Byham - ibycham@microplaneintl.com