

Ein Schnitt voraus – der neue Profikäseobel von Microplane



Mit dem neuen **Profikäseobel** wird jeder Schnitt zum Genuss. Ob für die feine Käseplatte, das schnelle Sandwich oder Schulbrot für die Kinder – dieses Tool vereint mühelose Handhabung mit kompromissloser Qualität.

Die ultra-scharfe Klinge gleitet sauber durch halbfeste bis harte Käsesorten wie Comté oder Manchego und sorgt dank ihres Antihaft-Musters für gleichmäßige Scheiben ohne Bröseln und ohne Anhaften. So gelingt der perfekte Käsegenuss – ganz unkompliziert. Der ergonomische Soft-Touch-Griff, den man bereits von den beliebten Tools wie dem Peeler oder Avocado Cutter kennt, liegt angenehm und sicher in der Hand – für maximale Kontrolle bei jedem Schnitt.

Doch der Hobel überzeugt nicht nur als Käse-Spezialist: Auch feste Gemüsesorten wie Gurken oder Zucchini lassen sich mühelos in Streifen hobeln. Seine schlanke, moderne Silhouette macht ihn dabei zum ästhetischen Blickfang in jeder designbewussten Küche, während seine leicht zu reinigende Oberfläche den Alltag erleichtert.



Microplane

So wird der Käsehobel zu einem vielseitigen Gadget für alle, die Genuss, Präzision und Design gleichermaßen schätzen – zuverlässig im täglichen Einsatz und elegant auf dem gedeckten Tisch.

Produktinfo:

Microplane Profikäsehobel, **erhältlich im September 2025**, 24,95 €



Über Microplane

Microplane steht weltweit für außergewöhnlich scharfe, effiziente Schneidkanten und gilt als Premium-Marke in der Küchenwelt. Gegründet 1967 in Michigan begann die Erfolgsgeschichte 1994 als eine Hausfrau in Toronto frustriert über die Reibeergebnisse ihrer alten Küchenreibe zur Microplane-Holzreibe ihres Mannes griff und überraschend die perfekte Methode entdeckte, Lebensmittel zu reiben. Damit war der Grundstein gelegt und Microplane hat mit seiner legendären langen, schmalen Zester-Küchenreibe die Kategorie etabliert. Bald darauf wurden prominente TV-Köche wie Martha Stewart auf die Produkte aufmerksam, und ein Artikel in der New York Times brachte den endgültigen Durchbruch. Heute ist Microplane ein familiengeführtes Unternehmen mit über 50 Jahren Erfahrung in der Photo-Etching-Technologie und einem Sortiment von mehr als 400 Produkten. Mit einer weltweiten Vermarktung vertreibt Microplane diese erfolgreich und besitzt mittlerweile eine Vielzahl an Design- und Herstellungspatenten. Mit einem klaren Fokus auf Qualität, Innovation und Design revolutionierten die Reiben das Kocherlebnis. Ihre rasiermesserscharfen Klingen schneiden Lebensmittel mühelos und präzise, ohne sie zu zerreißen – ein entscheidender Vorteil, der sowohl Profi- als auch ambitionierte Hobbyköche auf der ganzen Welt begeistert.

www.microplaneintl.com